

Контракт № 084350000223004785-ЦО

Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся

г. Курган

от «23» августа 2023 г.

Во исполнение Решения Курганской городской Думы № 69 от 28 июня 2023 года «Об обеспечении бесплатным питанием отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Кургана», муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Кургана «Центр образования» именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Корюкиной Татьяне Геннадьевне, действующего на основании Устава, с одной стороны и Муниципальное унитарное предприятие города Кургана «Комбинат питания», именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице директора Мишкарева Александра Борисовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые Стороны, заключили настоящий Контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Заказчик поручает и оплачивает, а Исполнитель осуществляет услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся (далее – Услуги) в период с 01.09.2023 г. по 30.12.2023 г. (кроме выходных, праздничных дней и в дни каникул).

Для следующих категорий обучающихся:

- обучающиеся из малообеспеченных семей с 5 по 11 классы, получающие образование по пятидневной учебной неделе;

- дети-инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья с 5 по 11 классы, получающие образование по пятидневной учебной неделе.

Услуги оказываются на площадях Заказчика, предназначенных для пищеблока с использованием находящегося в нем оборудования, в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, за счет средств городского и областного бюджетов.

Исполнитель обязуется оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам основного общего и среднего общего образования в установленные Заказчиком сроки и объемы.

1.2. Услуги включают в себя в том числе:

- поставку продуктов питания и полуфабрикатов Исполнителем своими силами на специально оборудованных транспортных средствах в помещение столовой Заказчика в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил.

- приготовление пищи квалифицированным персоналом Исполнителя, согласно примерному 10 - дневному циклическому меню на организацию горячего питания обучающихся в соответствии с возрастной категорией, составленному в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по форме в соответствии с Приложением № 2 к Контракту (далее – Примерное циклическое меню).

1.3. 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.

1.4. Объем оказываемых услуг, расчет суммы Контракта согласованы Сторонами в приложении № 1 к Контракту.

1.5. Организация питания производится Исполнителем через пищеблок столовой с использованием находящегося в нем технологического оборудования, расположенного на территории или в корпусе Заказчика.

1.6. Идентификационный код закупки: 233450117098845010100100320015629244

2. Цена и порядок оплаты

2.1. Цена Услуги на каждого обучающегося в день по следующим категориям составляет:

- обучающиеся из малообеспеченных семей с 5 по 11 классы – 76,00 рублей, исходя из Примерного циклического меню за счет средств областного и городского бюджетов.

- дети-инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья с 5 по 11 классы – 152,00 рубля, исходя из Примерного цикличного меню за счет средств городского бюджета.

2.2. Цена Услуг формируется из расчета стоимости набора продуктов и расходов Исполнителя, связанных с выполнением своих функций по организации питания обучающихся, включая расходы на оплату труда сотрудников Исполнителя, а также все расходы, связанные с доставкой и хранением продуктов питания, уплатой налогов, сборов и других обязательных платежей.

2.3. Цена Контракта составляет 800 280,00 (Восемьсот тысяч двести восемьдесят) рублей с НДС (без НДС) в соответствии с протоколом № 0843500000223004785 от 11.08.2023г., за счет средств областного и городского бюджетов.

2.4. Расчет за оказанные Услуги должен составлять не более 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке в единой информационной системе, на основании выставленного счета.

2.5. Цена Услуги является твердой, не может изменяться в ходе заключения и исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных настоящим Контрактом и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации.

2.6. При заключении Контракта с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, Заказчик уменьшает сумму оплаты, подлежащей Исполнителю, на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Обязанности Исполнителя:

3.1.1. 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. примерное цикличное меню на период 10 дней.

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.

В соответствии с Техническим заданием Исполнитель обязуется до начала оказания услуг разработать и согласовать с Заказчиком примерное цикличное меню на период 10 дней в зависимости от возрастной категории обучающихся с учетом, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона по форме Приложения № 2 к Техническому заданию, которое должно соответствовать требованиям настоящего Технического задания и Санитарным правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45).

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.

3.1.2. Обеспечить столовую Заказчика необходимыми квалифицированными кадрами, в случае необходимости повышать их квалификацию. За контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья отвечает специалист.

Один раз в 10 дней осуществлять подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за 10 дней).

3.1.3. Обеспечивать строгое соблюдение установленных требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, правил приемки поступающего сырья, а также условий хранения и реализации.

3.1.4. Обеспечить строгое соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечить услуги по приготовлению пищи без применения генетически модифицированных источников.

3.1.5. Обеспечить строгое соблюдение соответствия качества предоставляемых услуг технологическим нормативам, обеспечивающим безопасность для жизни и здоровья детей.

3.1.6. Обеспечить столовую Заказчика посудой, приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и чистящими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

3.1.7. Обеспечить своевременное прохождение работниками Исполнителя медицинских и профилактических осмотров. Обеспечить соблюдение работниками санитарных правил и других нормативных актов в помещениях столовой Заказчика.

3.1.8. 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).

3.1.9. Осуществлять мелкий текущий ремонт используемого холодильного, технологического и другого оборудования, а также водоизмерительных приборов, находящихся в пищеблоке Заказчика.

3.1.10. Производить ежедневную доставку полуфабрикатов и готовой продукции в столовую школы специальными транспортными средствами с санитарными паспортами. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

3.1.11. Осуществлять производственный контроль в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.12. 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.

3.2. Права Исполнителя:

3.2.1. Привлекать иных лиц в целях выполнения Контракта.

3.2.2. Производить замену наименования и выхода блюд, указанных в Примерном цикличном меню в соответствии с приложением № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, при условии соблюдения сбалансированности питания в соответствии с натуральными нормами питания и калорийности. 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.

При необходимости замены меню Исполнитель обязан письменно уведомить Заказчика за 1 день до внесения изменений в Примерное циклическое меню.

3.2.3. В случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда, либо изменения закупочных цен на продукты питания) допускается замена Исполнителем примерного циклического меню, с соблюдением требований настоящего Технического задания и СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по предварительному уведомлению Заказчика.

3.3. Обязанности Заказчика:

3.3.1. Заказчик обязан 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.

3.3.2. Обеспечить предоставление электроэнергии, отопления, горячего и холодного водоснабжения необходимых для организации питания.

3.3.3. Организовать своевременную подачу заявок с указанием количества детей, пользующихся питанием.

3.3.4. Контролировать объем предоставленных Учреждению услуг и расчеты с Исполнителем.

3.3.5. Оплатить предоставленные услуги Исполнителю своевременно и в полном объеме.

3.3.6. Проводить экспертизу для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, проводится Заказчиком своими силами или к ее проведению привлекаются эксперты, экспертные организации на основании заключенных договоров в соответствии с п. 3 ст. 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

4. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

4.1. Исполнитель в течение первых 5 (Пяти) рабочих дней месяца, следующего за отчетным, проводит сверку с Заказчиком объема оказанных Услуг.

За услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся с 5 по 11 классы, оказанные с 1 по 30 декабря 2023 года, сверка объема оказанных услуг между Заказчиком и Исполнителем проводится в текущем финансовом году.

4.2. После сверки в течение 3-х рабочих дней Исполнитель формирует документ о приемке в ЕИС и подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке.

Документ о приемке должен быть составлен в соответствии с пунктом 1 части 13 статьи 94 ФЗ-44.

Исполнитель вправе приложить к документу о приемке иные документы, которые считаются его неотъемлемой частью и подписать их электронной подписью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная пунктом 1 части 13 статьи 94 ФЗ-44 информация, содержащаяся в документе о приемке.

4.3. Заказчик не позднее 20 (двадцати) рабочих дней со дня получения от Исполнителя в ЕИС электронного документа о приемке осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке;

б) формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.4. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном п.4.2 Контракта. В случае отказа Заказчика от принятия результатов оказанных услуг в связи с необходимостью устранения недостатков и (или) доработки результатов оказанных услуг Исполнитель обязуется в течение одного рабочего дня устранить указанные недостатки и (или) произвести доработки за свой счет.

4.5. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.6. Внесение исправлений в документ о приемке осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени исполнителя, Заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

4.7. Устранение Исполнителем в установленные сроки выявленных Заказчиком недостатков (дефектов) не освобождает его от уплаты штрафа (пени) и (или) пени, предусмотренных настоящим Контрактом.

5. Ответственность сторон

5.1. За невыполнение или ненадлежащее выполнение обязательств, предусмотренных

Контрактом, стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

5.2. Ответственность Заказчика:

5.2.1. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств по Контракту со стороны Заказчика, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

5.2.2. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа составляет и устанавливается в следующем порядке:

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

5.2.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего, после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

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

5.3. Ответственность Исполнителя:

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

5.3.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных [пунктами 4 - 8](#) настоящих Правил):

- а) 10 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 0,5 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);
- д) 0,4 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);
- е) 0,3 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);
- ж) 0,25 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);
- з) 0,2 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);
- и) 0,1 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

5.3.3. 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 (отдельного этапа исполнения Контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения Контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

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

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

5.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящими Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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

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

5.6. 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.

5.7. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, пени, чем порядок, предусмотренный настоящим Контрактом, размер такого штрафа, пени и порядок их начисления устанавливаются в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6. Обстоятельства непреодолимой силы

6.1 Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы или их последствий, то есть чрезвычайных и непредотвратимых обстоятельств, возникших после заключения Контракта, и, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего Контракта.

6.2 Сторона, которая не в состоянии исполнить свои обязательства по настоящему Контракту в силу наступления обстоятельств непреодолимой силы, незамедлительно

письменно информирует другую Сторону о начале и прекращении указанных обстоятельств, но в любом случае не позднее 7 (Семи) рабочих дней после начала их действия.

6.3 Несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает соответствующую Сторону права на освобождение от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Контракту по причине указанных обстоятельств. Факт наступления и прекращения обстоятельств непреодолимой силы документально подтверждается соответствующими организациями.

6.4 Срок исполнения обязательств по настоящему Контракту отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы, а также последствия, вызванные этими обстоятельствами.

7. Срок действия Контракта

7.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты подписания и действует до 31.12.2023 года. В части оплаты Контракт действует до полного расчета за оказанные услуги.

8. Изменение и расторжение Контракта

8.1. В установленном законом порядке настоящий Контракт может быть изменен, расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Контракта от исполнения Контракта.

8.2. Изменение существенных условий настоящего Контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 г. №44-ФЗ.

8.3. Расторжение Контракта в одностороннем порядке осуществляется стороной Контракта в порядке, предусмотренном статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 г. №44-ФЗ.

8.4. Окончание срока действия настоящего Контракта, в том числе его расторжение по инициативе одной из Сторон, не освобождает Стороны от ответственности за нарушение условий Контракта.

8.5. Признание недействительным какого-либо из пунктов настоящего Контракта не влечет за собой признание недействительным Контракта в целом.

9. Порядок разрешения споров

9.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Контракта, будут по возможности решаться путем переговоров между сторонами, а при недостижении согласия передаются на рассмотрение в Арбитражный суд Курганской области.

10. Заключительные положения

10.1. Если при исполнении сторонами обязательств, возложенных на них настоящим Контрактом, обнаруживаются препятствия к надлежащему исполнению данного Контракта, каждая из сторон обязана принять все зависящие от нее разумные меры к устранению таких препятствий.

10.2. В настоящий Контракт по письменному соглашению сторон могут быть внесены изменения и дополнения.

10.3. Уступка права требования по настоящему Контракту без согласия Заказчика не допускается.

10.4. Контракт составлен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями Сторон. Электронные документы, направленные Сторонами через системы электронного документооборота, имеют равную юридическую силу с документами на бумажных носителях информации, подписанными собственноручными подписями Сторон.

10.5. Приложения являются неотъемлемой частью настоящего Контракта:
- приложение №1 «Объем оказываемых услуг в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Кургана «Центр образования»;
- приложение №2 «Техническое задание»;

11. Реквизиты

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
<p>МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА " ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ "</p> <p>640002, КУРГАНСКАЯ ОБЛ., ГОРОД КУРГАН, УЛ. ЛЕНИНА, Д.37 ИНН/КПП 4501170988/450101001 ОГРН 1114501009974, ОКПО 69356124, ОТКМО 37701000 БИК 013735150,р/с 03234643377010004300 Единый казначейский счет: 40102810345370000037 ОТДЕЛЕНИЕ КУРГАН БАНКА РОССИИ// УФК по Курганской области г. Курган ДФИ Администрации г. Кургана (МБОУ "ЦО") л/с 947031155, 947031156 Директор _____ Корюкина Т.Г. М.П.</p>	<p>МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ГОРОДА КУРГАНА"КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" _</p> <p>640002 КУРГАНСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. КУРГАН УЛ. ПУШКИНА Д.155 ИНН 4501163081 КПП 450101001 ОГРН 110450106477 р/сч 40702810932000005640 к/сч 30101810100000000650 Курганское отделение № 8599 ПАО Сбербанк БИК 043735650 Тел/факс (3522) 46-07-69, 46-23-40 Директор _____ /А.Б. Мишкарев/ М.П.</p>

Объем оказываемых услуг
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Кургана «Центр образования»

№ п/п	Наименование услуги	Кол-во	Единица измерения	Цена за единицу измерения, руб.	Стоимость, руб.
1	2	3	4	5	6
1.	Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся из малообеспеченных семей с 5 по 11 классы при пятидневной учебной неделе	9720	ДЕТ. ДН.	76,00	738720,00
2.	Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья с 5 по 11 классы при пятидневной учебной неделе	405	ДЕТ. ДН.	152,00	61560,00
	ИТОГО:				800 280,00

Подписи:

Исполнитель _____

Заказчик _____

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся

1. Заказчик: в соответствии с приложением №3 к Техническому заданию

2. Код объекта закупки:

Код по ОКВЭД2: 56.29 Услуги по обеспечению питанием прочие

Код по ОКПД2: 56.29.20.120 Услуги школьных столовых и кухонь

3. Объект закупки: Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся.

4. Место оказания услуги: в соответствии с приложением №3 к Техническому заданию

5. Срок оказания услуги (начало - окончание): с 01.09.2023 г. по 30.12.2023 г (кроме выходных, праздничных дней и в дни каникул).

6. Условия оказания услуг:

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. примерное цикличное меню на период 10 дней.

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.

В соответствии с Техническим заданием Исполнитель обязуется до начала оказания услуг разработать и согласовать с Заказчиком примерное цикличное меню на период 10 дней в зависимости от возрастной категории обучающихся с учетом, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона по форме Приложения № 2 к Техническому заданию, которое должно соответствовать требованиям настоящего Технического задания и Санитарным правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45).

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.

Производить замену наименования и выхода блюд, указанных в Примерном цикличном меню в соответствии с приложением № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, при условии соблюдения сбалансированности питания в соответствии с натуральными нормами питания и калорийности. 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.

При необходимости замены меню Исполнитель обязан письменно уведомить Заказчика за 1 день до внесения изменений в Примерное цикличное меню.

В случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда, либо изменения закупочных цен на продукты питания) допускается замена Исполнителем примерного цикличного меню, с соблюдением требований настоящего Технического задания и СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по предварительному уведомлению Заказчика.

Обеспечить столовую Заказчика необходимыми квалифицированными кадрами, в случае необходимости повышать их квалификацию. За контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья отвечает специалист Исполнителя и ведет «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой (приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) совместно с медицинским работником Заказчика в соответствии с его графиком работы.

Один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за 10 дней).

Обеспечивать строгое соблюдение установленных требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, правил приемки поступающего сырья, а также условий хранения и реализации.

Обеспечить строгое соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (с учетом изменений и дополнений), обеспечить услуги по приготовлению пищи без применения генетически модифицированных источников.

Обеспечить строгое соблюдение соответствия качества предоставляемых услуг технологическим нормативам, обеспечивающим безопасность для жизни и здоровья детей.

Обеспечить столовую Заказчика посудой, приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и чистящими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

Обеспечить своевременное прохождение работниками Исполнителя медицинских и профилактических осмотров. Обеспечить соблюдение работниками санитарных правил и других нормативных актов в помещениях столовой Заказчика.

Осуществлять мелкий текущий ремонт используемого холодильного, технологического и другого оборудования, а также весоизмерительных приборов, находящихся в пищеблоке Заказчика.

Исполнитель осуществляет мелкий текущий ремонт следующего используемого холодильного оборудования: лари морозильные, шкафы холодильные, кроме стационарных холодильных камер. Следующего технологического оборудования: электромясорубки, печи хлебопекарные, хлеборезки, мармиты 1-х и 2-х блюд, эл. котлов, электросковород, электроплит, кипятильников электрических, машин протирачных и овощерезательных, картофелечисток, посудомоечных машин, кроме пароконвектоматов. Осуществлять мелкий текущий ремонт весоизмерительных приборов, находящихся в пищеблоке Заказчика. Осуществлять обслуживание фильтров для умягчения воды.

Расходы по оплате коммунальных услуг в отношении помещения пищеблока переданного для оказания услуг осуществляется силами Заказчика

Ремонт и расходы по содержанию помещения пищеблока переданного в пользование для оказания услуг осуществляется Заказчиком.

Подключение и обслуживание электро-коммуникаций к оборудованию находящегося на территории пищеблока осуществляется Заказчиком;

Мытье окон и системы вентиляции в помещении пищеблока осуществляется Заказчиком;

Вывоз коммунальных и иных отходов образующихся в результате оказания услуг осуществляется Заказчиком;

Ремонт и своевременное обслуживание лифтовых подъемников осуществляется Заказчиком;

Стирка штор расположенных в помещении пищеблока осуществляется Заказчиком.

Осуществлять производственный контроль в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Общие требования к услуге в течение срока действия договора: - Совместно с Заказчиком соблюдать установленные требования и правила технического, санитарного и пожарного надзора, а в случае их несоблюдения – совместно с Заказчиком нести полную ответственность перед соответствующими органами государственного контроля и надзора;

- выполнение, в соответствии с Постановлением Минтруда РФ и Минобразования РФ от 13 января 2003 г. N 1/29 "Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций" (с изменениями и дополнениями), ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация обучения безопасности труда. Общие положения», необходимых мероприятий по охране труда и за безопасное производство работ;

- допускать к работе в столовой лиц, прошедших вводный инструктаж по пожарной безопасности у уполномоченного представителя Заказчика;

- допускать к производству работ только сотрудников, обеспеченных санитарной одеждой, обувью и другими средствами индивидуальной защиты;

- назначить сотрудников, ответственных за обеспечение норм охраны труда, за пожарную безопасность, за электробезопасность и представить список Заказчику;

- качество продукции, должно соответствовать требованиям действующих ТУ, ОСТ, ГОСТ.

8. Требования к качеству услуги: услугу оказывают лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с соблюдением физиологически обоснованных норм питания детей обеспечение рациона питания в соответствии с меню.

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. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника Исполнителя и представителя Заказчика по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых приготавливается пища).

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры не менее 100 грамм. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 С.

Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Качество предоставляемых услуг должно соответствовать требованиям:

- Федерального закона от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановление Правительства РФ от 23 декабря 2021 г. N 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия;

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Требования к пищевому рациону: Приготавливаемые блюда, с учетом возраста детей (рацион меню) должны соответствовать нормам питания детей (по калорийности, по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп детей),

удовлетворять потребностям в основных пищевых ингредиентах и быть сбалансированным по белкам, жирам, углеводам:

- энергетическая ценность рациона должна соответствовать энергетическим затратам организма;
- рацион должен иметь высокие органолептические свойства за счет широкого ассортимента продуктов и разных приемов кулинарной обработки;

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с санитарными правилами, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. Горячее питание должно предусматривать наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки), вторые блюда, гарниры, напитки – имеют температуру подачи в соответствии с технологической и технической документацией. Уксус в рецептурах блюд должен быть заменен на лимонную кислоту.

Ежедневно в обеденном зале Исполнитель должен будет вывешивать, утвержденное директором школы, меню, в котором должны быть указаны сведения и названия кулинарных изделий об объемах блюд.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия не в соответствии с требованиями, указанными в Санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах.

Реализация готовых блюд и изделий производится через пункт питания на условиях, предусмотренных для предприятий общественного питания, по графикам согласованным с администрацией Заказчика.

9. Требования к безопасности:

Исполнитель, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья детей, обеспечивает:

- а) соблюдение технологических и санитарно-гигиенических требований в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- б) выполнение требований нормативных документов по безопасности при оказании услуг: экологической безопасности; противопожарной безопасности; электробезопасности;
- в) обеспечение входного контроля поступающих продуктов и сырья (Исполнитель обеспечивает использование продуктов питания и полуфабрикатов, имеющих срок годности не менее 80% от срока, установленного производителем; все закупаемые продукты должны быть сертифицированы, соответствовать требованиям ГОСТов, ОСТов, ТУ и другой нормативно-технической документации, сорт не ниже 1);
- г) обеспечение производственного контроля качества в процессе их технологической и кулинарной обработки, включающего контроль полноты вложения сырья, проведение ежедневного бракеража пищи, проведение лабораторных исследований по органолептическим, физико-химическим, химическим и микробиологическим показателям безопасности питания в соответствии с СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий не реже одного раза в месяц (копии результатов анализов предоставлять заказчику);
- д) соблюдение Перечня продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания;
- е) ведение учетной документации пищеблока в соответствии с рекомендуемой формой Приложения 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Ведомость контроля за рационом питания);
- ж) организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- з) наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств, специальной одежды и других предметов материально-технического оснащения;

Хлеб хранят в лотках на стеллажах. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции, уборка в шкафу проводится за 1 час перед каждой загрузкой хлеба с 1% раствором столового уксуса.

Разделочные доски и ножи маркируют: С (сельдь), РС (рыба сырая), КС (куры сырые), МС (мясо сырое), ОС (овощи сырые). РВ (рыба вареная), ОВ (овощи вареные), МВ (мясо вареное), КВ (куры вареные), Х (хлеб), Г (гастрономия). Доски изготавливают из твердых пород дерева.

Необходимо иметь достаточный запас разделочных досок и ножей. Разделочные доски зачищают ножом, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком и хранят поставленными на ребро непосредственно на рабочих местах либо в подвешенном состоянии.

Количество комплектов посуды должно быть не менее двух по числу детей. Посуду в процессе приема пищи не домывают.

Алюминиевая, дюралюминиевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Допускается использовать столовую посуду из фаянса, фарфора, мельхиора, эмалированную, из нержавеющей стали.

Не используется посуда с трещинами и отбитыми краями, а также эмалированная посуда с поврежденной эмалью. Обработка посуды проводится после каждого приема пищи с использованием разрешенных в установленном порядке к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств.

10. Требования к персоналу пищеблока в целях санитарно-эпидемиологической безопасности:

- а) прохождение персоналом пищеблока гигиенического обучения с аттестацией;
- б) прохождение персоналом обязательных и периодических медицинских осмотров и обследований в соответствии с Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарном благополучии населения»;
- в) наличие у работников пищеблока личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении периодических медицинских осмотров и необходимых обследований в соответствии с требованиями СанПиНов, проведении профилактических прививок.

При оказании услуг в обязательном порядке Исполнителем выполняются следующие требования технической и санитарно-эпидемиологической безопасности:

- лица, допущенные к обработке пищевых продуктов и приготовлению пищи должны: иметь, профессиональную и гигиеническую подготовку и аттестацию, личную медицинскую книжку, с записями о результатах медицинских исследований и сведениями о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметках о прохождении гигиенической подготовки и аттестации, проходить необходимые медицинские осмотры.

- остальной обслуживающий персонал допускается к работе после прохождения медицинского осмотра и при наличии оформленных в установленном порядке личных медицинских книжек.

- ежедневно перед началом рабочей смены представителем Заказчика проводится осмотр всего персонала Исполнителя на наличие гнойничковых заболеваний, нагноившихся ссадин, порезов, ожогов, катаральных явлений и ангины. Лица с выявленной патологией к работе не допускаются и направляются к терапевту по месту жительства (регистрации).

Каждый сотрудник Исполнителя обязан сообщить о наличии кишечных инфекций у него лично и в его семье. Результаты осмотра и допуск к работе фиксируются в журнале «Здоровье». Ответственным лицом за своевременное заполнение и правильность ведения журнала «Здоровье» является заведующий производством Исполнителя;

- весь персонал Исполнителя должен быть обеспечен специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты. Весь персонал Исполнителя обязан работать в чистой специальной одежде и менять ее ежедневно и по мере загрязнения в течение рабочей смены.

Специальная одежда для технического персонала (уборщики, грузчики и т.д.) и персонала, связанного с приготовлением пищи и мытьем посуды, должна отличаться по цвету.

11. Требования по объему представления гарантий качества услуги: соблюдение установленных норм и графика питания, правил приготовления пищи и технологии приготовления блюд – все блюда (кулинарная продукция) должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

12. Организация контроля оказания услуги:

Исполнитель обязан проводить контроль за организацией питания, который в себя включает:

- контроль исполнения программы производственного контроля;
- осуществлять хранение и предоставлять Заказчику по его запросу копии протоколов (результаты) лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- входной контроль сырья и продукции (с заполнением журнала входного контроля пищевых продуктов (сырья), журнала контроля условий транспортировки пищевых продуктов (сырья)), осуществлять хранение нормативной документации (сертификаты соответствия, декларации соответствия, технические регламенты, ветеринарные свидетельства (справки)) на используемые продукты;
- контроль процентов отходов продуктов при их первичной обработке;
- текущий производственный контроль приготовления пищи;
- текущий контроль хранения продуктов, сырья;
- определение правильности выхода готовых блюд;
- контроль санитарного состояния объектов питания в соответствии с Планом проведения генеральных уборок в пищеблоке и столовой;
- контроль качества готовых блюд.

Заказчик постоянно осуществляет контроль за организацией питания детей и санитарным состоянием пищеблока, столовой, а именно:

- при поступлении продуктов (сырья) в пищеблок и при хранении их в пищеблоке проводится проверка продуктов на соответствие представленной нормативно-технической документации, проводится внешний осмотр на наличие непригодных в пищу продуктов (гниль, тухлость, бомбаж консервов, нарушение герметичности упаковок и т.п.), проводится проверка продуктов на соответствие настоящему Техническому заданию.

Проверка качества пищевой продукции, хранящейся в пищеблоке, проводится с составлением акта проверки;

- при приготовлении пищи проводится проверка соблюдения норм закладки продуктов согласно утвержденной меню-раскладке, соблюдения технологии приготовления, соблюдения температурного режима, соблюдения санитарных правил и норм;

- при выдаче готового питания с пищеблока проводится проверка соответствия приготовленных блюд указанным в меню, правильности выхода блюд, органолептических показателей блюд, количества приготовленных блюд (на соответствие заявке Заказчика).

Исполнитель обязан при проведении проверок организации питания предоставлять представителям проверяющих организаций документацию, необходимую для проведения проверки (инвентаризации, ревизии и т.п.) по согласованию и требованию Заказчика.

Заказчик вправе не допустить в производство пищевые продукты, несоответствующие рекомендуемому ассортименту основных продуктов питания и/или при отсутствии документов, удостоверяющих качество продуктов, и/или при обнаружении в сопроводительной документации несоответствий, неточностей, неоднозначности интерпретации, не позволяющих однозначно идентифицировать продукт как пригодный к употреблению в пищу.

При необходимости документального подтверждения вышеуказанных несоответствий, по требованию Исполнителя, возможно оформление Акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей по форме ТОРГ-2 (или ТОРГ-3, если продукция импортного производства), утвержденной постановлением Госкомстата России от 25.12.98 № 132, с обязательным присутствием представителя (представителей) Исполнителя.

Заказчик имеет право не допустить в производство пищевые продукты при подозрении на недоброкачественность пищевых продуктов в результате внешнего осмотра и/или в результате оценки органолептических свойств продукта, и/или в результате проведения пробной варки (приготовления) пищевого продукта, вызывающего сомнения в его доброкачественности.

При возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям нормативных правовых актов, нормативных и технических документов, а также условиям настоящего технического задания, экспертизу качества продукции (санитарно-гигиеническую, ветеринарно-санитарную, товароведческую) проводят центры (лаборатории) санитарно-эпидемиологического надзора (ветеринарно-санитарной экспертизы).

В случае подтверждения недоброкачественности продукции, расходы, связанные с проведением необходимых лабораторных исследований, несет Исполнитель. Решение о возможности использования указанных продуктов для приготовления пищи принимается на основании заключения экспертизы.

В случаях недопущения пищевых продуктов в производство, Заказчик обязан незамедлительно согласовать с Исполнителем замену продуктов (блюд) в соответствии с утвержденными нормами замен продуктов.

В случаях недопущения пищевых продуктов в производство, Исполнитель обязан исключить длительное (более 24 часов) хранение указанных продуктов в пищеблоке, в кратчайшие сроки (до 24 часов) заменить не допущенные продукты на продукты, соответствующие сопроводительной документации и Требованиям к характеристикам качества пищевой продукции.

13. Требования к срокам и условиям хранения продуктов: Исполнитель, собственными силами и за счет собственных средств, обеспечивает сохранность по качеству и количеству, соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов (сырья).

14. Требования к транспортировке продуктов:

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта и обеспечивающий соблюдение температурных режимов транспортировки (температура, влажность), при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Не допускается транспортировка продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами.

Использование данного транспорта в других целях категорически запрещается.

Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

15. Требования к таре и упаковке: продукты питания, используемые для приготовления блюд, должны быть упакованы в соответствии с требованиями федерального закона от 02.01.2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

16. Требования к санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря и посуды:

- обеспечение чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных и складских помещениях пищеблока;
- содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);

17. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг: Исполнитель в течение первых 5 (Пяти) рабочих дней месяца, следующего за отчетным, проводит сверку с Заказчиком объема оказанных Услуг. За услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся с 1 по 11 классы, оказанные с 1 по 30 декабря 2023 года, сверка объема оказанных услуг между Заказчиком и Исполнителем проводится в текущем финансовом году.

После сверки в течение 3-х рабочих дней Исполнитель представляет документы на оплату за оказанные услуги за отчетный период – счет, счет-фактуру (при наличии), а также в ЕИС на сайте <https://zakupki.gov.ru> направляет Заказчику документ о приемке, подписывает его с применением электронной цифровой подписи (далее - ЭЦП), и размещает в единой информационной системе.

Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного заказчиком.

18. Форма, сроки и порядок оплаты услуг: Расчет за оказанные Услуги производится не более 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке в единой информационной системе.

**Перечень
продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания
образовательных учреждений
СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки)
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты

**Приложение № 2
к техническому заданию**

(ФОРМА)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель Заказчика

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Исполнителя

**Примерное десятидневное цикличное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся
в МБОУ «ЦО»**

для возрастной категории от ____ до ____ лет

день ____

№ реп.	Наименование блюда	Выход, (г.)	Пищевые вещества в граммах			Энергетичес- кая ценность в (ккал.)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				Цена, руб.
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe	
	Завтрак													
	Итого завтрак:													
	Обед													
	Итого обед:													
	Всего за день:													

Заказчик

Исполнитель

**Описание объекта закупки
(для проведения совместной закупки)**

Наименование объекта закупки: *Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся*

Описание объекта закупки:

№ п/п	Наименование по ОКПД2	Код ОКПД2	Наименование оказываемых услуг	Характеристики оказываемых услуг
1	Услуги школьных столовых и кухонь	56.29.20.120	Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся из малообеспеченных семей с 5 по 11 классы Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья с 5 по 11 классы	В соответствии с Техническим заданием

Условия оказания услуги: *В соответствии с Техническим заданием*

Срок исполнения контракта (отдельных этапов исполнения контракта), место оказываемых услуг:

№ п/п	Наименование Заказчика	Место оказываемых услуг	Сроки оказания услуг	Срок оплаты
1	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Кургана «Центр образования»	640002, Курганская область, г. Курган, ул. Ленина, д. 37	с 01.09.2023 г. по 30.12.2023 г (кроме выходных, праздничных дней и в дни каникул).	Приведен в приложении «Проект контракта»

1. Информация об объеме оказываемых услуг:

Обучающиеся из малообеспеченных семей с 5 по 11 классы:

№ п/п	Наименование по ОКПД2	Код ОКПД2	Наименование оказываемых услуг	Ед. изм.	Кол-во общее	По каждому заказчику	Кол-во
1	Услуги школьных столовых и кухонь	56.29.20.120	Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся из малообеспеченных семей с 5 по 11 классы	Дет. Дн	9 720	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Кургана «Центр образования»	9 720

2. Информация об объеме оказываемых услуг:

Дети-инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья с 5 по 11 классы:

№ п/п	Наименование по ОКПД2	Код ОКПД2	Наименование оказываемых услуг	Ед. изм.	Кол-во общее	По каждому заказчику	Кол-во
1	Услуги школьных столовых и кухонь	56.29.20.120	Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья с 5 по 11 классы	Дет. Дн	405	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Кургана «Центр образования»	405

"СОГЛАСОВАНО":

Директор МБОУ "ЦО"

Т. Г. Корюкина

(подпись)

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор МУП "Комбинат питания"

Мишкарев А.Б.

(подпись)

**Примерное десятидневное цикличное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся
в МБОУ «ЦО» для возрастной категории от 12 до 18 лет
(завтрак)(не менее 20% суточного рациона).**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							76(руб)
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак			610												
Тефтели в соусе			130	10,9	13	7,04	188,76	12	0,24	146,15	24,19	131,7	28,08	1,51	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь.2008г №202															
	Тефтели (пром-ного пр-ва)*	117,00	117												
	Масло растительное*	2,00	2												
	Мука в/с*	1,35	1,35												
	Морковь*	3,00	3												
	Лук репчатый*	2,00	2												
	Томатная паста*	3,00	3												
	Сахар*	0,30	0,3												
	Соль*	0,50	0,5												
	Лавровый лист*	0,10	0,1												
Каша гречневая			180	3,6	4,13	36,96	199,41		0,19	23,52	12,1	158,22	109,62	3,63	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №508															
	Крупа гречневая*	60,00	60												
	Масло сливочное*	6,00	6												
	Соль*	0,40	0,4												
Поджаривка: Икра свекольная			40	0,95	3,23	5,17	53,55	13,5	0,02	8,56	15,47	24,66	7,6	0,7	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124															
	Лук репчатый*	7,00	7												
	Свёкла*	30,00	30												
	Томатная паста*	11,00	11												
	Сахар*	0,50	0,5												
	Масло растительное*	3,20	3,2												
	Лимонная кислота*	0,30	0,3												
	Соль*	0,10	0,1												
Кефир с сахаром			210	5,6	6,4	18,19	152,76	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698															
	Кефир*	207,00	200												
	Сахар*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
	Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
	Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Итого:				24,81	27,26	89,06	700,82	26,9	0,58	178,27	304,36	360,88	188,3	7,17	



2 день														76(руб)
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			690											
Бутерброд горячий с сыром и маслом сливочным			50	5,2	7,91	14,7	150,79	4,88	0,04	51,99	68,7	97,5	10,11	0,51
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10														
	Сыр*	15,15	15											
	Масло сливочное*	5,00	5											
	Хлеб пшеничный*	30,00	30											
Каша молочная пшенная с курагой, со сливочным маслом			210	8,86	11,7	32,8	271,94	1,1	0,19	117,32	99,9	231,7	65,9	1,6
Сборник рецептов обучающихся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-8к-2020(7-11лет)														
	Крупа пшено*	40,00	40											
	Молоко цельное*	150,00	150											
	Курага*	8,00	8											
	Сахар*	5,00	5											
	Соль*	0,30	0,3											
	Масло сливочное*	10,00	10											
Какао на цельном молоке (130/15/3)			200	4,04	4,85	17,5	129,81	2,02	0,04	22,19	106	132	20,6	0,19
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №693														
	Какао*	3,00	3											
	Молоко цельное*	130,00	130											
	Сахар*	15,00	15											
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
	Сок(т/п)*	200,00	200											
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,19	0,4	10,65	54,96		0,06		9,9	54,9	16,2	1,26
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
	Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30											
Итого:				20,39	24,86	96,85	682	14	0,33	216,5	342,5	594,4	140,81	5,46
3 день														76(руб)
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			570											
Котлета "Детская"			120	17,2	15	24,56	302,04	0,42	0,06	6,6	187,2	164,6	21,6	2,4
Лечебное питание детей в стационарах №2.6														
	Говядина*	82,00	82											
	Лук репчатый*	10,00	10											
	Хлеб пшеничный*	20,00	20											
	Яйцо*	3,20	3,2											
	Хлеб пшеничный (для сухарей)*	14,90	9,6											
	Соль*	0,60	0,6											
	Масло растительное*	1,20	1,2											
Рагу овощное			200	3,3	3,6	20,64	128,16	19,07	0,11	233,27	52,47	95,58	39,88	1,53
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №7.36														
	Картофель*	94,00	94											
	Морковь*	26,00	26											
	Капуста*	53,00	53											
	Лук репчатый*	27,00	27											
	Масло растительное*	4,00	4											
	Соль*	1,00	1											



Томатная паста*	2,00	2												
Компот "Ягодка"			200	0,22	0,08	9,97	41,48	22,84	0,06	1,91	9,4	6,8	6,16	0,26
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №635														
Смесь ягод (вишня, смородина черная, клубника)*	25,00	25												
Сахар*	7,00	7												
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Итого:				24,48	19,18	76,87	578,02	42,33	0,3	241,78	261,67	323,08	82,64	5,32

4 день

76 (руб)

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак			607												
Фишболы в сметанном соусе			140	8,4	11,4	9,3	173,4	1,9	0,1	66,5	124,1	240,2	49,1	1,5	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №394															
Минтай*	120,69	70													
Крупа рис круглозерный*	3,00	3													
Хлеб пшеничный*	10,00	10													
Молоко цельное*	20,00	20													
Лук репчатый*	14,00	14													
Яйцо*	9,00	9													
Мука в/с*	9,00	9													
Соль*	0,30	0,3													
Масло растительное*	2,00	2													
Сметана*	20,00	20													
Масло сливочное*	2,00	2													
Мука в/с*	3,00	3													
Соль*	0,30	0,3													
Петрушка (сушеная)*	0,10	0,1													
Картофельное пюре			180	4,04	7,3	21,49	167,82	12,5	0,19	39,12	85,52	123,12	36	1,43	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №128															
Картофель*	154,00	154													
Молоко цельное*	36,00	36													
Масло сливочное*	8,00	8													
Соль*	1,00	1													
Напиток из плодов шиповника			200	0,85		12,4	53	275	0,02	122,5	15	4,25	4,25	6,25	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705															
Шиповник*	25,00	25													
Сахар*	7,00	7													
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	20,00	20													
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20													
Пряник			47	2,9	0,94	36,24	165,02		0,04		5,17	23,5		0,33	
Пряник(пром.пр-во)*	47,00	47													
Итого:				19,18	20,06	96,25	642,26	289,4	0,41	228,12	240,3	138,88	40,53		

Передан через Диадок 30.08.2023 13:43 GMT+03:00

240,35accbbf4-e0d1-4e97-9f62-18a13c88bf40 53

Страница 3 из 8



5 день														76(руб)
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			550											
Омлет натуральный, со сливочным маслом			260	17,14	18,7	15,6	299,26	1,5	0,12	261,9	99,6	400,01	30,86	4,5
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №340														
	Яйцо*	200,00	200											
	Молоко цельное*	75,00	75											
	Масло сливочное*	10,00	10											
	Масло растительное*	5,00	5											
	Соль*	1,30	1,3											
Пастила фруктовая			15	0,15	0,1	20,3	82,7	11	0,05		3,15	1,65	1,05	0,6
	Пастила фруктовая*	15,00	15											
Чай с сахаром и молоком			200	3,22	2,6	11,72	83,16	1,5	0,04	13	129,9	106,5	22,8	1,66
Сборник рецептов обучающихся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-6ги-2020(7-11 лет)														
	Чай*	2,00	2											
	Молоко цельное*	75,00	75											
	Сахар*	7,00	7											
Хлеб пшеничный			40	3,04	0,32	19,44	92,8		0,04		8	26	5,6	0,4
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
	Хлеб пшеничный*	40,00	40											
Хлеб ржано- пшеничный			35	2,5	0,45	12,4	63,65		0,07		11,55	64,05	18,9	1,4
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
	Хлеб-ржано пшеничный*	35,00	35											
Итого:				26,05	22,17	79,46	621,57	14	0,32	274,9	252,2	598,21	79,21	8,56
6 день														76(руб)
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			560											
Чахобили			110	11,26	3,8	7,81	110,48	13,74	0,07	123	5,83	147,95	23,1	1,54
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №493														
	Гуляш куриный (пром. пр-ва)*	75,00	75											
	Лук репчатый*	50,00	50											
	Томатная паста*	14,00	14											
	Мука в/с*	2,00	2											
	Масло растительное*	2,50	2,5											
	Соль*	0,30	0,3											
	Лимонная кислота*	0,10	0,1											
	Сахар*	0,50	0,5											
	Чеснок сушеный*	0,05	0,05											
	Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05											
Макаронны отварные			180	6,23	7,7	40,07	254,5		0,11	52,92	15,22	58,83	10,14	1,01
Лечебное питание детей в стационарах №8.1														
	Макаронные изделия*	63,00	63											
	Масло сливочное*	8,00	8											
	Соль*	1,00	1											
Кефир с сахаром			210	5,6	6,4	18,19	152,76	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698														
	Кефир*	207,00	200											
	Сахар*	10,00	10											



Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,44	92,8		0,04		8	26	5,6	0,4			
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																
Хлеб пшеничный*		40,00	40													
Хлеб ржано- пшеничный		20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8			
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																
Хлеб-ржано пшеничный*		20,00	20													
Итого:				27,59	18,48	92,61	647,12	15,14	0,32	175,96	275,65	459,38	77,64	3,95		
7 день													76(руб)			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг					
										С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			680													
Бутерброд горячий с сыром и маслом сливочным			50	5,2	7,91	14,7	150,79	4,88	0,04	51,99	68,7	97,5	10,11	0,51		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10																
Сыр*		15,15	15													
Масло сливочное*		5,00	5													
Хлеб пшеничный*		30,00	30													
Каша молочная рисовая, с маслом сливочным			210	6,7	10,8	32,5	254	0,8	0,12	83,52	67,1	178,2	36,9	0,5		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №311																
Крупа рис круглозерный*		40,00	40													
Сахар*		5,00	5													
Масло сливочное*		10,00	10													
Соль*		0,30	0,3													
Молоко цельное*		150,00	150													
Кофейный напиток на цельном молоке (4/10/160)			200	4,83	3,9	17,1	122,82	1,95	0,06	19,5	184	135	21	0,31		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №689																
Кофейный напиток*		4,00	4													
Молоко цельное*		160,00	160													
Сахар*		10,00	10													
Сок фруктовый т/п			200	0,1		24	96,4	9	0,02	25	24	22	12	3		
Сок(т/п)*		200,00	200													
Хлеб ржано- пшеничный		20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8			
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																
Хлеб-ржано пшеничный*		20,00	20													
Итого:				18,29	22,87	95,4	660,59	16,63	0,28	180,01	350,4	469,3	90,81	5,12		
8 день													76(руб)			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг					
										С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			570													
Запеканка картофельная с мясом, со сливочным маслом			260	18,45	17,37	35,8	373,33	8,6	0,55	80	232,3	150,2	58,3	2,54		
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №210																
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*		70,00	70													
Гуляш куриный (пром. пр-ва)*		36,00	36													
Картофель*		234,00	234													
Лук репчатый*		25,00	25													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*		8,30	5													
Масло растительное*		3,00	3													
Соль*		0,70	0,7													
Масло сливочное*		10,00	10													
Подгарнировка: Маринад овощной с томатом			60	0,72	5,64	4,2	70,44	1,68	0,02	197,76	20,04	26,97	42,38	1,56		



Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №78															
Морковь*	36,00	36													
Лук репчатый*	10,00	10													
Томатная паста*	5,00	5													
Масло растительное*	6,00	6													
Лимонная кислота*	0,10	0,1													
Сахар*	0,60	0,6													
Соль*	0,60	0,6													
Чай фруктовый №14			200	0,3		15	40,8	9,64	0,2	68	8,3	11	7,1	0,87	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376															
Чай*	2,00	2													
Смесь ягод (клюква, брусника, смородина черная)*	20,00	20													
Сахар*	7,00	7													
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	30,00	30													
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20													
Итого:				23,23	23,51	76,7	590,91	19,92	0,84	345,76	273,24	243,22	93,96	4,9	
9 день 76(руб)															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак			580												
Шницель натуральный			100	15,6	20,3	12,5	295,1		0,68	49	100,95	158,35	22,93	1,2	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265															
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	96,00	96													
Соль*	0,50	0,5													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	20,31	13													
Яйцо*	6,00	6													
Масло растительное*	1,80	1,8													
Капуста тушеная			200	4,2	4,6	19,88	137,72	33,13	0,06	137,3	109,34	81,63	35,25	1,58	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №534															
Капуста*	229,00	229													
Масло растительное*	2,50	2,5													
Морковь*	5,00	5													
Лук репчатый*	9,00	9													
Томатная паста*	15,00	15													
Мука в/с*	4,00	4													
Сахар*	2,50	2,5													
Соль*	0,40	0,4													
Петрушка (сушеная)*	0,10	0,1													
Компот "Фруктово-ягодный"			200	0,2	0,2	12,2	51,4	31,54	0,02	2,53	9	7	6	0,5	
Сборник рецептов обучающихся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-4хн-2020 (7-11 лет)															
Смесь ягод (смородина, вишня, яблоко)*	30,00	30													
Сахар*	7,00	7													
Хлеб пшеничный			40	3,04	0,32	19,44	92,8		0,04		8	26	5,6	0,4	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	40,00	40													
Хлеб ржано- пшеничный			40	2,92	0,52	14,2	73,16		0,06						
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	40,00	40													



Итого:			25,96	25,94	78,22	650,18	64,67	0,86	188,83	240,49	346,18	91,38	5,36	
10 день														
76 (руб)														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			575											
Рыба, тушенная в томате с овощами			120	14,1	10,9	6,3	179,7	3,7	0,1	253	172,8	220,6	58,3	1,2
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №374														
	Минтай*	148,28	86											
	Морковь*	48,00	48											
	Лук репчатый*	48,00	48											
	Томатная паста*	6,00	6											
	Масло растительное*	3,00	3											
	Соль*	0,50	0,5											
	Сахар*	0,50	0,5											
	Лимонная кислота*	0,05	0,05											
	Лавровый лист*	0,01	0,01											
Рис припущенный			180	4,4	7,6	29,02	202,08	1,3	0,05	26	32	99,8	35,28	0,72
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №909														
	Крупа рис пропаренный*	48,00	48,0											
	Соль*	0,30	0,3											
	Масло сливочное*	5,00	5,0											
Напиток из плодов шиповника			200	0,51		13,45	55,84	330	0,02	147	18	5,1	5,1	7,5
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705														
	Шиповник*	30,00	30											
	Сахар*	7,00	7											
Хлеб пшеничный			40	3,04	0,32	19,44	92,8		0,04		8	26	5,6	0,4
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
	Хлеб пшеничный*	40,00	40											
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
	Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20											
Пастила фруктовая			15	0,15	0,1	20,3	82,7	11	0,05		3,15	1,65	1,05	0,6
	Пастила фруктовая*	15,00	15											
Итого:			23,66	19,18	95,61	649,7	346	0,3	426	240,55	389,75	116,13	11,22	





Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

	Владелец сертификата: организация, сотрудник	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	 МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ГОРОДА КУРГАНА "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" МИШКАРЕВ АЛЕКСАНДР БОРИСОВИЧ, ДИРЕКТОР	01D63BBE0025AFC9A441EFCFEFD9C86A4E6 с 05.10.2022 14:22 по 05.01.2024 14:22 GMT+03:00	30.08.2023 13:43 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	 МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ" Корюкина Татьяна Геннадьевна, Директор	207FACAA3963E991DD51C21BBD0B7211 с 23.12.2022 12:29 по 17.03.2024 12:29 GMT+03:00	30.08.2023 14:44 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа

"СОГЛАСОВАНО":

Директор МБОУ "ЦО"

Т. Г. Корюкина

(подпись)

"УТВЕРЖДАЮ":

Директор МУП г. Кургана "Комбинат питания"

Мишкарев А.Б.

(подпись)

**Примерное десятидневное цикличное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся
в МБОУ «ЦО» для возрастной категории от 12 до 18 лет
(обед) (не менее 30% суточного рациона)**

		1 день										76(руб)				
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг					
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
Обед			830													
Щи по-Уральски (с крупой), со сметаной			260	2,7	3,9	19,4	123,5	25,6	0,03	126,2	76,18	40,5	17,17	1,85		
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №93																
	Крупа рис круглозерный*	5,00	5													
	Томатная паста*	5,00	5													
	Капуста*	49,80	49,8													
	Морковь*	10,00	10													
	Лук репчатый*	10,00	10													
	Масло растительное*	2,50	2,5													
	Соль*	0,40	0,4													
	Сметана*	10,00	10													
	Лавровый лист*	0,10	0,1													
Каша перловая с овощами и мясом			240	19,96	20,5	39,8	423,54	1,3	0,72	102	184	283,7	48,17	2,07		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №6.42																
	Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	100,00	100													
	Крупа перловая*	47,60	47,6													
	Лук репчатый*	23,00	23													
	Масло растительное*	3,50	3,5													
	Морковь*	18,00	18													
	Соль*	0,60	0,6													
	Масло сливочное*	10,00	10													
	Чеснок сушеный*	0,10	0,1													
	Укроп (сушеный)*	0,10	0,1													
Поджаривка: Маринад овощной с томатом			40	0,4	1,28	1,84	13,84	8,8	0,03	38	5,04	9,36	7,2	0,24		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124																
	Морковь*	24,00	24													
	Лук репчатый*	6,00	6													
	Томатная паста*	3,00	3													
	Масло растительное*	4,00	4													
	Лимонная кислота*	0,10	0,1													
	Сахар*	0,40	0,4													
	Соль*	0,40	0,4													
Какао на цельном молоке (200/10/4)			200	6,3	6,9	20,6	169,7	3,1	0,08	26	240,75	195	30,4	0,24		
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8																
	Какао*	4,00	4													
	Молоко цельное*	200,00	200													
	Сахар*	10,00	10													
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,19	0,4	10,65	54,96		0,06							



Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*		30,00	30											
Хлеб пшеничный				45	3,42	0,36	21,87	104,4		0,05	9	29,25	6,3	0,45
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*		45,00	45											
Пастила фруктовая				15	0,15	0,1	20,3	82,7	11	0,05	3,15	1,65	1,05	0,6
Пастила фруктовая*		15,00	15											
Итого:				35,12	33,44	134,46	972,64	49,8	1,02	292,2	528,02	614,36	126,49	6,71

2 день 76(руб)

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед			825											
Суп-пюре из картофеля, с сухариками			270	6,9	12,4	48,8	334,4	21,1	0,19	199,9	179,4	140,56	41,9	1,6
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №57														
Картофель*		90,00	90											
Морковь*		20,00	20											
Лук репчатый*		20,00	20											
Мука в/с*		5,00	5											
Молоко цельное*		38,00	38											
Масло сливочное*		12,00	12											
Соль*		0,50	0,5											
Хлеб пшеничный (для сухарей)*		31,25	20											
Нагетсы "Детские"			100	16,5	16,5	20,3	295,7	4	0,11	129	129	70,2	33,8	1,52

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499														
Нагетсы "Детские"(пром-ного пр-ва)*		110,00	110											
Масло растительное*		2,50	2,5											

Капуста тушеная			180	3,8	4,2	19,1	129,4	39,7	0,05	123,6	98,4	72	31,7	1,4
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №321														
Капуста*		206,30	206,3											
Масло растительное*		3,00	3											
Морковь*		3,60	3,6											
Лук репчатый*		7,20	7,2											
Томатная паста*		3,60	3,6											
Мука в/с*		2,10	2,1											
Сахар*		2,40	2,4											
Соль*		0,50	0,5											

Чай с сахаром и шиповником (2/7/20)			200	1,1	0,1	11,55	51,5	220,2	0,02	98,1	21,9	19,9	11,11	6,64
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376														
Чай*		2,00	2											
Шиповник*		20,00	20											
Сахар*		7,00	7											

Хлеб ржано- пшеничный			30	2,19	0,4	10,65	54,96		0,06		9,9	54,9	16,2	1,26
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*		30,00	30											
Хлеб пшеничный				45	3,42	0,36	21,87	104,4		0,05	9	29,25	6,3	0,45
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*		45,00	45											
Итого:				33,91	33,96	132,27	970,36	285	0,48	550,6	447,6	386,81	141,01	12,87

3 день 76(руб)

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
			-	-	-							

Передан через Диадок 30.08.2023 13:43 GMT+03:00
8c800c1b-9570-4ccf-9175-3e37af009b8d



			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			960												
Суп куриный с вермишелью			250	6,3	6,05	27,2	188,45	11,5	0,14	150,4	17,45	78,9	22,4	0,95	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №147															
	Гуляш куриный (пром. пр-ва)*	50,00	50												
	Картофель*	50,00	50												
	Лук репчатый*	10,00	10												
	Морковь*	10,00	10												
	Масло сливочное*	8,00	8												
	Макаронные изделия (паутинка)*	5,00	5												
	Соль*	1,30	1,3												
	Укроп (сушеный)*	0,10	0,1												
	Петрушка (сушеная)*	0,10	0,1												
Омлет с сыром, со сливочным маслом (5)			235	17,5	20,9	24,36	355,54	2,5	0,17	141,4	299,3	410,6	32,4	3,8	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №342															
	Яйцо*	180,00	180												
	Молоко цельное*	63,00	63												
	Масло растительное*	2,00	2												
	Соль*	1,10	1,1												
	Сыр*	20,20	20												
	Масло сливочное*	10,00	10												
Компот из смеси сухофруктов			200	0,6		22,8	93,6	6,6		18,3	60	5	3	0,1	
Сборник рецептур обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-7хн-2020 (7-11 лет)															
	Сухофрукты*	25,00	25												
	Сахар*	7,00	7												
Хлеб пшеничный			45	3,42	0,36	21,87	104,4		0,05		9	29,25	6,3	0,45	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
	Хлеб пшеничный*	45,00	45												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,19	0,4	10,65	54,96		0,06		9,9	54,9	16,2	1,26	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
	Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Сок фруктовый т/л			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9	
	Сок(т/л)*	200,00	200												
Итого:				30,11	27,71	128,08	871,45	26,6	0,42	335,1	453,65	656,95	108,3	8,46	
4 день														76(руб)	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			835												
Борщ Сибирский, со сметаной			255	1,92	3,8	18,13	114,4	18,68	0,05	200,38	57,58	51,79	22,34	1,12	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №111															
	Свёкла*	40,00	40												
	Капуста*	20,00	20												
	Картофель*	15,00	15												
	Морковь*	10,00	10												
	Лук репчатый*	10,00	10												
	Томатная паста*	3,00	3												
	Масло растительное*	3,00	3												
	Фасоль консервированная*	16,67	10												
	Соль*	1,00	1												
	Сметана*	5,00	5												
	Лавровый лист*	0,10	0,1												



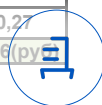
Гуляш	100	12,7	12,4	13,4	216	2,11	0,51	12	28,7	139,4	21,2	1,4		
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №180														
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	73,50	73,5												
Масло растительное*	3,00	3												
Лук репчатый*	20,00	20												
Томатная паста*	10,00	10												
Мука в/с*	6,00	6												
Соль*	0,30	0,3												
Лавровый лист*	0,10	0,1												
Макаронны отварные	180	6,23	7,7	40,07	254,5		0,11	52,92	15,22	58,83	10,14	1,01		
Лечебное питание детей в стационарах №8.1														
Макаронные изделия*	63,00	63												
Масло сливочное*	8,00	8												
Соль*	1,00	1												
Кефир с сахаром	210	5,6	6,4	18,19	152,76	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698														
Кефир*	207,00	200												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб ржано- пшеничный	30	2,19	0,4	10,65	54,96		0,06		9,9	54,9	16,2	1,26		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Хлеб пшеничный	45	3,42	0,36	21,87	104,4		0,05		9	29,25	6,3	0,45		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	45,00	45												
Пастила фруктовая	15	0,15	0,1	20,3	82,7	11	0,05		3,15	1,65	1,05	0,6		
Пастила фруктовая*	15,00	15												
Итого:		32,21	31,16	142,61	979,72	33,19	0,89	265,34	363,55	525,82	105,23	6,04		
5 день													76(руб)	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины		Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед			1 010											
Рассольник ленинградский, со сметаной			255	6,3	4,08	17,9	133,52	16,7	0,11	122,53	24,7	75,03	26,2	0,97
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №42														
Картофель*	75,00	75												
Крупа перловая*	5,00	5												
Морковь*	10,00	10												
Лук репчатый*	5,00	5												
Огурцы консервированные (соленые)*	27,30	15												
Масло растительное*	5,00	5												
Соль*	0,40	0,4												
Сметана*	5,00	5												
Лавровый лист*	0,10	0,1												
Поджарка из рыбы	100	11,72	5,5	8,3	129,58	2,5	0,13	8	97,9	297,6	68,2	1,2		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №379														
Минтай*	224,10	130												
Мука в/с*	7,80	7,8												
Лук репчатый*	40,00	40												
Масло сливочное*	2,00	2												
Масло растительное*	2,00	2												
Соль*	1,00	1												
Картофель "Гратен"	180	8,4	18,3	32,97	330,18	30,2	0,28	220,16						
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №259														



Картофель*	144,00	144													
Морковь*	30,00	30													
Лук репчатый*	18,00	18													
Масло сливочное*	10,00	10													
Масло растительное*	3,00	3													
Молоко цельное*	96,00	96													
Мука в/с*	3,60	3,6													
Соль*	0,60	0,6													
Чеснок сушеный*	0,10	0,1													
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1													
Сыр*	25,25	25													
Кофейный напиток на цельном молоке (6/15/200)			200	6,54	5,2	24,5	170,96	2,6	0,08	26	240	180	28	0,52	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №689															
Кофейный напиток*	6,00	6													
Молоко цельное*	200,00	200													
Сахар*	15,00	15													
Хлеб пшеничный			45	3,42	0,36	21,87	104,4		0,05		9	29,25	6,3	0,45	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	45,00	45													
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,19	0,4	10,65	54,96		0,06		9,9	54,9	16,2	1,26	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30													
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9	
Сок(т/п)*	200,00	200													
Итого:				38,67	33,84	137,39	998,1	58	0,71	401,69	661,02	928,8	221,39	7,61	
6 день														76(руб)	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			810												
Суп из овощей, со сметаной			255	3,7	6,09	11,9	117,21	26,43	0,08	124,6	59,9	58,11	23,6	0,84	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №99															
Капуста*	20,00	20													
Картофель*	50,00	50													
Морковь*	10,00	10													
Лук репчатый*	10,00	10													
Горошек зелёный*	12,31	8													
Масло растительное*	3,00	3													
Соль*	0,30	0,3													
Сметана*	5,00	5													
Лавровый лист*	0,10	0,1													
Жаркое с мясом			250	19,34	26,19	47,3	502,27	12,7	0,87	148,1	241,8	261,4	61,7	2,6	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111															
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	77,80	77,8													
Картофель*	133,30	133,3													
Лук репчатый*	27,80	27,8													
Морковь*	22,20	22,2													
Масло растительное*	3,30	3,3													
Томатная паста*	4,40	4,4													
Масло сливочное*	11,10	11,1													
Соль*	0,60	0,6													
Лавровый лист*	0,10	0,1													
Компот из кураги			200	1,14		19,9	84,16	0,88	0,02	77	68,2	32,12	23,1	0,7	



Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №638															
	Курага*	22,00	22												
	Сахар*	7,00	7												
Хлеб ржано- пшеничный				40	2,92	0,52	14,2	73,16		0,06		13,2	73,2	21,6	1,68
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
	Хлеб-ржано пшеничный*	40,00	40												
Хлеб пшеничный				50	3,8	0,4	24,3	116		0,06		10	32,5	7	0,5
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
	Хлеб пшеничный*	50,00	50												
Пастила фруктовая				15	0,15	0,1	20,3	82,7	11	0,05		3,15	1,65	1,05	0,6
	Пастила фруктовая*	15,00	15												
Итого:				31,05	33,3	137,9	975,5	51,01	1,14	349,7	396,25	458,98	138,05	6,92	
7 день														76(руб)	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед				815											
Борщ с капустой и картофелем, со сметаной				255	2	5,2	16,76	121,84	19,18	0,05	125,5	43,4	51,89	22,19	1,08
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №82															
	Свёкла*	40,00	40												
	Капуста*	20,00	20												
	Картофель*	20,00	20												
	Морковь*	10,00	10												
	Лук репчатый*	10,00	10												
	Томатная паста*	3,00	3												
	Масло растительное*	3,00	3												
	Сахар*	2,00	2												
	Соль*	1,00	1												
	Сметана*	5,00	5												
	Лавровый лист*	0,10	0,1												
Котлета куриная				120	16,08	17,29	19,12	296,41	12	0,17	89,33	185,33	158,66	44	0,53
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499															
	Котлета куриная(пром. пр-ва)*	133,30	133,3												
	Масло растительное*	2,00	2												
Пюре из бобовых				180	20,35	8,36	39,9	316,24		0,79	38,7	104,8	202,2	77,6	6,2
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №199															
	Крупа горох*	88,20	88,2												
	Масло сливочное*	10,00	10												
	Соль*	0,60	0,6												
Чай фруктовый №16				200	0,3		15	40,8	9,64	0,2	68	8,3	11	7,1	0,87
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376															
	Чай*	2,00	2												
	Смородина чёрная (замороженная)*	10,00	10												
	Сахар*	15,00	15												
Хлеб пшеничный				30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
	Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Хлеб ржано- пшеничный				30	2,19	0,4	10,65	54,96		0,06		9,9	54,9	16,2	1,26
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
	Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Итого:				43,22	31,49	116,03	900,01	40,82	1,3	321,53	357,73	498,15	171,29	10,27	
8 день															



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			820												
Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной			255	3,1	5,8	20,27	145,68	30,74	0,06	146,29	40,87	49,45	30,94	0,78	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №124															
Капуста*	50,00	50													
Картофель*	30,00	30													
Морковь*	10,00	10													
Лук репчатый*	10,00	10													
Томатная паста*	1,00	1													
Масло растительное*	2,50	2,5													
Соль*	0,50	0,5													
Сметана*	5,00	5													
Лавровый лист*	0,10	0,1													
Гречетто с мясом			230	20,3	19,7	43,7	433,3	1,61	0,43	112	42,24	291,13	121,22	4,37	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265															
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	94,00	94													
Крупа гречневая*	56,60	56,6													
Масло растительное*	2,50	2,5													
Лук репчатый*	7,00	7													
Морковь*	10,00	10													
Томатная паста*	4,00	4													
Соль*	1,00	1													
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1													
Подгарнировка: Икра свекольная			40	0,95	3,23	5,17	53,55	13,5	0,02	8,56	15,47	24,66	7,6	0,7	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124															
Лук репчатый*	7,00	7													
Свёкла*	30,00	30													
Томатная паста*	11,00	11													
Сахар*	0,50	0,5													
Масло растительное*	3,20	3,2													
Лимонная кислота*	0,30	0,3													
Соль*	0,10	0,1													
Кефир с сахаром			210	5,6	6,4	18,19	152,76	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698															
Кефир*	207,00	200													
Сахар*	10,00	10													
Хлеб пшеничный			45	3,42	0,36	21,87	104,4		0,05		9	29,25	6,3	0,45	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	45,00	45													
Хлеб ржано- пшеничный			40	2,92	0,52	14,2	73,16		0,06		13,2	73,2	21,6	1,68	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	40,00	40													
Итого:				36,29	36,01	123,4	962,85	47,25	0,68	266,89	360,78	657,69	215,66	8,18	
9 день													76 (руб)		
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			1 065												
Суп картофельный с бобовыми, с сухариками			270	7,1	3,9	28,7	178,3	6,3	0,22	138,84					
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №45															



Крупа горох*	15,00	15													
Картофель*	45,00	45													
Морковь*	10,00	10													
Лук репчатый*	10,00	10													
Масло растительное*	2,50	2,5													
Соль*	0,50	0,5													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,20	20													
Лавровый лист*	0,10	0,1													
Рыба, запеченная "Солнышко" (минтай)			140	19,2	16,04	5,44	242,92	9,38	0,12	74,2	149,23	290,64	53,04	0,6	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь, 2008г №170															
Минтай*	236,20	137													
Мука в/с*	7,00	7													
Масло растительное*	3,00	3													
Яйцо*	20,00	20													
Молоко цельное*	20,00	20													
Соль*	0,40	0,4													
Картофельное пюре			180	4,04	7,3	21,49	167,82	12,5	0,19	39,12	85,52	123,12	36	1,43	
Сборник для обр.учрежд., 2011г., Могильный №128															
Картофель*	154,00	154													
Молоко цельное*	36,00	36													
Масло сливочное*	8,00	8													
Соль*	1,00	1													
Чай с сахаром и шиповником(1)			200	1,14	0,3	16,97	75,14	220	0,01	98	12,2	3,4	3,4	4,76	
Сборник для обр.учрежд., 2011г., Могильный №376															
Сахар*	15,00	15													
Чай*	2,00	2													
Шиповник*	20,00	20													
Хлеб пшеничный			45	3,42	0,36	21,87	104,4		0,05		9	29,25	6,3	0,45	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	45,00	45													
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,19	0,4	10,65	54,96		0,06		9,9	54,9	16,2	1,26	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30													
Сок фруктовый т/л			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9	
Сок(т/л)*	200,00	200													
Итого:				37,19	28,3	126,32	898,04	254,18	0,65	375,16	360,91	689,69	179,36	12,35	
10 день													76 (руб)		
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			835												
Суп-пюре из разных овощей, с сухариками			270	5,8	7,5	31,44	216,46	17,05	0,12	310,56	208,4	106	32,15	1,16	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №168															
Капуста*	20,00	20													
Картофель*	20,00	20													
Морковь*	30,00	30													
Лук репчатый*	10,00	10													
Мука в/с*	5,00	5													
Масло сливочное*	12,00	12													
Молоко цельное*	45,00	45													
Соль*	0,50	0,5													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20													
Лавровый лист*	0,10	0,1													



Мясо тушеное в сметанном соусе		100	12,6	17,1	12,2	253,1	4,1	0,52	14	21,23	138,3	20,44	1,28
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №437													
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	73,00	73											
Масло растительное*	2,00	2											
Лук репчатый*	20,00	20											
Сметана*	10,00	10											
Мука в/с*	6,00	6											
Соль*	0,30	0,3											
Лавровый лист*	0,02	0,02											
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1											
Макаронны отварные		180	6,23	7,7	40,07	254,5		0,11	52,92	15,22	58,83	10,14	1,01
Лечебное питание детей в стационарах №8.1													
Макаронные изделия*	63,00	63											
Масло сливочное*	8,00	8											
Соль*	1,00	1											
Кефир с сахаром		210	5,6	6,4	18,19	152,76	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698													
Кефир*	207,00	200											
Сахар*	10,00	10											
Хлеб пшеничный		45	3,42	0,36	21,87	104,4		0,05		9	29,25	6,3	0,45
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2													
Хлеб пшеничный*	45,00	45											
Хлеб ржано- пшеничный		30	2,19	0,4	10,65	54,96		0,06		9,9	54,9	16,2	1,26
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1													
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30											
Итого:			35,84	39,46	134,42	1 036,18	22,55	0,92	377,52	503,75	577,28	113,23	5,36

Идентификатор документа 8c800c1b-9570-4ccf-9175-3e37af009b8d



Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

Подписи отправителя:



Владелец сертификата: организация, сотрудник
 МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ГОРОДА КУРГАНА
 "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ"
 МИШКАРЕВ АЛЕКСАНДР БОРИСОВИЧ, ДИРЕКТОР

Сертификат: серийный номер, период действия

01D63BBE0025AFC9A441EFC9C86A4E6
 с 05.10.2022 14:22 по 05.01.2024 14:22 GMT+03:00

Дата и время подписания

30.08.2023 13:43 GMT+03:00
 Подпись соответствует файлу документа

Подписи получателя:



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 ГОРОДА КУРГАНА "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ"
 Кориюкина Татьяна Геннадьевна, Директор

207FACAA3963E991DD51C21BBD0B7211
 с 23.12.2022 12:29 по 17.03.2024 12:29 GMT+03:00

30.08.2023 14:42 GMT+03:00
 Подпись соответствует файлу документа