|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Договор № 2022.62445**

**оказание услуг по организации питания детей в оздоровительных лагерях с круглосуточным пребыванием в период школьных каникул 2022 года**

|  |  |
| --- | --- |
| город Тула | «04» мая 2022 года |

**Муниципальное автономное учреждение «Центр организации отдыха и оздоровления детей и молодежи»**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Андреева Александра Александровича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **общество с ограниченной ответственностью «Вектор»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Бабакова Руслана Ивановича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», исполняя требования Федерального закона от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и иного законодательства Российской Федерации, на основании протокола рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе №2355272/2 от 20.04.2022 г., заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. В соответствии с настоящим договором Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг **по организации питания детей в оздоровительных лагерях с круглосуточным пребыванием в период школьных каникул 2022 года**, в соответствии со Спецификацией (Приложение №1 к Договору) и Техническим заданием (Приложение №2 к Договору), а Заказчик обязуется принять результат оказанных услуг и оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим договором.

1.2. Под организацией питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) понимается весь комплекс услуг по обеспечению питанием детей в возрасте от 7 до 17 лет (включительно) в оздоровительном лагере круглосуточного пребывания согласно соответствующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СП 2.4.3648-20, рациону питания и примерному 21-му дневному меню, включая приобретение свежих и качественных продуктов питания в требуемых объемах, их хранение и доставку.

1.3. Место оказания услуг:

**- оздоровительный лагерь «Орленок» - г. Тула, Хомяковское шоссе, д. 5,4;**

**- оздоровительный лагерь «Березка» - Тульская область, Ленинский район, с.Щепилово, 800 м. восточнее д.2;**

**- оздоровительный лагерь «им. С. Чекалина» - Тульская область, Щекинский район, МО Крапивенское.**

1.4. Оборудование и инвентарь, необходимый Исполнителю для оказания услуги в помещениях Заказчика, закупается за счет средств Исполнителя.

1.5. Сервировка столов в обеденном зале (нарезанные хлебобулочные изделия в хлебницах, подносы с напитками (компот, соки), тарелки с фруктами), подача тарелок с готовыми блюдами осуществляется силами, оборудованием, в таре и за счет средств Исполнителя.

**2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

2.1.Цена Договора составляет **14 509 644,80 (четырнадцать миллионов пятьсот девять тысяч шестьсот сорок четыре рубля 80 копеек)**, в том числе НДС **не облагается.**

Стоимость услуги по организации питания на одного ребенка в загородных оздоровительных лагерях составляет **462,68 (четыреста шестьдесят два рубля 68 копеек)** за один дето/день.

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

Цена Договора включает стоимость продуктов питания, стоимость услуги по их приготовлению, доставку продуктов питания, погрузочно-разгрузочные работы, стоимость услуг кухонного персонала, суточные пробы блюд, порции бракеражной комиссии, все налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи, прочие расходы.

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

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

Цена Договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Договором объем оказанной услуги не более чем на тридцать процентов или уменьшается предусмотренный Договором объем оказанной услуги не более чем на тридцать процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Договора пропорционально дополнительному объему оказанной услуги исходя из установленной в Договоре цены оказанной услуги, но не более чем на тридцать процентов цены Договора. При уменьшении предусмотренных Договором объемов оказанной услуги Стороны Договора обязаны уменьшить цену Договора исходя из цены единицы услуги.

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

2.4. Оплата за оказанную услугу осуществляется Заказчиком ежесменно в течение 30 (тридцати) календарных дней с даты подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг, на основании документов, подтверждающих факт оказания услуг (счет, счет-фактура[[1]](#footnote-1), акт сдачи-приемки оказанных услуг).

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

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

2.6. Обязанности Заказчика по оплате цены Договора считаются исполненными с даты списания денежных средств, в размере установленном Актом сдачи-приемки оказанных услуг, со счета Заказчика.

2.7. Источник финансирования – средства автономного учреждения.

2.7.1.Оплата по настоящему Договору осуществляется: по КВР 244.

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

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

**3. СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

3.1. Срок оказания услуг:

I смена – с «01» июня 2022 г. по «21» июня 2022 г.

II смена – с «24» июня 2022 г. по «17» июля 2022 г.

III смена – с «17» июля 2022 г. по «06» августа 2022 г.

IV смена – с «09» августа 2022 г. по «29» августа 2022 г.

V смена – в течение 7 календарных дней в период осенних школьных каникул 2022 года

VI смена – в течение 7 календарных дней в период осенних школьных каникул 2022 года.

**4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

**4.1. Заказчик обязан**:

4.1.1. Определить приказом лиц, непосредственно участвующих в ежедневном составлении и подписании сведений по количеству человек, состоящих на питании, которые должны предоставляться Исполнителю не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и подачи готового питания с учетом количества человек.

Указанный документ может быть уточнен и дополнен с учетом количества человек, поступивших или выбывших в период с 16.00 часов до 9.00 часов и передается Исполнителю не позднее 9.00 часов утра дня приготовления и выдачи готового питания.

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

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

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

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

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

**4.2. Заказчик имеет право**:

4.2.1. Осуществлять проверку продуктов, поступающих на склад пищеблока (столовой) для контроля за качеством поступающей продукции (Заказчиком - проводится ознакомление с документами, сопровождающими продукты питания, а также их органолептическая оценка) по итогам составляется Акт проверки продуктов питания, поставляемых в оздоровительный лагерь (Приложение № 5 к настоящему Договору).

4.2.2. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

4.2.3. Перед началом работы персонала Исполнителя осуществлять проверку «Журнала здоровья» (форма № 2–ЛП, утвержденная Приказом Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»).

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

4.2.5. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала Исполнителя.

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

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

4.2.8. Провести экспертизу оказанной услуги для проверки ее соответствия условиям Договора.

4.2.9. Для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Договором, привлекать независимых экспертов.

4.2.10. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством РФ.

4.2.11. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, осуществить оплату оказанных Исполнителем услуг за вычетом всех своевременно невыплаченных Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 7 настоящего Договора.

**4.3. Исполнитель имеет право**:

4.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату качественно оказанной услуги.

4.3.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Договору.

**4.4. Исполнитель обязан**:

4.4.1. Приобретать продукты питания в соответствии с 21-дневным меню, составленным Заказчиком. Продукты питания должны иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительные документы на продукты питания Исполнитель обязан хранить до конца реализации продуктов питания.

4.4.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями п. 6.6.1, п. 6.6.2 настоящего Договора и Техническим заданием (Приложение №2 к настоящему Договору).

4.4.3. Обеспечивать хранение продуктов на складе Заказчика в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов, а также вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

4.4.4. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с 21-дневным меню, разработанным с учетом калорийности, химического состава диет.

4.4.5. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного 21-дневным меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

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

4.4.7. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи в соответствии с требованиями п. 6.7.6 настоящего Договора.

4.4.8. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций, в соответствии с установленным в учреждении Заказчика режимом питания, а также вести «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (Приложение №4 к настоящему Договору).

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

4.4.10. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

Не допускать к оказанию услуг лиц, имеющие или имевшие судимость, а равно и подвергавшиеся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, указанные в абзацах третьем и четвертом части второй статьи 331 Трудового Кодекса Российской Федерации, за исключением случаев, предусмотренных частью третьей ст. 351.1 ТК РФ, и фактов привлечения к административной ответственности за потребление наркотических средств или психотропных веществ без назначения врача либо новых потенциально опасных психоактивных веществ.

Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации и приготовлении питания

4.4.11. Ежедневно перед началом работы персонала, медицинский работник (либо лицо, имеющее медицинское образование) Исполнителя обязан осуществить визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья» (форма № 2–ЛП, утвержденная Приказом Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»).

4.4.12. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления проверки качества продуктов, поступающих на склад пищеблока.

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

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

4.4.15. Осуществлять контроль за соблюдением своими Работниками правил личной гигиены указанных в пункте 6.2.3. настоящего Договора.

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

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

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

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

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

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

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

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

4.4.24. Предоставить в течение 3 календарных дней с момента заключения настоящего Договора Заказчику программу (план) производственного контроля.

4.4.25. Возвратить излишне уплаченные за оказанные услуги денежные средства в случае выявления в ходе проверки уполномоченными контролирующими органами фактов завышения объемов и (или) стоимости оказанных услуг в течение трех лет с момента подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

**4.5. Стороны обязуются:**

4.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение 10 (десяти) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой Стороне по факсу или по электронной почте, с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

**5. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГ**

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

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

5.2. В день начала приемки Исполнитель должен передать Заказчику сопроводительные документы, относящиеся к услуге: Акт сдачи-приемки оказанных услуг (Приложение №7 к настоящему Договору) и Реестр (ежедневный) приема сдачи оказания услуг по организации питания (Приложение №6 к настоящему Договору).

5.3. Приемка оказанных услуг в соответствии с Договором осуществляется Заказчиком в течение 10 (десяти) рабочих дней, со дня получения Заказчиком документов, указанных в п. 2.4 настоящего Договора.

5.4. При приемке услуги Заказчик вправе провести экспертизу в части соответствия оказанной услуги условиям Договора. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании заключенных Договоров. В случае проведения Заказчиком экспертизы своими силами результаты экспертизы оформляются в виде экспертного заключения (в свободной форме). В случае привлечения экспертов, экспертной организации результаты экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом или уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации.

5.5. Не позднее 10 (десяти) рабочих дней после предоставления Акта сдачи-приемки оказанных услуг Заказчик направляет Исполнителю, подписанный Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписанный всеми членами приемочной комиссии и утвержденный Заказчиком) один экземпляр акта сдачи-приемки оказанных услуг или мотивированный отказ от подписания такого документа, в котором указываются недостатки оказанной услуги и сроки их устранения, а также дата повторной приёмки оказанных услуг.

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

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

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

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

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

**6. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГ, ТРЕБОВАНИЯ К ИХ БЕЗОПАСНОСТИ**

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

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

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федерального закона от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»

- «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880;

- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утверждённые Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28 сентября 2020 г.;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020г.

- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003;

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

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении СанПиН 3.3686-21» (вместе с «СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001).

- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования» (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 192-ст);

- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые»;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011.

**6.2. Требования к персоналу:**

6.2.1. Приготовление питания должно производиться персоналом, состоящим в штате Исполнителя, имеющим соответствующую квалификацию, с наличием подтверждающих документов об образовании и/или присвоении квалификации, личные медицинские книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ, не имеющих судимости за преступления предусмотренные в абзацами 3 и 4 части 2 статьи 331 ТК РФ и фактов привлечения к административной ответственности за потребление наркотических средств или психотропных веществ без назначения врача либо новых потенциально опасных психоактивных веществ.

Исполнитель обязан привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

Ежедневно перед началом работы персонала Исполнителя, медицинский работник (либо лицо, имеющее медицинское образование) Исполнителя обязан проводить визуальный осмотр сотрудников Исполнителя с занесением результатов визуального осмотра в «Журнал здоровья» (форма № 2–ЛП, утвержденная Приказом Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»).

6.2.2. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации и приготовлении питания.

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

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной или специально отведенном для этого месте;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

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

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

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

6.2.4. Работники Исполнителя должны быть обеспечены санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

**6.3. Требования к помещению:**

6.3.1. Исполнитель должен обеспечивать, в соответствии с действующим законодательством, строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к:

* условиям работы в производственных помещениях;
* содержанию производственных, складских, зала приема пищи и вспомогательных помещений;
* оборудованию и инвентарю, посуде и таре;
* транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов;
* обработке сырья и производству продукции;
* отпуску готовых блюд;
* личной гигиене персонала организации;
* организации производственного контроля.

6.3.2. Исполнитель должен соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка.

6.3.3. Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуг производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

6.3.4. Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали и алюминия. Алюминиевую посуду можно использовать только для приготовления и кратковременного хранения блюд. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы.

6.3.5. Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве на период проведения смен, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке.

6.3.6. Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке.

Бачки и ведра после удаления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40-50C° и просушиваться.

**6.4. Требования к сырью и пищевым продуктам, используемым для организации питания, требования к ведению документации:**

6.4.1. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколы испытаний об отсутствии ГМО, гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.

Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре.

6.4.2. Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «СанПиН 2.3.2.1078-01 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, технических регламентов Таможенного союза, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиенически требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299, нормативной документации, технической документации изготовителя.

Пищевые продукты не должны содержать: химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS Е200-Е266 и Е280-Е283); усилителей вкуса (глутаматов и др.); добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (Е160а), рибофлавина (Е101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS Е-140, Е-160-163).

Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе ароматизаторы и красители искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др., сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30% растительных компонентов.

6.4.3 Исполнитель должен приобретать продукты питания в соответствии с 21-дневным меню и Перечнем продуктов питания, используемых для приготовления блюд которые являются приложениями к Техническому заданию (Приложение №2 к настоящему Договору). Иметь в наличии карточки-раскладки для приготовления питания (Технологическая карта) в соответствии со справочниками рецептур.

6.4.4. Продукты питания должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.

6.4.5. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиям нормативной документации и технической документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока (столовой), а также вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» установленного образца, «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую» (Приложение №3 к настоящему Договору) и Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение №4 к настоящему Договору).

6.4.6. При отсутствии какого-либо продукта на пищеблоке, предусмотренного 21-дневным меню, Исполнитель обязан предусмотреть возможность замены и согласовать замену с Заказчиком одного продукта (блюда) другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых рационов в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил.

Замена продуктов производиться только при чрезвычайной ситуации: при недопоставке продуктов, поставке производителем некачественного продукта и т.д.

6.4.7. На случай возникновения чрезвычайных ситуаций технического, природного, техногенного и военного характера, Исполнитель должен обеспечить хранение на складских площадях неснижаемый запас пищевых продуктов в размере трехсуточной потребности Заказчика на численность человек Заказчика. Ассортимент продовольствия неснижаемого запаса Исполнитель должен согласовывать с Заказчиком.

По требованию Заказчика предоставлять хранимые на складах пищеблока продукты питания, для определения количества фактически хранимых продуктов питания и сравнения полученных данных с нормой содержания продуктов питания неснижаемого запаса.

6.4.8. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в специально оборудованных помещениях, сооружениях, и должны соответствовать требованиям санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

**6.5. Технология приготовления пищи:**

6.5.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления и раздачи питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

**6.6. Требования к транспорту:**

6.6.1. Исполнитель обязан осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

6.6.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты транспортировать охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

**6.7. Требования к результатам оказанных услуг:**

6.7.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным Заказчиком 21-дневным меню, разработанным с учетом калорийности.

6.7.2. В случае отсутствия одного из продуктов либо полного набора продуктов, предусмотренного 21-дневным меню Исполнитель обязан согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта либо полного набора продуктов другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

6.7.3. Исполнитель обязан организовать приготовление и выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

6.7.4. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции с участием работников Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока (столовой), ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых морозильных и холодильных камерах.

6.7.5. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

6.7.6. При раздаче питания в столовой Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75 °C, вторые блюда – не ниже 65 °C, гарниры – не ниже 65 °C, холодные блюда и напитки – от 7 до 14 °C. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки реализуются в охлажденном виде в течение одного часа.

6.7.7. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей Исполнителя и Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (Приложение №4 к настоящему Договору).

6.7.8. Для членов бракеражной комиссии выделяются отдельные халаты.

6.7.9. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке Исполнителем отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством повар) Исполнителя в присутствии Заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре +2 - +6 °C.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

6.7.10. Исполнитель должен обеспечить выполнение санитарных правил своими работниками, организацию производственного и лабораторного контроля, необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, допуск к работе лиц по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию с занесением данных в личную медицинскую книжку в установленном порядке, своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками предприятий. Журнал «Здоровье» предоставлять по первому требованию Заказчика.

6.7.11. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**7**. **ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

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

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

7.4. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

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

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

7.4.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в размере 1000 (одной тысячи) рублей.

7.4.3. Заказчик освобождается от уплаты пени и (или) штрафа, если докажет, что просрочка исполнения или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Договором, произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

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

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

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

7.5.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается в указанном ниже порядке, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

7.5.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается (за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7.5.2.2 настоящего Договора) 10 (десять) процентов цены Договора.

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

7.5.3. Исполнитель освобождается от уплаты пени и (или) штрафа, если докажет, что просрочка исполнения (неисполнение или ненадлежащее исполнение) обязательства, предусмотренного Договором, произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

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

1. **ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ**

8.1 Подрядчик представляет Заказчику обеспечение исполнения договора в форме: **банковской гарантии**, на сумму **2 176 446,72 (два миллиона сто семьдесят шесть тысяч четыреста сорок шесть рублей 72 копейки)**, эквивалентную **15**% от начальной (максимальной) цены договора.

8.2. При выборе способа обеспечения в виде внесения денежных средств:

8.2.1. Внесение денежных средств осуществляется Подрядчиком на счет Заказчика, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

 8.2.2. Возврат Подрядчику денежных средств, внесенных им на счет Заказчика в качестве обеспечение исполнения договора, осуществляется при условии надлежащего исполнения Подрядчиком обязательств по договору. При этом срок возврата Заказчиком Подрядчику таких денежных средств не должен превышать 30 (тридцать) дней с даты исполнения Подрядчиком обязательств, предусмотренных договором.

8.2.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Подрядчиком обеспеченных внесением денежных средств обязательств, Заказчик имеет право удержать из внесенных Подрядчиком денежных средств сумму, равную сумме денежных средств, которую Подрядчик обязан уплатить Заказчику в качестве неустойки (штрафов, пеней) или в качестве возмещения убытков, либо иной сумме денежных средств, подлежащей уплате Подрядчиком Заказчику по договору.

8.3. При выборе способа обеспечения в виде банковской гарантии:

8.3.1. Заказчик в качестве обеспечения исполнения договора принимает банковскую гарантию, выданную банком, соответствующим требованиям, установленным Правительством Российской Федерации.

8.3.2. Банковская гарантия, предоставляемая Подрядчиком, должна быть включена в реестр банковских гарантий, размещенный в единой информационной системе.

8.3.3. Банковская гарантия оформляется в письменной форме на бумажном носителе (в случае оформления на нескольких листах – обязательно наличие нумерации на всех листах банковской гарантии, которые должны быть прошиты, подписаны и скреплены печатью гаранта) или в форме электронного документа, подписанного электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени банка.

8.3.4. Банковская гарантия должна быть безотзывной и содержать:

1) сумму банковской гарантии, подлежащую уплате гарантом Заказчику в случае ненадлежащего исполнения Подрядчиком (принципалом) предусмотренных договором обязательств;

2) обязательства Подрядчика (принципала), надлежащее исполнение которых обеспечивается банковской гарантией;

3) обязанность гаранта уплатить Заказчику неустойку в размере 0,1 % денежной суммы, подлежащей уплате, за каждый день просрочки;

4) условие, согласно которому исполнением обязательств гаранта по банковской гарантии является фактическое поступление денежных сумм на счет, на котором в соответствии с законодательством учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику;

5) срок действия банковской гарантии. Срок действия банковской гарантии должен превышать предусмотренный договором срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на 30 (тридцать) календарных дней;

6) отлагательное условие, предусматривающее заключение договора предоставления банковской гарантии по обязательствам принципала, возникшим из договора при его заключении, в случае предоставления банковской гарантии в качестве обеспечения исполнения договора;

7) установленный Правительством Российской Федерации перечень документов, предоставляемых Заказчиком (бенефициаром) банку одновременно с требованием об осуществлении платы денежной суммы по банковской гарантии;

8) условие о праве Заказчика на бесспорное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем 5 (пять) рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии *(условие включается в случае, если оно было предусмотрено извещением об осуществлении закупки, документацией о закупке)*;

9) права Заказчика (бенефициара) в случае ненадлежащего выполнения или невыполнения Подрядчиком (принципалом) обязательств, обеспеченных банковской гарантией, представлять на бумажном носителе или в форме электронного документа требование об уплате денежной суммы по банковской гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения договора, в размере цены договора, уменьшенном на сумму, пропорциональную объему фактически исполненных Подрядчиком (принципалом) обязательств, предусмотренных договором и оплаченных Заказчиком (бенефициаром), но не превышающем размер обеспечения исполнения договора;

9.1) права Заказчика (бенефициара) в случае ненадлежащего выполнения или невыполнения Подрядчиком (принципалом) требований к гарантии качества товара, работы, услуги, а также требований к гарантийному сроку и (или) объему предоставления гарантий их качества, гарантийному обслуживанию товара (далее – гарантийные обязательства), обеспеченных банковской гарантией, представлять на бумажном носителе или в форме электронного документа требование об уплате денежной суммы по банковской гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения гарантийных обязательств, в порядке и размере, установленными в настоящем договоре;

10) права Заказчика по передаче права требования по банковской гарантии при перемене Заказчика в случаях, предусмотренных законодательством, с предварительным извещением об этом гаранта;

11) условие о том, что расходы, возникающие в связи с перечислением денежных средств гарантом по банковской гарантии, несет гарант.

8.3.5. Запрещается включение в условия банковской гарантии:

1) требования о представлении Заказчиком (бенефициаром) гаранту судебных актов, подтверждающих неисполнение Подрядчиком (принципалом) обязательств, обеспечиваемых банковской гарантией;

2) положений о праве гаранта отказывать в удовлетворении требования Заказчика о платеже по банковской гарантии в случае непредставления гаранту Заказчиком уведомления о нарушении Подрядчиком условий договора, гарантийных обязательств или расторжении договора (за исключением случаев, когда направление такого уведомления предусмотрено условиями договора или законодательством);

3) требований о предоставлении Заказчиком гаранту отчета об исполнении договора, гарантийных обязательств;

4) требований о предоставлении Заказчиком гаранту одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии документов, не предусмотренных подпунктом 7 пункта 8.3.4. договора.

8.3.6. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения договора, лицензии на осуществление банковских операций Подрядчик обязан предоставить новое обеспечение исполнения договора не позднее 1 (одного) месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Подрядчика о необходимости предоставить соответствующее обеспечение.

8.4. Случаями, когда Заказчик (бенефициар) получает право требования выплаты денежных средств по представленному Подрядчиком (принципалом) обеспечению исполнения договора, выступают факты возникновения гражданско-правовой ответственности (взыскание пеней, штрафов, возмещение убытков) Подрядчика (принципала) перед Заказчиком (бенефициаром) вследствие нарушения им обязательств по договору, включая неисполнение или ненадлежащее исполнение им обязательств по договору.

Письменное требование об уплате денежной суммы и (или) ее части по банковской гарантии в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Подрядчиком обязательств, обеспеченных банковской гарантией, оформляется согласно приложения №8 к договору.

8.5. В ходе исполнения договора Подрядчик вправе изменить способ обеспечения исполнения договора и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения договора новое обеспечение исполнения договора.

1. **АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА**

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

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

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

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

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

1. **ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

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

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

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

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

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

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

**11. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ**

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

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

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

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

1. **ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ**

12.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента заключения Договора и действует по «31» декабря 2022 года (включительно) (срок действия Договора включает срок оказания услуг, период приемки результатов оказания услуг, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия Договора не влечет прекращение обязательств Сторон по Договору.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приложение № 1 – Спецификация на 1 л.;

Приложение № 2 – Техническое задание на 52 л.;

Приложение № 3 – форма «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую» на 1 л.;

Приложение № 4 – форма «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» на 1 л.;

Приложение № 5 – форма «Акт проверки продуктов питания, поставляемых в оздоровительный лагерь» на 1 л;

Приложение № 6 – форма «Реестр (ежедневный) приема сдачи оказания услуг по организации питания» на 1 л.;

Приложение № 7 – форма «Акт сдачи-приемки оказанных услуг» на 1 л.;

Приложение № 8 – форма «Мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг» на 1 л.

**13. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ**

**И ПОДПИСИ СТОРОН**

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК** | **ИСПОЛНИТЕЛЬ** |
| **МАУ «ЦОООДМ»**  300012, г. Тула, пр.Ленина, д. 86/37, пом.25  Телефон (4872) 77-00-91, 77-00-92, 77-00-93, 33-10-81  ОГРН 1037101128184  ИНН 7107045670 / КПП 710601001  л/с 008313488 в ФУ администрации г. Тула  р/с 03234643707010006600 ОТДЕЛЕНИЕ ТУЛА БАНКА РОССИИ//УФК по Тульской области г.Тула БИК 017003983  кор/сч. 40102810445370000059  **Директор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **А.А. Андреев** | **ООО «ВЕКТОР»**  142430, РФ. Московская область, Ногинский район, село Ямкино, Центральная усадьба, д.50  Телефон факс: 2-70-70  ИНН 5031073304 КПП 503101001 ОГРН 1075031003046  (ПАО) ПРОМСВЯЗЬБАНК БИК 044525555  Р/счет 40702810800000207064  к/с 30101810400000000555  **Генеральный директор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Р.И. Бабаков** |

Приложение № 1 к договору

№2022.62445 от «04» мая 2022 года

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование оказываемых услуг** | **Ед. изм.** | **Кол-во** | **Цена,**  **руб.** | **Стоимость,**  **руб.** |
| 1 | Услуги по организации питания детей в оздоровительных лагерях с круглосуточным пребыванием в период школьных каникул 2022 года | Дето/день | 31 360 | 462,68 | 14 509 644,80 |
|  | **Итого:** | | | | **14 509 644,80** |

Итого: **14 509 644,80 (четырнадцать миллионов пятьсот девять тысяч шестьсот сорок четыре рубля 80 копеек)**, в том числе НДС **не облагается.**

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК** | **ИСПОЛНИТЕЛЬ** |
| МАУ «ЦОООДМ»  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А. Андреев  М.П | ООО «ВЕКТОР»  Генеральный директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Р.И. Бабаков  М.П. |

Приложение № 2 к договору

№2022.62445 от «04» мая 2022 года

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**оказание услуг по организации питания детей в оздоровительных лагерях с круглосуточным пребыванием в период школьных каникул 2022 года**

Предмет договора: оказание услуг по организации питания детей в оздоровительных лагерях с круглосуточным пребыванием в школьных каникул 2022 года.

**1. Состав оказываемых услуг**

1.1. Описание оказываемых услуг - оказание услуг по организации питания детей на основании разработанного, представленного и утвержденного Заказчиком 21-дневного меню, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин.

1.2. Оказываемые услуги по организации питания детей в оздоровительном лагере с круглосуточным пребыванием в период осенних каникул должны соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**2. Объем оказываемых услуг**

2.1. Количество дней организации питания детей и подростков – 98 дней.

2.2. Количество детей и подростков, получающих питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) ежедневно:

* в период летних каникул с 01.06.2022 г. по 29.08.2022 г. – 1444 человека.
* в период осенних каникул – 148 человек.

2.3.Количество дето/дней питания за весь период срока оказания услуг – 31 360 дето/дней.

**3. Условия оказания услуг**

3.1. Исполнитель обязан организовать ежедневное питание детей и подростков, в соответствии с утвержденным меню, т.е. обеспечить приготовление и раздачу приготовленной пищи по адресам: **оздоровительный лагерь «Орленок» - г. Тула, Хомяковское шоссе, д. 5,4; оздоровительный лагерь «Березка» - Тульская область, Ленинский район, с.Щепилово, 800 м. восточнее д.2; оздоровительный лагерь «им. С. Чекалина» - Тульская область, Щекинский район, МО Крапивенское**; в соответствии с утвержденным Заказчиком **режимом питания**:

* **Завтрак** - с 09.00 ч. до 10.00 ч.;
* **Второй завтрак** - с 11.00 ч. до 11.30 ч.;
* **Обед** - с 13.00 ч. до 14.00 ч.;
* **Полдник** - с 16.00 ч. до 17.00 ч.;
* **Ужин** - с 18.00 ч. до 19.00 ч.;
* **Второй ужин** - с 20.00 ч. до 21.00 ч.

3.2. Исполнитель использует оборудованные для приготовления и раздачи пищи помещения Заказчика, именуемые в дальнейшем «пищеблок», «столовая», а также необходимое технологическое оборудование, находящееся в помещении, в т.ч. столы, стулья и т.п. только для приготовления и/или раздачи пищи в рамках настоящего договора.

Исполнитель проводит текущий ремонт используемого оборудования, в том числе с заменой расходных материалов (при необходимости). При этом замена вышедших из строя не по вине Исполнителя узлов и агрегатов оборудования производится за счет Заказчика.

3.3. Исполнитель использует для приготовления пищи оборудование Заказчика с соблюдением санитарных, пожарных и других норм и правил.

Вся полнота ответственности при оказании услуг на объекте за соблюдением норм и правил по технике безопасности, санитарных норм и правил пожарной и электробезопасности возлагается на Исполнителя. Организация и оказание услуг должны осуществляться с соблюдением законодательства Российской Федерации об охране труда, а также иных нормативных правовых актов, установленных Перечнем видов нормативных правовых актов по охране труда, утвержденного постановлением Правительства РФ от 27.12.2010 г. № 1160.

3.4. Исполнитель предоставляет и использует фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы, стаканы) из собственных фондов, отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. По согласованию с Заказчиком допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды в соответствии с установленными требованиями.

3.5. Исполнитель предоставляет кухонную посуду и утварь без трещин и сколов для сервировки стола и раздачи приготовленной пищи:

- тарелка для салата – 100 мл;

- тарелка для первого блюда (суп) – 400мл;

- тарелка для второго блюда – 250мл;

- стакан, бокал (стеклянный, фарфоровый) – 200мл;

- ложка столовая;

- ложка чайная;

- вилка;

- тарелка под хлеб (хлебница);

- подставка для салфеток (салфетница).

3.6. При сервировке обеденного зала Исполнитель обеспечивает каждый стол контейнером для вилок и ложек, бумажными салфетками

3.7. Исполнитель обеспечивает всех своих сотрудников пищеблока спецодеждой и средствами индивидуальной защиты, а именно маски, перчатки, кожные антисептики.

3.8. Исполнитель обеспечивает постоянным наличием чистящих, моющих средств, а также наличием жидкого мыла и бумажных полотенец около раковин обеденного зала.

3.9. Исполнитель обеспечивает процесс приготовления и раздачи пищи достаточным количеством квалифицированных кадров (сотрудников), прошедшими профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющими допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в оздоровительном учреждении - лагере.

3.10. Исполнитель обязан предоставить Заказчику в течение 1 дня после заключения договора список сотрудников, которые будут обеспечивать процесс приготовления пищи в оздоровительном лагере и документы, подтверждающие профессиональную подготовку, аттестацию и справку об отсутствии судимости.

3.11. До заступления на смену каждый сотрудник Исполнителя должен при себе иметь медицинскую книжку с пройденным соответствующим медицинским осмотром для детского оздоровительного лагеря и наличие иммуноферментного анализа на наличие антител - COVID19, проведенного не позднее чем за 72 часа, до начала работы в оздоровительной организации, в соответствии с требованиями законодательства, а также необходимой спецодеждой.

3.12. Исполнитель обязан обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях, столовой (включая зал приема пищи) и складских помещениях. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (в том числе, обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи, ежедневное мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников). Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

3.13. После окончания срока оказания услуг осуществить дезинфекционную обработку и сдать по акту помещения, используемые в качестве столовой.

3.14. Исполнитель обеспечивает ежедневный питьевой режим (бутилизированной водой разных объемов (5л, 10л, 15л., 20л) на территории оздоровительного лагеря (обеденный зал, спортивные сооружения, спальные корпуса и дачи, медицинский блок) и во всех местах, пребывания детей, и одноразовой посудой (стаканами).

3.15. Исполнитель оказывает услугу питания строго по разработанному Заказчиком 21-дневному меню (Приложение №1 к настоящему Техническому заданию).

**Любые изменения в меню подлежат обязательному утверждению Заказчиком.**

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4.

Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за оздоровительную смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи

3.16. Меню включает в себя:

Завтрак:

I блюдо – бутерброд (сливочное масло, шоколадное масло, сыр, колбаса)

II блюдо - молочная каша, каша на молоке, молочный суп, омлеты, йогурты в индивидуальной упаковке

III блюдо – горячий напиток (какао с молоком, кофейный напиток с молоком)

Хлеб порционный пшеничный.

Второй завтрак:

фрукты (яблоки, груши, бананы, апельсины).

Обед включает в себя:

I блюдо – закуска (порционные овощи, салаты)

II блюдо - горячее блюдо на мясном бульоне.

III блюдо - горячее блюдо гарнир и изделия из мяса, птицы, рыбы.

IV блюдо – напиток (компот из сезонных ягод и фруктов (сухофруктов), кисель концентрированный из сезонных фруктов и ягод).

Хлеб порционный ржаной.

Полдник:

I блюдо – сок

II блюдо – хлебобулочная выпечка, кондитерские изделия без крема (вафли, пряники и т.д.).

Ужин:

I блюдо – горячее блюдо гарнир и изделия из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы.

II блюдо – творожное блюдо, запеканка из творога, оладьи, выпечка.

III блюдо - горячий напиток (чай с сахаром, чай с сахаром и лимоном, чай с сахаром и молоком).

Хлеб порционный пшеничный.

Второй ужин:

Кисломолочный напиток (снежок, йогурт питьевой, ацидофилин).

3.17. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для комплексного питания детей в течение суток, на основании физиологических потребностей в пищевых веществах (Приложение №3 к настоящему Техническому заданию), Норм питания детей в загородных оздоровительных лагерях на территории Тульской области на 2022 год (Приложением №6 к настоящему Техническому заданию).

3.18. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в обязательном порядке должна проводиться C-витаминизация третьих блюд рациона, с обязательной отметкой в журнале, суточная потребность в С-витаминизации установлена в Приложении №5 к настоящему Техническому заданию.

Замена С-витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм не допускается.

3.19. Производство готовых блюд осуществляется в соответствие с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.20. Питание детей и подростков должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

3.21. Ежедневно в обеденном зале должно вывешиваться подписанное представителями Исполнителя и Заказчика, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.22. Исполнитель закупает для приготовления пищи продукты питания, отвечающие требованиям ГОСТа и в соответствии с Перечнем продуктов питания, используемых для приготовления блюд (Приложение №2 к настоящему Техническому заданию). В случае отсутствия государственного стандарта на конкретный вид продукции допускается поставка продуктов питания, соответствующих требованиям утвержденных технических регламентов, технических условий (ТУ). При этом значения показателей качества и безопасности, установленные в ТУ, не должны быть ниже (хуже) регламентированных в государственных стандартах общих технических условий.

В случае осуществления поставки продуктов питания, соответствующих требованиям утвержденных технических регламентов, технических условий (ТУ) Исполнитель информирует об этом Заказчика в письменном виде.

3.23. Продукты питания должны иметь и сопровождаться соответствующими документами (удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов, документами ветеринарно-санитарной экспертизы, документами изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификатами соответствия, декларациями о соответствии), подтверждающими их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.24. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.25. В течение 21 дня (смены) Исполнитель обязан обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета на один день на каждого ребенка, члена бракеражной комиссии и суточной пробы согласно Техническому заданию.

3.26. Доставка продуктов на пищеблок (столовую) осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» транспортом, оборудованным в соответствии с гигиеническими требованиями к транспортированию пищевых продуктов, паспортизированным территориальным управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области, до места назначения с осуществлением погрузочно-разгрузочных работ.

3.27. Исполнитель обеспечивает поставку продуктов специализированным, в том числе изотермическим транспортом, имеющим санитарный паспорт, оборудованным в соответствии с гигиеническими требованиями к транспортированию пищевых продуктов, установленных частью 4 статьи 19 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», и пунктом 3.4 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03.

3.28. Транспорт для перевозки продуктов должен содержаться в чистоте: санитарная обработка транспорта проводится водителем ежедневно и по мере загрязнения, дезинфекция – 1 раз в 10 дней. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами.

3.29. Транспортирование скоропортящихся продуктов производится в закрытой маркированной таре. В теплое время скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования.

3.30. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов, нельзя использовать для перевозки людей и других товаров.

3.31. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.32. Поставка продуктов питания и хлеба осуществляется ежедневно.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должна сохраняться в столовой оздоровительного учреждения (лагеря) до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

3.33. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых отравлений среди детей и подростков в оздоровительные учреждения запрещено поставлять и использовать в приготовлении:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками реализации, признаками порчи и загрязнения;

- мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- мясо 2-3 категории;

- мясо водоплавающей птицы (утки, гуси);

- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

- непотрошеную птицу;

- замороженную птицу;

- зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы, кровяные и ливерные колбасы;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- утиные и гусиные яйца;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты);

- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненные механическими примесями;

- овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;

- грибы;

- закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;

- продукцию домашнего изготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);

- газированные напитки, напитки на основе синтетических ароматизаторов;

- кремовые и кондитерские изделия (пирожные и торты);

- квас;

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

- жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;

- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы;

- кофе натуральный, тонизирующие в том числе, энергетические напитки, алкоголь;

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало;

- молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

3.34. Остаточный срок годности продуктов на момент поставки должен составлять не менее 60% от срока годности, установленного производителем, санитарными нормами и правилами.

3.35. Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции, включающая в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны выполняться в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3.36. Входной контроль поступающих пищевых продуктов осуществляется ежедневно ответственными лицами (члены бракеражной комиссии) детского оздоровительного лагеря. Исполнитель ежедневно ведет журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую (Приложение №3 к настоящему Договору), который хранится в течение года. Заказчик вправе в любое время ознакомиться с журналом, а также снимать с него копии и делать выписки.

3.37. Исполнитель обязан ежедневно за свой счет предоставлять готовую суточную пробу и пробу для бракеражной комиссии каждого дня в полном объеме.

**4. Сроки (периоды) оказания услуг**

4.1. Срок оказания услуг:

I смена – с «01» июня 2022 г. по «21» июня 2022 г.

II смена – с «24» июня 2022 г. по «17» июля 2022 г.

III смена – с «17» июля 2022 г. по «06» августа 2022 г.

IV смена – с «09» августа 2022 г. по «29» августа 2022 г.

V смена – в течение 7 календарных дней в период осенних школьных каникул 2022 года

VI смена – в течение 7 календарных дней в период осенних школьных каникул 2022 года

4.2. Исполнитель за 5 (пять) дней до заезда детей принимает помещения Заказчика, осуществляя в них промывку и дезинфекционную обработку.

4.3. После окончания срока оказания услуг Исполнитель в течение 5 (пяти) дней осуществляет дезинфекционную обработку и сдает по акту помещения, используемые в качестве столовой.

**5. Требования к результатам оказанных услуг.**

5.1. В случае если в изготовленном блюде Заказчиком будут обнаружены недостатки по качественным показателям либо отклонения от заказанного количества (веса) порций, составляется акт, который подписывается представителями сторон. При отказе представителя Исполнителя, присутствующего при приемке готового блюда, от подписания акта, Заказчик в одностороннем порядке составляет и подписывает акт, направляет его Исполнителю и не допускает в реализацию партию некачественно приготовленного питания. Питание ненадлежащего качества Заказчиком не принимается и считается не поставленным.

5.2. Исполнитель должен заменить недоброкачественную продукцию за свой счет по требованию Заказчика в момент организации питания, а при отсутствии такой возможности исключить стоимость недоброкачественного блюда из стоимости оказанных услуг.

7.3.Приложение к техническому заданию:

Приложение № 1 - Примерное 21-дневное меню

Приложение № 2 - Перечень продуктов питания, используемых для приготовления блюд;

Приложение № 3 - форма - Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей оздоровительных учреждений с учетом их возраста;

Приложение № 4 - Рекомендуемая форма составления меню и пищевой ценности приготовляемых блюд;

Приложение № 5 - форма - Расчеты для проведения С-витаминизации третьих блюд.

Приложение № 6 - Нормы питания детей в стационарных загородных организациях отдыха и оздоровления детей, организациях санаторного типа, палаточных лагерях на территории Тульской области на 2022 год.

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК** | **ИСПОЛНИТЕЛЬ** |
| МАУ «ЦОООДМ»  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А. Андреев  М.П | ООО «ВЕКТОР»  Генеральный директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Р.И. Бабаков  М.П. |

Приложение №1

к техническому заданию

Утверждаю

Директор МАУ «ЦОООДМ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А. Андреев

**ПРИМЕРНОЕ 21-ДНЕВНОЕ МЕНЮ**

**1 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энерге  тическая ценность (ккал) | Вита  мин  С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с маслом сливочным | 30/10 | 4,00 | 13,36 | 19 | 171,1 |  | 1 |
| 2. Колбаса в/к | 40 | 5,60 | 8,80 | 0,00 | 101,60 |  | 39 |
| 3. Каша вязкая на молоке (гречневая) | 250 | 5,25 | 2,13 | 42,00 | 212,5 |  | 284.1 |
| 4. Какао с молоком | 200 | 4,00 | 4,00 | 16,00 | 116,00 |  | 725 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **711,41 (22,5%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Банан | 250,00 | 3,75 | 1,25 | 52,50 | 237,50 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **237,5 (7,5%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из свежих помидоров с растительным маслом | 100 | 1,13 | 6,19 | 4,72 | 79,1 |  | 48 |
| 2. Щи из свежей капусты с картофелем и мясом и сметаной | 300/10 | 4,00 | 7,20 | 18,40 | 156,00 |  | 145 |
| 3. Ромштекс из кур | 100 | 13,15 | 17,2 | 6,15 | 233 |  | И253 |
| 4. Изделия макаронные отварные | 200 | 6,80 | 7,80 | 31,40 | 222,00 |  | 519 |
| 5. Компот из плодов и ягод сушеных (из изюма) с витамином С | 200 | 0,46 | 0,00 | 49,20 | 201,00 | 0,06 | 643 |
| 6. Хлеб ржаной | 120 | 7,20 | 1,20 | 53,20 | 226,80 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1117,9 (35,4%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (персиковый) | 200 | 1,00 | 0,00 | 25,40 | 110,00 | 0,80 |  |
| 2. Баранки простые | 25 | 2,6 | 0,32 | 17,17 | 78 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **188 (5,9%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Рыба, тушенная в томате с овощами | 130/100 | 8,00 | 9,1 | 16,33 | 192,4 |  | 340 |
| 2. Рис отварной | 200 | 4,80 | 7,80 | 37,80 | 240,00 | 0,06 | 515 |
| 3. Огурцы свежие | 100 | 0,8 | 0,2 | 2,6 | 14,00 |  |  |
| 4. Плюшка московская | 100 | 7,33 | 5,22 | 4,56 | 264,44 |  | И 184 |
| 5. Чай с лимоном | 200/7 | 0,20 | 0,01 | 10,20 | 42,00 |  | 714 |
| 6. Хлеб пшеничный | 20 | 1,2 | 0,4 | 8,4 | 42 |  |  |
| Итого: |  |  |  |  | **794,84 (25,1%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Ацидофилин | 200 | 5,80 | 6,40 | 7,60 | 112,00 | 0,16 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **112,00 (5%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3161,65** |  |  |

**2 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с маслом сливочным и сыром | 30/5/20 | 5,55 | 5,7 | 17,3 | 143,7 |  | 3 |
| 2. Омлет натуральный, фаршированный овощами (с горошком зеленым) | 130 | 6,9 | 6,7 | 4,1 | 104 |  | 313 |
| 3. Каша вязкая на молоке (геркулесовая) | 250 | 5,38 | 7,5 | 34,63 | 232,5 |  | 284 |
| 4. Напиток кофейный на молоке | 200 | 2,80 | 3,20 | 14,80 | 100,00 |  | 719 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **687,41 (21%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Апельсин | 250,00 | 2,25 | 0,50 | 20,25 | 95,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **95,00**  **(3%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из белокочанной капусты с растительным маслом | 100 | 1,92 | 10,1 | 7,6 | 130 |  | 61 |
| 2. Суп рыбный с пшеном | 300 | 25,48 | 1,2 | 18,44 | 210,88 |  | И 43 |
| 3. Гуляш из говядины | 125 | 27,84 | 33,93 | 6,77 | 443,85 |  | 443 |
| 4. Картофельное пюре | 200 | 7,6 | 9,00 | 18,4 | 186,00 |  | 525 |
| 5. Компот из плодов свежих (яблок) с витамином С | 200 | 0,20 | 0,20 | 14 | 58 | 0,06 | 639 |
| 6. Хлеб ржаной | 120 | 7,2 | 1,2 | 53,2 | 226,8 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1255,53 (38%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (виноградный) | 200 | 1,00 | 0,00 | 25,40 | 110,00 | 0,80 |  |
| 2. Вафли | 25 | 0,8 | 0,7 | 20,27 | 85,53 |  |  |
| Итого: |  |  |  |  | **195,53 (6%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Оладьи из печени | 100 | 8,00 | 10,2 | 7,2 | 192 |  | 476 |
| 2. Каша рассыпчатая (гречневая) | 200 | 11,2 | 10,20 | 54 | 252,00 |  | 513 |
| 3. Помидоры свежие | 100 | 1,1 | 0,2 | 3,8 | 24,00 |  |  |
| 4. Запеканка из творога со сгущенным молоком | 150/30 | 16,63 | 14,3 | 21,19 | 201,6 |  | 326 |
| 5. Чай с сахаром | 200 | 0,20 | 0,06 | 10,00 | 42,00 |  | 713 |
| 6. Хлеб пшеничный | 100 | 6,14 | 2,14 | 41,86 | 214,43 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **926,03 (28%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Снежок | 200 | 5,80 | 6,40 | 8,00 | 112,00 | 0,14 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **112**  **(4%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3271,5** |  |  |

**3 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с колбасой в/к | 30/20 | 4,29 | 8,1 | 12,1 | 137,3 |  | 5 |
| 2. Салат из моркови с сухофруктами (с изюмом) | 100 | 2,7 | 3,8 | 9,4 | 83 |  | 72 |
| 3. Каша из пшена и риса на молоке ("Дружба") | 250 | 7,9 | 12,73 | 32,93 | 278,95 |  | И 68 |
| 4. Какао с молоком | 200 | 4,00 | 4,00 | 16,00 | 116,00 |  | 725 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **722,46 (23%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Яблоко | 250,00 | 1,00 | 1,00 | 24,50 | 110,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **110,00 (4%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из свежих огурцов с растительным маслом | 100 | 0,86 | 7,1 | 2,61 | 77,29 |  | 64 |
| 2. Борщ с капустой и картофелем с курицей и сметаной | 300/10/8 | 4 | 7,2 | 21,2 | 164,00 |  | 133 |
| 3. Биточки из говядины | 100 | 13,7 | 16,57 | 12 | 247,86 |  | 466 |
| 4. Каша рассыпчатая (гречневая) | 200 | 11,2 | 10,20 | 54 | 252,00 |  | 513 |
| 5. Кисель с витамином С | 200 | 0,2 | 0,2 | 29,2 | 120 | 0,06 | 651 |
| 6. Хлеб ржаной | 120 | 7,2 | 1,2 | 53,2 | 226,8 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1087,95 (35%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (грушевый) | 200 | 1,40 | 0,20 | 26,40 | 120,00 | 0,80 |  |
| 2. Печенье | 25 | 1,88 | 2,95 | 18,73 | 104,28 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **224,28 (7%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Жаркое по -домашнему | 300 | 18,50 | 23,20 | 24,25 | 495,00 |  | 442 |
| 2. Оладьи с вареньем | 100/30 | 7,9 | 4,80 | 34,6 | 213,00 |  | 772 |
| 3. Чай с молоком | 200 | 1,6 | 1,6 | 12,4 | 70,00 |  | 715 |
| 4. Хлеб пшеничный | 20 | 1,2 | 0,4 | 8,4 | 42 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **820,00 (26%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Йогурт питьевой | 200 | 8,00 | 3,00 | 28,60 | 180,00 | 0,1 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **180,00 (5%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3144,69** |  |  |

**4 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с маслом шоколадным | 30/10 | 4,00 | 13,36 | 19 | 211,2 |  | 1 |
| 2. Сосиски отварные | 100 | 13,00 | 21,00 | 0 | 140,00 |  | 398 |
| 3. Суп молочный с макаронными изделиями | 250 | 7,5 | 7,75 | 25 | 200 |  | 181 |
| 4. Напиток кофейный на молоке | 200 | 2,80 | 3,20 | 14,80 | 100,00 |  | 719 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **758,41 (24%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Груша | 250,00 | 1,00 | 0,75 | 25,75 | 115,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **115,00 (4%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из сырых овощей с растительным маслом | 100 | 1,30 | 10,20 | 5,80 | 120,00 |  | 53 |
| 2. Суп картофельный с бобовыми (гороховый) с мясом | 300/10 | 9,20 | 6,80 | 31,20 | 244,00 |  | 162 |
| 3. Рыба, тушеная в сметанном соусе | 130/100 | 22 | 10,4 | 8,8 | 231 |  | 358 |
| 4. Рис отварной | 200 | 4,8 | 7,8 | 37,8 | 240,00 |  | 515 |
| 5. Компот из смеси сухофруктов с витамином С | 200 | 0,4 | 0,2 | 21,4 | 90 | 0,06 | 412 |
| 6. Хлеб ржаной | 120 | 7,2 | 1,2 | 53,2 | 226,8 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1151,8 (36%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (яблочный) | 200 | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 0,80 |  |
| 2. Зефир | 25 | 0,2 | 0,03 | 19,95 | 81,5 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **173,5 (6%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Биточки, рубленные из курицы | 100 | 12,00 | 12,90 | 13,20 | 223,00 |  | 500 |
| 2. Изделия макаронные отварные | 200 | 6,80 | 7,80 | 31,40 | 222,00 |  | 519 |
| 3. Пудинг из творога запеченный со сгущенным молоком | 150/30 | 23,40 | 15,45 | 31,95 | 222,40 |  | И 266 |
| 4. Чай с сахаром | 200 | 0,20 | 0,06 | 10,00 | 42,00 |  | 713 |
| 5. Хлеб пшеничный | 100 | 6,14 | 2,14 | 41,86 | 214,43 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **820,0 (26%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Ацидофилин | 200 | 5,80 | 6,40 | 7,60 | 112,00 | 0,160 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **112,0 (4%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3120,85** |  |  |

**5 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с маслом сливочным | 30/10 | 4,00 | 13,36 | 19 | 171,1 |  | 1 |
| 2. Йогурт (в мелкорозничной упаковке) | 115 | 4,6 | 1,72 | 16,45 | 103,5 |  |  |
| 3. Каша вязкая на молоке (пшенная) | 250 | 5,25 | 2,13 | 42 | 212,5 |  | 284.1 |
| 4. Какао с молоком | 200 | 4 | 4 | 116 |  |  | 725 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **713,3 (23%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1.Банан | 250,00 | 3,75 | 1,25 | 52,50 | 237,50 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **237,50 (7%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из свеклы с растительным маслом и сельдью с луком | 100/30 | 1,7 | 6,8 | 9,2 | 105 |  | И 56/117 |
| 2. Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей | 300/10 | 4,80 | 3,20 | 29,60 | 163,00 |  | 163 |
| 3. Котлета из говядины | 100 | 13,70 | 8,60 | 12,00 | 257,86 |  | 466 |
| 4. Каша рассыпчатая (гречневая) | 200 | 11,2 | 10,20 | 54 | 252,00 |  | 513 |
| 5. Компот из плодов свежих ( груша) с витамином С | 200 | 0,2 | 0,2 | 13,8 | 158 | 0,06 | 639,1 |
| 6. Хлеб ржаной | 120 | 7,2 | 1,2 | 53,2 | 226,8 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1162,66 (36%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (абрикосовый) | 200 | 1,00 | 0,00 | 25,40 | 110,00 | 0,80 |  |
| 2. Пряники | 25 | 1,20 | 0,70 | 19,42 | 83,95 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **193,95 (6%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Рыба, запеченная с картофелем по-русски | 330 | 21,84 | 17,19 | 21,75 | 339,42 |  | 354 |
| 2. Помидоры свежие | 100 | 1,1 | 0,20 | 3,8 | 24,00 |  | 71 |
| 3. Ватрушка с яблоком | 100 | 10,48 | 10,9 | 33,11 | 287,3 |  | 802.2 |
| 4. Чай с лимоном | 200/7 | 0,2 | 0,06 | 10,2 | 42 |  | 714 |
| 5. Хлеб пшеничный | 20 | 1,20 | 0,40 | 8,40 | 42,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **734,72 (24%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Снежок | 200 | 5,80 | 6,40 | 8,00 | 112,00 | 0,14 | 728 |
| **Итого:** |  |  |  |  | **112,00 (4%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3154,14** |  |  |

**6 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с маслом сливочным и сыром | 30/5/20 | 5,55 | 5,7 | 17,3 | 143,7 |  | 3 |
| 2. Омлет с сыром | 120 | 8,50 | 7,60 | 1,60 | 108,00 |  | 311 |
| 3. Каша вязкая на молоке (манная) | 250 | 5,38 | 7,5 | 34,63 | 232,5 |  | 284 |
| 4. Напиток кофейный на молоке | 200 | 2,80 | 3,20 | 14,80 | 100,00 |  | 719 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **691,41 (22%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Апельсин | 250 | 2,25 | 0,50 | 20,25 | 95,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **95,00 (3%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат витаминный с растительным маслом | 100 | 3,60 | 3,90 | 7,50 | 80,00 |  | 63 |
| 2.Суп картофельный с крупой рисовый с мясом кур | 300/10 | 3,60 | 8,40 | 22,00 | 180,00 |  | 138 |
| 3. Ромштекс из кур | 100 | 13,15 | 17,2 | 6,15 | 233 |  | И253 |
| 4. Изделия макаронные отварные | 200 | 6,80 | 7,80 | 31,40 | 222,00 |  | 519 |
| 5. Компот из яблок и изюма с витамином С | 200 | 0,20 | 0,08 | 49,84 | 123,56 | 0,06 | И 2.10 |
| 6. Хлеб ржаной | 120 | 7,2 | 1,2 | 53,2 | 226,8 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1065,36 (33%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (виноградный) | 200 | 1,00 | 0,00 | 25,40 | 110,00 | 0,8 |  |
| 2. Шоколад | 25 | 2,45 | 8,68 | 12,6 | 138,5 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **248,5**  **(7%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Печень по-строгановски | 100/50 | 21,60 | 8,67 | 5,32 | 182,27 |  | 422 |
| 2. Каша рассыпчатая (гречневая) | 200 | 11,2 | 10,20 | 54 | 252,00 |  | 513 |
| 3 Суфле творожное паровое со сгущенным молоком | 150/30 | 21,7 | 15,60 | 21,15 | 203,00 | 14 | И 269 |
| 4. Чай с молоком | 200 | 1,60 | 1,60 | 12,40 | 70,00 |  | 715 |
| 5. Хлеб пшеничный | 100 | 6,14 | 2,14 | 41,86 | 214,43 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **921,7 (29%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Йогурт питьевой | 200 | 8,00 | 3,00 | 28,60 | 180,00 | 0,1 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **180,00 (6%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3201,97** |  |  |

**7 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с колбасой в/к | 30/20 | 4,29 | 8,1 | 12,1 | 137,3 |  | 5 |
| 2. Салат из моркови сухофруктами (с курагой) | 100 | 1,81 | 0,17 | 18,50 | 82,00 |  | 72 |
| 3.Каша вязкая на молоке (рисовая) | 250 | 5,38 | 7,5 | 34,63 | 232,5 |  | 284 |
| 4. Какао с молоком | 200 | 4,00 | 4,00 | 16,00 | 116,00 |  | 725 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **675,01 (22%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Яблоко | 250,00 | 1,00 | 1,00 | 24,50 | 110,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **110,00 (4%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из свежих помидоров со сладким перцем с растительным маслом | 100 | 0,76 | 5,09 | 3,82 | 122 |  | 51 |
| 2. Борщ с капустой и картофелем с курицей и сметаной | 300/10/8 | 4 | 7,2 | 21,2 | 164,00 |  | 133 |
| 3. Биточки из говядины | 100 | 13,7 | 16,57 | 12 | 247,86 |  | 466 |
| 4. Рис отварной | 200 | 4,8 | 7,8 | 37,8 | 240 |  | 515 |
| 5. Кисель с витамином С | 200 | 0,20 | 0,20 | 29,20 | 120,00 | 0,06 | 651 |
| 6. Хлеб ржаной | 120 | 7,2 | 1,2 | 53,2 | 226,8 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1120,66 (37%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (персиковый) | 200 | 1,00 | 0,00 | 25,40 | 110,00 | 0,80 |  |
| 2. Печенье | 25 | 1,88 | 2,95 | 18,73 | 104,28 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **195,85 (6%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Рагу из птицы (курица) | 330 | 33,60 | 23,10 | 23,10 | 453,00 |  | 492 |
| 2. Огурцы свежие | 100 | 0,8 | 0,20 | 2,6 | 14,00 |  |  |
| 3. Ватрушка с повидлом | 100 | 5,50 | 2,60 | 55,90 | 269,00 |  | 802,1 |
| 4. Чай с лимоном | 200/7 | 0,2 | 0,06 | 10,2 | 42 |  | 714 |
| 5. Хлеб пшеничный | 20 | 1,2 | 0,4 | 8,4 | 42,0 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **820,00 (27%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Ацидофилин | 200 | 5,80 | 6,40 | 7,60 | 112,00 | 0,160 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **112,0**  **(4%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3033,52** |  |  |

**8 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с маслом шоколадным | 30/10 | 4,00 | 13,36 | 19 | 211,2 |  | 1 |
| 2. Яйцо куриное, сваренное в крутую | 1 шт. | 8,08 | 4,60 | 0,28 | 62,8 |  | 306 |
| 3. Каша вязкая на молоке (гречневая) | 250 | 5,25 | 2,13 | 42,00 | 212,5 |  | 284.1 |
| 4. Напиток кофейный на молоке | 200 | 2,80 | 3,20 | 14,80 | 100,00 |  | 719 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **693,71 (22%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Груша | 250,00 | 1,00 | 0,75 | 25,75 | 115,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **115,00 (4%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из белокочанной капусты с растительным маслом | 100 | 1,92 | 10,1 | 7,6 | 130 |  | 61 |
| 2. Суп картофельный с бобовыми (фасолевый) с мясом | 300/10 | 9,20 | 6,80 | 31,20 | 224,00 |  | 162 |
| 3. Плов из курицы | 300 | 30,75 | 3,46 | 54,3 | 714,45 |  | 502 |
| 4. Компот из апельсинов с витамином С | 200 | 0,40 | 0,20 | 14,00 | 60,00 | 0,06 | 644 |
| 5. Хлеб ржаной | 120 | 7,2 | 1,2 | 53,2 | 226,8 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1153,5 (35%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (абрикосовый) | 200 | 1,00 | 0,00 | 25,40 | 110,00 | 0,80 |  |
| 2. Сухари сливочные | 25 | 2,12 | 2,65 | 17,83 | 99,25 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **209,25 (6%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Фрикадельки из говядины | 100 | 17,11 | 17,28 | 3,33 | 218,1 |  | 470 |
| 2. Каша рассыпчатая (гречневая) | 200 | 11,2 | 10,20 | 54 | 252,00 |  | 513 |
| 3. Пудинг из творога запеченный со сгущенным молоком | 150/30 | 23,40 | 15,45 | 31,95 | 222,40 |  | И 266 |
| 4. Чай с сахаром | 200 | 0,20 | 0,06 | 10,00 | 42,00 |  | 713 |
| 5. Хлеб пшеничный | 100 | 6,14 | 2,14 | 41,86 | 214,43 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **948,93 (29%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Снежок | 200 | 5,80 | 6,40 | 8,00 | 112,00 | 0,14 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **112,0(4%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3234,1** |  |  |

**9 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энерге  тическая ценность (ккал) | Вита  мин  С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с маслом сливочным | 30/10 | 4,00 | 13,36 | 19 | 171,1 |  | 1 |
| 2. Колбаса в/к | 40 | 5,60 | 8,80 | 0,00 | 101,60 |  | 39 |
| 3. Каша вязкая на молоке (геркулесовая) | 250 | 5,38 | 7,5 | 34,63 | 232,5 |  | 284 |
| 4. Какао с молоком | 200 | 4,00 | 4,00 | 16,00 | 116,00 |  | 725 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **731,41**  **(22%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Банан | 250,00 | 3,75 | 1,25 | 52,50 | 237,50 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **237,5 (7%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из свежих огурцов с растительным маслом | 100 | 0,86 | 7,1 | 2,61 | 77,29 |  | 64 |
| 2. Суп рыбный с пшеном | 300 | 25,48 | 1,2 | 18,44 | 210,88 |  | И 43 |
| 3. Котлета куриная | 100 | 12,00 | 12,90 | 13,20 | 290,00 |  | 499 |
| 4. Рагу овощное | 200 | 3,90 | 9,90 | 14,40 | 175,00 |  | 542 |
| 5. Компот из плодов и ягод сушеных (из изюма) с витамином С | 200 | 0,46 | 0,00 | 49,20 | 201,00 | 0,06 | 643 |
| 6. Хлеб ржаной | 120 | 7,20 | 1,20 | 53,20 | 226,80 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1139,97 (35%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (яблочный) | 200 | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 0,80 |  |
| 2. Кекс в промышленной упаковке | 25 | 1,28 | 0,71 | 19,02 | 85,85 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **177,85**  **(6%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Рыба припущенная | 100 | 11,9 | 8,00 | 3,00 | 129,70 |  | 337 |
| 2. Рис отварной | 200 | 4,80 | 7,80 | 37,80 | 240,00 |  | 515 |
| 3. Плюшка московская | 100 | 7,33 | 5,22 | 4,56 | 264,44 |  | И 184 |
| 4. Чай с лимоном | 200/7 | 0,20 | 0,01 | 10,20 | 42,00 | 0,06 | 714 |
| 5. Хлеб пшеничный | 20 | 1,2 | 0,4 | 8,4 | 42,0 |  |  |
| Итого: |  |  |  |  | **730,14**  **(31%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Йогурт питьевой | 200 | 8,00 | 3,00 | 28,60 | 180,00 | 0,1 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **180,00**  **(6%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3196,9** |  |  |

**10 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с маслом сливочным и сыром | 30/5/20 | 5,55 | 5,7 | 17,3 | 143,7 |  | 3 |
| 2. Йогурт (в мелкорозничной упаковке) | 115 | 4,6 | 1,72 | 16,45 | 103,5 |  |  |
| 3. Каша из пшена и риса на молоке ("Дружба") | 250 | 7,9 | 12,73 | 32,93 | 278,95 |  | И 68 |
| 4. Напиток кофейный на молоке | 200 | 2,80 | 3,20 | 14,80 | 100,00 |  | 719 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **733,36 (23%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Апельсин | 250,00 | 2,25 | 0,50 | 20,25 | 95,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **95,00**  **(3%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из сырых овощей с растительным маслом | 100 | 1,30 | 10,20 | 5,80 | 120,00 |  | 53 |
| 2. Суп картофельный с бобовыми (гороховый) с мясом | 300/10 | 9,20 | 6,80 | 31,20 | 244,00 |  | 162 |
| 3. Рагу из птицы (курица) | 330 | 33,60 | 23,10 | 23,10 | 453,00 |  | 492 |
| 4. Компот из плодов свежих (яблок) с витамином С | 200 | 0,20 | 0,20 | 14 | 58 | 0,06 | 639 |
| 5. Хлеб ржаной | 120 | 7,2 | 1,2 | 53,2 | 226,8 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1101,8 (35%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (грушевый) | 200 | 1,40 | 0,20 | 26,40 | 120,00 | 0,80 |  |
| 2. Зефир | 25 | 0,2 | 0,03 | 19,95 | 81,5 |  |  |
| Итого: |  |  |  |  | **201,5**  **(6%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Оладьи из печени | 100 | 8,00 | 10,2 | 7,2 | 192 |  | 476 |
| 2. Изделия макаронные отварные | 200 | 6,80 | 7,80 | 31,40 | 222,00 |  | 519 |
| 3. Запеканка из творога со сгущенным молоком | 150/30 | 16,63 | 14,3 | 21,19 | 201,6 |  | 326 |
| 4. Чай с сахаром | 200 | 0,20 | 0,06 | 10,00 | 42,00 |  | 713 |
| 5. Хлеб пшеничный | 100 | 6,14 | 2,14 | 41,86 | 214,43 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **872,03 (28%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Ацидофилин | 200 | 5,80 | 6,40 | 7,60 | 112,00 | 0,160 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **112**  **(4%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3115,69** |  |  |

**11 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с колбасой в/к | 30/20 | 4,29 | 8,1 | 12,1 | 137,3 |  | 5 |
| 2. Омлет натуральный запеченный | 110 | 10 | 12,1 | 2,00 | 156,00 |  | 307 |
| 3. Суп молочный с макаронными изделиями | 250 | 7,5 | 7,75 | 25 | 200 |  | 181 |
| 4. Какао с молоком | 200 | 4,00 | 4,00 | 16,00 | 116,00 |  | 725 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **716,51 (24%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Яблоко | 250,00 | 1,00 | 1,00 | 24,50 | 110,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **110,00(4%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из свежих помидоров и огурцов с растительным маслом | 100 | 1,00 | 12,70 | 2,70 | 129,00 |  | 49 |
| 2. Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей | 300/10 | 4,80 | 3,20 | 29,60 | 163,00 |  | 163 |
| 3. Котлета из говядины | 100 | 13,70 | 8,60 | 12,00 | 257,86 |  | 466 |
| 4. Гарнир сложный (картофель отварной, капуста тушеная) | 150/50 | 5,80 | 7,60 | 16,60 | 158,00 |  | И 376 |
| 5. Компот из плодов свежих ( груша) с витамином С | 200 | 0,2 | 0,2 | 13,8 | 158 | 0,06 | 639,1 |
| 6. Хлеб ржаной | 120 | 7,2 | 1,2 | 53,2 | 226,8 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1092,66 (36%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (виноградный) | 200 | 1,00 | 0,00 | 25,40 | 110,00 | 0,8 |  |
| 2. Конфеты шоколадные | 25 | 0,35 | 2,05 | 17,35 | 89,75 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **199,75(7%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Рыба, тушенная в томате с овощами | 130/100 | 8,00 | 9,1 | 16,33 | 192,4 |  | 340 |
| 2. Рис отварной | 200 | 4,8 | 7,8 | 37,8 | 240 |  | 515 |
| 3. Огурцы свежие | 100 | 0,8 | 0,20 | 2,6 | 14,00 |  |  |
| 4. Оладьи с вареньем | 100/30 | 7,9 | 4,80 | 34,6 | 213,00 |  | 772 |
| 5. Чай с лимоном | 200/7 | 0,20 | 0,01 | 10,20 | 42,00 |  | 714 |
| 6. Хлеб пшеничный | 20 | 1,2 | 0,4 | 8,4 | 42 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **743,4 (25%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Снежок | 200 | 5,80 | 6,40 | 8,00 | 112,00 | 0,14 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **112,00(4%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **2974,32** |  |  |

**12 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с маслом шоколадным | 30/10 | 4,00 | 13,36 | 19 | 211,2 |  | 1 |
| 2. Салат из моркови с сухофруктами ( с изюмом) | 100 | 2,7 | 3,8 | 9,4 | 83 |  | 72 |
| 3. Каша вязкая на молоке (пшенная) | 250 | 5,25 | 2,13 | 42 | 212,5 |  | 284.1 |
| 4. Напиток кофейный на молоке | 200 | 2,80 | 3,20 | 14,80 | 100,00 |  | 719 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **713,91 (23%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Груша | 250,00 | 1,00 | 0,75 | 25,75 | 115,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **115,00 (4%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из свежих помидоров с растительным маслом | 100 | 1,13 | 6,19 | 4,72 | 79,1 |  | 48 |
| 2. Борщ "Белорусский" с мясом | 400/10 | 7,60 | 3,60 | 24,00 | 164 |  | 120 |
| 3. Птица тушеная в соусе | 130 | 19,76 | 12,09 | 4,16 | 221 |  | 493 |
| 4. Каша рассыпчатая (гречневая) | 200 | 11,2 | 10,20 | 54 | 252,00 |  | 513 |
| 5. Кисель с витамином С | 200 | 0,2 | 0,2 | 29,2 | 120 | 0,06 | 651 |
| 6. Хлеб ржаной | 120 | 7,2 | 1,2 | 53,2 | 226,8 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1062,9 (33%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (персиковый) | 200 | 1,00 | 0,00 | 25,40 | 110,00 | 0,80 |  |
| 2. Вафли | 25 | 0,8 | 0,7 | 20,27 | 85,53 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **195,53 (6%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Рагу из птицы (курица) | 330 | 33,60 | 23,10 | 23,10 | 453,00 |  | 492 |
| 2. Запеканка из творога с курагой со сгущенным молоком | 150/30 | 13,63 | 14,3 | 21,19 | 201,60 |  | 326 |
| 3. Чай с сахаром | 200 | 0,20 | 0,06 | 10,00 | 42,00 |  | 713 |
| 4. Хлеб пшеничный | 100 | 6,14 | 2,14 | 41,86 | 214,43 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **911,03 (28%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Йогурт питьевой | 200 | 8,00 | 3,00 | 28,60 | 180,00 | 0,1 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **180,00**  **(6%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3178,37** |  |  |

**13 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энерге  тическая ценность (ккал) | Вита  мин  С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с маслом сливочным | 30/10 | 4,00 | 13,36 | 19 | 171,1 |  | 1 |
| 2. Сосиски отварные | 100 | 13,00 | 21,00 | 0 | 140,00 |  | 398 |
| 3. Каша вязкая на молоке (манная) | 250 | 5,38 | 7,5 | 34,63 | 232,5 |  | 284 |
| 4. Какао с молоком | 200 | 4,00 | 4,00 | 16,00 | 116,00 |  | 725 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **769,81**  **(23%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Банан | 250,00 | 3,75 | 1,25 | 52,50 | 237,50 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **237,5**  **(7%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из белокочанной капусты с растительным маслом | 100 | 1,92 | 10,1 | 7,6 | 130 |  | 61 |
| 2.Суп картофельный с крупой рисовый с мясом кур | 300/10 | 3,60 | 8,40 | 22,00 | 180,00 |  | 138 |
| 3. Шницель рыбный натуральный | 130 | 14,30 | 6,60 | 9,60 | 156,00 |  | 365 |
| 4. Картофельное пюре | 200 | 7,6 | 9,00 | 18,4 | 186,00 |  | 525 |
| 5. Компот из плодов и ягод сушеных (из изюма) с витамином С | 200 | 0,46 | 0,00 | 49,20 | 201,00 | 0,06 | 643 |
| 6. Хлеб ржаной | 120 | 7,20 | 1,20 | 53,20 | 226,80 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1126,8 (34%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (грушевый) | 200 | 1,40 | 0,20 | 26,40 | 120,00 | 0,80 |  |
| 2. Баранки простые | 25 | 2,6 | 0,32 | 17,17 | 78 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **198**  **(6%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Фрикадельки из говядины | 100 | 17,11 | 17,28 | 3,33 | 244,53 |  | 470 |
| 2. Изделия макаронные отварные | 200 | 6,80 | 7,80 | 31,40 | 222,00 |  | 519 |
| 3. Огурцы свежие | 100 | 0,8 | 0,2 | 2,6 | 14,00 |  |  |
| 4. Ватрушка с повидлом | 100 | 5,50 | 2,60 | 55,90 | 269,00 |  | 802,1 |
| 5. Чай с лимоном | 200/7 | 0,2 | 0,06 | 10,2 | 42 |  | 714 |
| 6. Хлеб пшеничный | 20 | 1,2 | 0,4 | 8,4 | 42,0 |  |  |
| Итого: |  |  |  |  | **833,53**  **(25%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Ацидофилин | 200 | 5,80 | 6,40 | 7,60 | 112,00 | 0,16 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **112,00**  **(5%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3277,64** |  |  |

**14 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с маслом сливочным и сыром | 30/5/20 | 5,55 | 5,7 | 17,3 | 143,7 |  | 3 |
| 2. Омлет с сыром | 120 | 8,50 | 7,60 | 1,60 | 108,00 |  | 311 |
| 3.Каша вязкая на молоке (рисовая) | 250 | 5,38 | 7,5 | 34,63 | 232,5 |  | 284 |
| 4. Напиток кофейный на молоке | 200 | 2,80 | 3,20 | 14,80 | 100,00 |  | 719 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **691,41 (22%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Апельсин | 250 | 2,25 | 0,50 | 20,25 | 95,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **95,00 (3%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из свежих огурцов с растительным маслом | 100 | 0,86 | 7,1 | 2,61 | 77,29 |  | 64 |
| 2. Суп картофельный с бобовыми (фасолевый) с мясом | 300/10 | 9,20 | 6,80 | 31,20 | 224,00 |  | 162 |
| 3.Биточки, рубленные из курицы | 100 | 12,00 | 12,90 | 13,20 | 223,00 |  | 500 |
| 4. Изделия макаронные отварные | 200 | 6,80 | 7,80 | 31,40 | 222,00 |  | 519 |
| 5. Компот из плодов свежих (яблок) с витамином С | 200 | 0,20 | 0,20 | 14 | 58 | 0,06 | 639 |
| 6. Хлеб ржаной | 120 | 7,2 | 1,2 | 53,2 | 226,8 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1041,09 (33%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (абрикосовый) | 200 | 1,00 | 0,00 | 25,40 | 110,00 | 0,80 |  |
| 2. Пряники | 25 | 1,20 | 0,70 | 19,42 | 83,95 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **193,95 (6%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Рыба, запеченная с картофелем по-русски | 330 | 21,84 | 17,19 | 21,75 | 339,42 |  | 354 |
| 2. Суфле творожное паровое со сгущенным молоком | 150/30 | 21,7 | 15,60 | 21,15 | 203,00 | 14 | И 269 |
| 3. Чай с сахаром | 200 | 0,20 | 0,06 | 10,00 | 42,00 |  | 713 |
| 4. Хлеб пшеничный | 100 | 6,14 | 2,14 | 41,86 | 214,43 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **996,93 (32%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Снежок | 200 | 5,80 | 6,40 | 8,00 | 112,00 | 0,14 | 728 |
| **Итого:** |  |  |  |  | **112,00 (4%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3130,38** |  |  |

**15 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с колбасой в/к | 30/20 | 4,29 | 8,1 | 12,1 | 137,3 |  | 5 |
| 2. Салат из моркови сухофруктами (с курагой) | 100 | 1,81 | 0,17 | 18,50 | 82,00 |  | 72 |
| 3. Каша вязкая на молоке (гречневая) | 250 | 5,25 | 2,13 | 42,00 | 212,5 |  | 284.1 |
| 4. Какао с молоком | 200 | 4,00 | 4,00 | 16,00 | 116,00 |  | 725 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **655,01 (22%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Яблоко | 250,00 | 1,00 | 1,00 | 24,50 | 110,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **110,00 (4%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из сырых овощей с растительным маслом | 100 | 1,30 | 10,20 | 5,80 | 120,00 |  | 53 |
| 2. Суп рыбный с пшеном | 300 | 25,48 | 1,2 | 18,44 | 210,88 |  | И 43 |
| 3. Фрикадельки из говядины | 100 | 17,11 | 17,28 | 3,33 | 244,53 |  | 470 |
| 4. Рис отварной | 200 | 4,8 | 7,8 | 37,8 | 240 |  | 515 |
| 5. Компот из апельсинов с витамином С | 200 | 0,40 | 0,20 | 14,00 | 60,00 | 0,06 | 644 |
| 6. Хлеб ржаной | 120 | 7,2 | 1,2 | 53,2 | 226,8 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1102,21 (35%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (виноградный) | 200 | 1,00 | 0,00 | 25,40 | 110,00 | 0,8 |  |
| 2. Шоколад | 25 | 2,45 | 8,68 | 12,6 | 138,5 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **248,5**  **(7%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Птица тушеная в соусе | 130 | 19,76 | 12,09 | 4,16 | 221 |  | 493 |
| 2. Каша рассыпчатая (гречневая) | 200 | 11,2 | 10,20 | 54 | 252,00 |  | 513 |
| 3. Пирожок печеный с повидлом | 100 | 5,5 | 2,3 | 58 | 275,00 |  | 797 |
| 4. Чай с лимоном | 200/7 | 0,2 | 0,06 | 10,2 | 42 |  | 714 |
| 5. Хлеб пшеничный | 20 | 1,2 | 0,4 | 8,4 | 42,0 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **832,00 (27%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Йогурт питьевой | 200 | 8,00 | 3,00 | 28,60 | 180,00 | 0,1 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **180,00 (5%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3127,72** |  |  |

**16 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с маслом шоколадным | 30/10 | 4,00 | 13,36 | 19 | 211,2 |  | 1 |
| 2. Колбаса в/к | 40 | 5,60 | 8,80 | 0,00 | 101,60 |  | 39 |
| 3. Каша вязкая на молоке (геркулесовая) | 250 | 5,38 | 7,5 | 34,63 | 232,5 |  | 284 |
| 4. Напиток кофейный на молоке | 200 | 2,80 | 3,20 | 14,80 | 100,00 |  | 719 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **752,51 (24%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Груша | 250,00 | 1,00 | 0,75 | 25,75 | 115,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **115,00 (4%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из свеклы с растительным маслом и сельдью с луком | 100/30 | 1,7 | 6,8 | 9,2 | 105 |  | И 56/117 |
| 2. Щи из свежей капусты с картофелем и мясом и сметаной | 300/10 | 4,00 | 7,20 | 18,40 | 156,00 |  | 145 |
| 3. Рагу из птицы (курица) | 330 | 33,60 | 23,10 | 23,10 | 453,00 |  | 492 |
| 4. Компот из смеси сухофруктов с витамином С | 200 | 0,4 | 0,2 | 21,4 | 90 | 0,06 | 412 |
| 5. Хлеб ржаной | 120 | 7,2 | 1,2 | 53,2 | 226,8 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1030,8 (32%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (персиковый) | 200 | 1,00 | 0,00 | 25,40 | 110,00 | 0,80 |  |
| 2. Сухари сливочные | 25 | 2,12 | 2,65 | 17,83 | 99,25 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **209,25**  **(6%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Плов из говядины | 300 | 24,30 | 24,45 | 51,3 | 523,5 |  | 450 |
| 2. Огурцы свежие | 100 | 0,8 | 0,20 | 2,6 | 14,00 |  |  |
| 3. Сырники из творога с вареньем | 150/30 | 24 | 14,25 | 29,7 | 203,00 |  | 263 б |
| 4. Чай с сахаром | 200 | 0,20 | 0,06 | 10,00 | 42,00 |  | 713 |
| 5. Хлеб пшеничный | 100 | 6,14 | 2,14 | 41,86 | 214,43 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **996,93 (30%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Ацидофилин | 200 | 5,80 | 6,40 | 7,60 | 112,00 | 0,160 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **112,0**  **(4%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3216,49** |  |  |

**17 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с маслом сливочным | 30/10 | 4,00 | 13,36 | 19 | 171,1 |  | 1 |
| 2. Яйцо куриное, сваренное в крутую | 1 шт. | 8,08 | 4,60 | 0,28 | 62,8 |  | 306 |
| 3. Каша из пшена и риса на молоке ("Дружба") | 250 | 7,9 | 12,73 | 32,93 | 278,95 |  | И 68 |
| 4. Какао с молоком | 200 | 4,00 | 4,00 | 16,00 | 116,00 |  | 725 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **739,06 (23%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1.Банан | 250,00 | 3,75 | 1,25 | 52,50 | 237,50 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **237,50 (7%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат витаминный с растительным маслом | 100 | 3,60 | 3,90 | 7,50 | 80,00 |  | 63 |
| 2. Суп-лапша домашняя с курицей | 300/30 | 3,60 | 5,60 | 24,00 | 163,00 |  | 162 |
| 3. Биточки из говядины | 100 | 13,7 | 16,57 | 12 | 247,86 |  | 466 |
| 4. Каша рассыпчатая (гречневая) | 200 | 11,2 | 10,20 | 54 | 252,00 |  | 513 |
| 5. Компот из плодов свежих (груша) с витамином С | 200 | 0,2 | 0,2 | 13,8 | 158 | 0,06 | 639,1 |
| 5. Хлеб ржаной | 120 | 7,2 | 1,2 | 53,2 | 226,8 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1127,66 (35%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (абрикосовый) | 200 | 1,00 | 0,00 | 25,40 | 110,00 | 0,80 |  |
| 2. Кекс в промышленной упаковке | 25 | 1,28 | 0,71 | 19,02 | 85,85 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **195,85 (6%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Шницель рыбный натуральный | 130 | 14,30 | 6,60 | 9,60 | 156,00 |  | 365 |
| 2. Картофельное пюре | 200 | 7,6 | 9,00 | 18,4 | 186,00 |  | 525 |
| 3. Помидоры свежие | 100 | 1,1 | 0,20 | 3,8 | 24,00 |  | 71 |
| 4. Булочка с изюмом | 100 | 8,40 | 5,50 | 49,50 | 281,00 |  | И 501 |
| 5. Чай с лимоном | 200/7 | 0,2 | 0,06 | 10,2 | 42 |  | 714 |
| 6. Хлеб пшеничный | 20 | 1,20 | 0,40 | 8,40 | 42,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **778,00 (25%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Снежок | 200 | 5,80 | 6,40 | 8,00 | 112,00 | 0,14 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **112,00**  **(4%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3190,07** |  |  |

**18 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с маслом сливочным и сыром | 30/5/20 | 5,55 | 5,7 | 17,3 | 143,7 |  | 3 |
| 2. Сосиски отварные | 100 | 13,00 | 21,00 | 0 | 140,00 |  | 398 |
| 3. Суп молочный с макаронными изделиями | 250 | 7,5 | 7,75 | 25 | 200 |  | 181 |
| 4. Напиток кофейный на молоке | 200 | 2,80 | 3,20 | 14,80 | 100,00 |  | 719 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **690,91 (22%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Апельсин | 250 | 2,25 | 0,50 | 20,25 | 95,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **95,00 (3%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из свежих помидоров со сладким перцем с растительным маслом | 100 | 0,76 | 5,09 | 3,82 | 122 |  | 51 |
| 2.Суп картофельный с крупой рисовый с мясом | 300/10 | 3,60 | 8,40 | 22,00 | 180,00 |  | 138 |
| 3.Биточки, рубленные из курицы | 100 | 12,00 | 12,90 | 13,20 | 223,00 |  | 500 |
| 4. Рагу из овощей | 200 | 3,90 | 9,90 | 17,50 | 175,00 |  | 233 |
| 5. Компот из плодов и ягод сушеных (из изюма) с витамином С | 200 | 0,46 | 0,00 | 49,20 | 201,00 | 0,06 | 643 |
| 6. Хлеб ржаной | 120 | 7,20 | 1,20 | 53,20 | 226,80 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1127,8 (34%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (яблочный) | 200 | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 0,80 |  |
| 2. Печенье | 25 | 1,88 | 2,95 | 18,73 | 104,28 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **196,28**  **(6%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Азу из говядины | 125 | 35,95 | 44,24 | 9,49 | 249,41 |  | 448 |
| 2. Изделия макаронные отварные | 200 | 6,80 | 7,80 | 31,40 | 222,00 |  | 519 |
| 3. Суфле творожное паровое со сгущенным молоком | 150/30 | 21,7 | 15,60 | 21,15 | 203,00 | 14 | И 269 |
| 4. Чай с молоком | 200 | 1,60 | 1,60 | 12,40 | 70,00 |  | 715 |
| 5. Хлеб пшеничный | 100 | 6,14 | 2,14 | 41,86 | 214,43 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **957,29 (29%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Йогурт питьевой | 200 | 8,00 | 3,00 | 28,60 | 180,00 | 0,1 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **180,00 (6%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3247,28** |  |  |

**19 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с колбасой в/к | 30/20 | 4,29 | 8,1 | 12,1 | 137,3 |  | 5 |
| 2. Йогурт (в мелкорозничной упаковке) | 115 | 4,6 | 1,72 | 16,45 | 103,5 |  |  |
| 3. Каша вязкая на молоке (пшенная) | 250 | 5,25 | 2,13 | 42 | 212,5 |  | 284.1 |
| 4. Какао с молоком | 200 | 4 | 4 | 116 |  |  | 725 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **676,51 (23%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Яблоко | 250,00 | 1,00 | 1,00 | 24,50 | 110,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **110,00 (4%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из свежих огурцов с растительным маслом | 100 | 0,86 | 7,1 | 2,61 | 77,29 |  | 64 |
| 2. Суп картофельный с бобовыми (гороховый) с курицей | 300/10 | 9,20 | 6,80 | 31,20 | 244,00 |  | 162 |
| 3. Фрикадельки из говядины | 100 | 17,11 | 17,28 | 3,33 | 244,53 |  | 470 |
| 4. Изделия макаронные отварные | 200 | 6,80 | 7,80 | 31,40 | 222,00 |  | 519 |
| 4. Компот из апельсинов с витамином С | 200 | 0,40 | 0,20 | 14,00 | 60,00 | 0,06 | 644 |
| 6. Хлеб ржаной | 120 | 7,2 | 1,2 | 53,2 | 226,8 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1074,62 (36%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (грушевый) | 200 | 1,40 | 0,20 | 26,40 | 120,00 | 0,80 |  |
| 2. Вафли | 25 | 0,8 | 0,7 | 20,27 | 85,53 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **205,53 (7%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Котлета куриная | 100 | 12,00 | 12,90 | 13,20 | 290,00 |  | 499 |
| 2. Гарнир сложный (картофель отварной, капуста тушеная) | 150/50 | 5,80 | 7,60 | 16,60 | 158,00 |  | И 376 |
| 3. Помидоры свежие | 100 | 1,1 | 0,20 | 3,8 | 24,00 |  | 71 |
| 4. Плюшка московская | 100 | 7,33 | 5,22 | 4,56 | 264,44 |  | И 184 |
| 5. Чай с лимоном | 200/7 | 0,20 | 0,01 | 10,20 | 42,00 | 0,06 | 714 |
| 6. Хлеб пшеничный | 20 | 1,20 | 0,40 | 8,40 | 42,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **751,44 (26%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Ацидофилин | 200 | 5,80 | 6,40 | 7,60 | 112,00 | 0,160 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **112,0**  **(4%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **2930,1** |  |  |

**20 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с маслом шоколадным | 30/10 | 4,00 | 13,36 | 19 | 211,2 |  | 1 |
| 2. Омлет натуральный запеченный | 110 | 10 | 12,1 | 2,00 | 156,00 |  | 307 |
| 3. Каша вязкая на молоке (манная) | 250 | 5,38 | 7,5 | 34,63 | 232,5 |  | 284 |
| 4. Напиток кофейный на молоке | 200 | 2,80 | 3,20 | 14,80 | 100,00 |  | 719 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **806,91 (23%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1. Груша | 250,00 | 1,00 | 0,75 | 25,75 | 115,00 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **115,00 (4%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из сырых овощей с растительным маслом | 100 | 1,30 | 10,20 | 5,80 | 120,00 |  | 53 |
| 2. Суп рыбный с пшеном | 300 | 25,48 | 1,2 | 18,44 | 210,88 |  | И 43 |
| 3. Плов из курицы | 300 | 30,75 | 3,46 | 54,3 | 714,45 |  | 502 |
| 4. Компот из плодов свежих (яблок) с витамином С | 200 | 0,20 | 0,20 | 14 | 58 | 0,06 | 639 |
| 5. Хлеб ржаной | 120 | 7,2 | 1,2 | 53,2 | 226,8 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1330,13 (39%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (виноградный) | 200 | 1,00 | 0,00 | 25,40 | 110,00 | 0,8 |  |
| 2. Зефир | 25 | 0,2 | 0,03 | 19,95 | 81,5 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **191,5**  **(5%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Печень по-строгановски | 100/50 | 21,60 | 8,67 | 5,32 | 182,27 |  | 422 |
| 2. Картофель отварной | 250 | 8,00 | 7,20 | 23,80 | 192,00 |  | 523 |
| 3. Пудинг из творога запеченный со сгущенным молоком | 150/30 | 23,40 | 15,45 | 31,95 | 222,40 |  | И 266 |
| 4. Чай с сахаром | 200 | 0,20 | 0,06 | 10,00 | 42,00 |  | 713 |
| 5. Хлеб пшеничный | 100 | 6,14 | 2,14 | 41,86 | 214,43 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **853,1 (25%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Снежок | 200 | 5,80 | 6,40 | 8,00 | 112,00 | 0,14 | 728 |
| **Итого:** |  |  |  |  | **112,00 (4%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3408,64** |  |  |

**21 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле - воды |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| 1. Бутерброд с маслом сливочным | 30/10 | 4,00 | 13,36 | 19 | 171,1 |  | 1 |
| 2. Салат из моркови с сухофруктами ( с изюмом) | 100 | 2,7 | 3,8 | 9,4 | 83 |  | 72 |
| 3.Каша вязкая на молоке (рисовая) | 250 | 5,38 | 7,5 | 34,63 | 232,5 |  | 284 |
| 4. Какао с молоком | 200 | 4,00 | 4,00 | 16,00 | 116,00 |  | 725 |
| 5. Хлеб пшеничный | 50 | 3,07 | 1,07 | 20,93 | 107,21 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **712,81 (23%)** |  |  |
| **II завтрак** | | | | | | | |
| 1.Банан | 250,00 | 3,75 | 1,25 | 52,50 | 237,50 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **237,50 (7%)** |  |  |
| **Обед** | | | | | | | |
| 1. Салат из свежих помидоров с растительным маслом | 100 | 1,13 | 6,19 | 4,72 | 79,1 |  | 48 |
| 2. Борщ с капустой и картофелем с мясом и сметаной | 300/10/8 | 4 | 7,2 | 21,2 | 164,00 |  | 133 |
| 3. Котлета из говядины | 100 | 13,70 | 8,60 | 12,00 | 257,86 |  | 466 |
| 4. Картофельное пюре | 200 | 7,6 | 9,00 | 18,4 | 186,00 |  | 525 |
| 5. Кисель с витамином С | 200 | 0,2 | 0,2 | 29,2 | 120 | 0,06 | 651 |
| 6. Хлеб ржаной | 120 | 7,2 | 1,2 | 53,2 | 226,8 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **1033,76 (35%)** |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | |
| 1. Сок фруктовый натуральный (персиковый) | 200 | 1,00 | 0,00 | 25,40 | 110,00 | 0,80 |  |
| 2. Баранки простые | 25 | 2,6 | 0,32 | 17,17 | 78 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **188 (5,9%)** |  |  |
| **Ужин** | | | | | | | |
| 1. Ромштекс из кур | 100 | 13,15 | 17,2 | 6,15 | 233 |  | И253 |
| 2. Каша рассыпчатая (гречневая) | 200 | 11,2 | 10,20 | 54 | 252,00 |  | 513 |
| 3. Оладьи с вареньем | 100/30 | 7,9 | 4,80 | 34,6 | 213,00 |  | 772 |
| 4. Чай с лимоном | 200/7 | 0,2 | 0,06 | 10,2 | 42 |  | 714 |
| 5. Хлеб пшеничный | 20 | 1,2 | 0,4 | 8,4 | 42 |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **820,00 (26%)** |  |  |
| **II ужин** | | | | | | | |
| 1. Йогурт питьевой | 200 | 8,00 | 3,00 | 28,60 | 180,00 | 0,1 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  | **180,00 (5%)** |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  | **3144,69** |  |  |

Приложение №2

к техническому заданию

**Перечень продуктов питания, используемых для приготовления блюд**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование показателей** | **Требуемое значение показателей** |
|  | **Бананы ГОСТ Р 51603-2000** |  |
|  | **Технические характеристики.** Новый урожай. Плоды одного помологического сорта, класс экстра. Плоды потребительской степени зрелости, но не перезревшие, плотные, округлые. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру 2,5-5,0 см; по длине не менее 17,0 см. Количество плодов в кисти 4-9шт. Вес одного плода не более 250 гр. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 20 кг |
|  | **Вода питьевая бутилированная ГОСТ 32220-2013** |  |
|  | **Технические характеристики.** Гигиенические нормативы качества расфасованной воды должны соответствовать требованиям СанПиН 2.1.4.1116. Внешний вид: прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения. Без цвета, вкуса и запаха. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не менее 5 л.  не менее 19,2 л. |
|  | **Ванилин ГОСТ 16599-71** |  |
|  | **Технические характеристики.** Кристаллический порошок от белого до светло-желтого цвета. Запах – ванили. Растворимость в воде в соотношении 1:20 - в воде температурой до 80 °С. В ванилине, получаемом из лигносульфонатов, допускается массовая доля основного продукта не менее 98,5%. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не менее 1 гр. |
|  | **Вафли ГОСТ 14031-2014** |  |
|  | Технические характеристики  Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезом без подтеков. Вафли должны иметь одинаковый размер и правильную форму, установленную для данного наименования. Начинка в вафлях не должна выступать за края. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 5 кг |
|  | **Вишня и черешня свежие ГОСТ 33801-2016** |  |
|  | **Технические характеристики.** Сорт высший. Внешний вид Плоды свежие, доброкачественные, плотные, чистые, здоровые, достаточно развившиеся; неповрежденные; без затрагивающих мякоть повреждений насекомыми-вредителями; без насекомых-вредителей; без излишней внешней влажности. Плоды, достаточно развившиеся, не зеленые и не перезревшие. Плоды однородные по степени зрелости. Размер по наибольшему поперечному диаметру для плодов, не менее 17 мм вишня, не менее 20 мм черешня |  |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 5 кг |
|  | **Горох колотый ГОСТ 6201-68, ГОСТ 26791-85 (в части упаковки, маркировки, транспортирования и хранения)** |  |
|  | **Технические характеристики.** Горох колотый, шлифованный, первый сорт. Шлифованный с разделенными семядолями. Примесь целого шлифованного гороха допускается не более 5%. Цвет желтый, зеленый. Вкус нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаса. Влажность для текущего потребления не более 16,5%. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 кг |
|  | **Горошек зеленый консервированный ГОСТ 34112-2017** |  |
|  | **Технические характеристики.** Высший сорт. Внешний вид - зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Вкус и запах - натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и/или привкуса. Цвет зерен - зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в единице фасовки. Консистенция - мягкая однородная. Качество заливочной жидкости - прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная - стеклянная банка | наличие |
|  | Фасовка | не менее 0,5 л |
|  | **Груши – свежие ГОСТ 33499-2015** |  |
|  | **Технические характеристики.** Новый урожай. Высшего сорта. Отборные плоды, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с целой плодоножкой. Размер по наибольшему поперечному диаметру не менее 50 мм. Плоды однородные по степени зрелости, но не ниже съемной и не перезревшие. Вес одного плода не более 250 гр. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 20 кг |
|  | **Джем в ассортименте. ГОСТ 31712-2012** |  |
|  | **Технические характеристики.** Джем высшего сорта. Однородная протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Вкус и запах хорошо выраженные. Цвет свойственный цвету пюре или смеси, из которых изготовлен джем. По консистенции - густая мажущаяся масса. Засахаривание не допускается. Массовая доля минеральных примесей не более 0,3% . СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная - стеклянная банка | наличие |
|  | Фасовка | не более 0,5 л |
|  | **Дрожжи прессованные ГОСТ 54731-2011** |  |
|  | **Технические характеристики.** Дрожжи хлебопекарные, высшего сорта.  Внешний вид - плотная масса, легко ломается и не мажется. Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремоватый или желтоватый оттенок. Вкус - пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Запах - свойственный дрожжам. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не менее 1 кг |
|  | **Зефир ГОСТ 6441-2014** |  |
|  | **Технические характеристики.** Вкус и запах свойственные данному наименованию изделия, с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус сернистого ангидрида, резкий вкус и запах применяемых эссенцией. Цвет свойственный данному наименованию изделия, равномерный. Консистенция мягкая, легко поддающаяся разламыванию. Слегка затяжистая для изделий на пектине и с различными добавлениями. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 4 кг |
|  | **Изюм, светлый, без косточек ГОСТ 6882-88** |  |
|  | **Технические характеристики.** Изюм светлый. Высший сорт. Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек. Вкус и запах свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются. Цвет светло-зеленый с золотистым оттенком. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 3 кг |
|  | **Йогурт. Соответствие требованиям ГОСТ 31981-2013** |  |
|  | **Технические характеристики.** Консистенция однородная без сгустка, молочно-белого цвета, вкус и запах – чистые, без посторонних привкусов и запахов не свойственных йогурту. Массовая доля жира не менее 2,5%; кислотность не менее 70- не более 140; массовая доля лактулозы не менее 0,2%. ТУ производителя. СанПиН 2.3.2.1078-01. Срок годности | наличие и |
|  | Упаковка производственная (пластиковый стаканчик, без термической обработки) | наличие |
|  | Фасовка | не более 115 гр. |
|  | **Йогурт (питьевой). Соответствие требованиям ГОСТ 31981-2013** |  |
|  | **Технические характеристики.** Консистенция однородная без сгустка, молочно-белого цвета, вкус и запах – чистые, без посторонних привкусов и запахов не свойственных йогурту. Массовая доля жира не менее 2,5%. Кислотность не менее 70 - не более 140. Массовая доля лактулозы не менее 0,2%. Срок хранения не более 5 суток. | наличие |
|  | Упаковка производственная (тетрабрик или аналог) биостойкая, предназначенная для пищевых продуктов | наличие |
|  | Фасовка | не более 0,5 л |
|  | **Кабачки свежие ГОСТ 31822-2012** |  |
|  | **Технические характеристики.** Новый урожай. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Размер плодов по длине без плодоножки от 7 до 26,0 см. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 5 кг |
|  | **Какао-порошок ГОСТ 108-2014** |  |
|  | **Технические характеристики.** Внешний вид: порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый и серый оттенок не допускается. Вкус и аромат свойственные какао - порошку без посторонних привкусов и запахов. Влажность не более 8,5% . Дисперсность – количество мелких фракций не менее 85% . Показатель рН не более 7,5. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не менее 100 гр. |
|  | **Капуста белокочанная, свежая ГОСТ Р 51809-2001** |  |
|  | **Технические характеристики.** Новый урожай. Класс первый. Кочаны свежие, целые, здоровые чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерги. Кочаны плотные, зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Длина кочерыги над кочаном не более 4,0 см. Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину не более двух облегчающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более пяти облегающих листьев в верхней трети кочана (в совокупности не более двух повреждений), от массы не более 12,0% . СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная (сетка) | наличие |
|  | Фасовка | не более 20 кг |
|  | Капуста брокколи свежая. ГОСТ 33854-2016 |  |
|  | **Технические характеристики.** Новый урожай. Класс первый. Головки брокколи свежие, *целые*, неповрежденные\*, *здоровые*, чистые, *без повреждений сельскохозяйственными* вредителями; без излишней внешней влажности; срез стебля\*\* должен быть сделан под прямым углом и быть чистым Брокколи должна иметь характерные признаки своего *ботанического* сорта. Головки брокколи плотные, без пятен или повреждений, вызванных морозом, бутоны полностью закрыты; цветоносный стебель плотный, достаточно нежный, неодревесневший. Высота головки (от среза цветоносного стебля до вершины головки), не более 20 см, Массовая доля головок, не соответствующих требованиям товарного сорта, не более 10%. СанПиН 2.3.2.1078-01. |  |
|  | Упаковка производственная (сетка) | наличие |
|  | Фасовка | не более 20 кг |
|  | **Картофель свежий ГОСТ 26832-86** |  |
|  | **Технические характеристики.** Класс первый. Новый урожай. Картофель должен быть очищен от земли сухим способом. Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, непроросшие, неувядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру округло-овальной формы, не менее 45 мм; удлиненной формы, не менее 30мм. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная (сетка) | наличие |
|  | Фасовка | не более 40 кг |
|  | **Кекс ГОСТ 15052-2014** |  |
|  | Технические характеристики  В ассортименте, отечественного производства. Вкус и запах свойственные данному наименованию изделия без постороннего привкуса и запаха. Массовая доля влаги не более 4,0% Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество 2,5 %. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | индивидуальная |
|  | Фасовка | не более 0,1 кг |
|  | **Кефир, 3,2% жирности ГОСТ 31454-2012** |  |
|  | **Технические характеристики.** Консистенция продукта однородная, цвет молочно-белый, равномерный по всей массе, без посторонних привкусов и запаха. Пищевая и энергетическая ценность (на 100гр.): белок 1,8-6,0г, жир 3,2г., углеводов 4,0г., калорийность 57 ккал. Срок хранения не более 5 суток. | наличие |
|  | Упаковка картонная из 5 слоев, включая фольгу, обеспечивающая срок хранения до 5 суток при t хранения от +2С до +6С | наличие |
|  | Фасовка | не более 0,5 л |
|  | **Кисель ГОСТ Р 56558-2015** |  |
|  | **Технические характеристики.** Брикеты на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков. Внешний вид брикетов - целые, правильной формы. Вкус и запах свойственные соответствующему блюду, приготовленному кулинарным способом, без постороннего привкуса и запаха. Массовая доля влаги не более 9,5%. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не менее 220 гр. |
|  | **Колбаса вареная Докторская. ГОСТ 23670-2019, ГОСТ 33673-2015** |  |
|  | Технические характеристики  Колбаса вареная, высший сорт. Внешний вид: батоны с чистой, сухой поверхностью. Консистенция упругая. Вид на разрезе: розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан. Запах и вкус свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый. Форма и размер батонов: прямые, овальные или изогнутые батоны длиной от 13 до 60 см. Массовая доля влаги не более 70%. Массовая доля жира не более 25 %. Массовая доля белка не менее 10 %. Массовая доля нитрита натрия не более 0,005 %. - соответствие. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | индивидуальная |
|  | **Конфеты шоколадные ГОСТ 31721-2012** |  |
|  | **Технические характеристики.** Вкус и запах свойственные данному наименованию изделия. Форма в соответствии с утвержденными рецептурами. Поверхность: неглазированные конфеты должны иметь сухую не липкую поверхность; глазированные конфеты должны иметь ровную или волнистую поверхность; конфеты, глазированные шоколадной глазурью, и шоколадные конфеты с начинкой должны иметь блестящую поверхность с четким рисунком. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 5 кг |
|  | **Кофейный напиток ГОСТ Р 50364-92** |  |
|  | **Технические характеристики.** Порошкообразный, наличие комков не допускается. Цвет - коричневый, разной степени интенсивности. Вкус и аромат свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха. Массовая доля влаги, не более 6%. pH (напитка) не менее 4,5. Массовая доля золы (в расчете на сухую массу) не менее 3,5%. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не менее 250 гр. |
| **1** | **Крупа гречневая ГОСТ 5550-74** |  |
|  | **Технические характеристики.** Ядрица. Первый сорт. Цвет кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком; для быстроразвариваюшейся крупы – коричневый разных оттенков. Влажность не более 16% Доброкачественное ядро не менее 98%, в том числе колотые ядра не более 3,5%. Нешелушеные зерна не более 0,5%. Сорная примесь не более 0,5%. Испорченные ядра не более 0,4%. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 кг |
|  | **Крупа манная ГОСТ 7022-2019** |  |
|  | **Технические характеристики.** Манная крупа из мягкой пшеницы. Внешний вид и цвет - преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Запах свойственный нормальной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Влажность не более 15,5%. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,6 %. СанПиН 2.3.2.1078-01 | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 кг |
|  | **Курага ГОСТ 32896-2014** |  |
|  | **Технические характеристики.** Курага высшего сорта. Целые или половинки плодов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии. Вкус и запах свойственные сушеному абрикосу, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 3 кг |
|  | **Лавровый лист ГОСТ 17594-81** |  |
|  | **Технические характеристики.** Внешний вид: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах и вкус: хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса. Длина листа не менее 2,5см, влажность листа не более 13,0%. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не менее 10 гр. |
|  | **Лимонная кислота ГОСТ 908-2004** |  |
|  | **Технические характеристики.** Внешний вид и цвет - бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Вкус - кислый, без постороннего привкуса. Отсутствие запаха. Структура - сыпучая и сухая, на ощупь не липкая. Механические примеси - не допускаются. Массовая доля лимонной кислоты моногидрата не более 100.5%. Массовая доля воды не более 8.8%. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не менее 10 гр. не более 20 гр. |
|  | **Лимоны, высший сорт ГОСТ 4429-82, ГОСТ 34307-2017** |  |
|  | **Технические характеристики.** Новый урожай. Плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 38мм. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 2 кг |
|  | **Лук зеленый ГОСТ 34214-2017** |  |
|  | **Технические характеристики.** Новый урожай. Луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы и окраски, с аккуратно подрезанными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и/или привкуса. Длина пера лука свыше 35,0 до 45,0 см. Наличие минеральных и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, растений лука увядших, пораженных гнилью и испорченных - не допускается | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 кг |
|  | **Лук репчатый свежий ГОСТ 34306-2017** |  |
|  | **Технические характеристики.** Новый урожай. Класс первый. Луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 6,0 см. Допускаются луковицы с разрывами наружных сухих чешуй и сухими корешками длиной не более 1,5 см. Допускаются незначительные пятна и трещины на сухих чешуях, не переходящие на нижнюю сухую чешую, защищающую луковицу. Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 3 см. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная (сетка) | наличие |
|  | Фасовка | не более 20 кг |
|  | **Макаронные изделия ГОСТ 31743-2017** |  |
|  | **Технические характеристики.** Макаронные изделия группы В высшего сорта. Цвет соответствующий сорту муки, без следов непромеса. Поверхность гладкая. Излом стекловидный. Вкус свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Влажность изделий не более 15% Сохранность формы сваренных изделий не менее 95%. Наличие зараженности вредителями не допускается. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 кг |
|  | **Макаронные изделия, вермишель ГОСТ 31743-2017** |  |
|  | **Технические характеристики.** Макаронные изделия группы В высшего сорта. Цвет  соответствующий сорту муки, без следов непромеса. Поверхность гладкая. Излом стекловидный. Вкус свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Влажность изделий не более 15% Сохранность формы сваренных изделий не менее 95%. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 кг |
|  | **Мармелад ГОСТ 6442-2014** |  |
|  | **Технические характеристики.** Сахаристое кондитерское изделие студнеобразной консистенции, имеющее определенную заданную форму, получаемое увариванием желирующего фруктового сырья и (или) раствора студнеобразователя с сахаром. Массовой долей фруктового сырья не менее 30%, для желейно-фруктового - не менее 15%, массовая доля влаги не более 33% от массы кондитерского изделия  Допускается посыпка сахаром. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 5 кг |
|  | **Масло подсолнечное, рафинированное - дезодорированное, высший сорт ГОСТ 1129-2013** |  |
|  | **Технические характеристики.** Для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых продуктов. Масло прозрачное без осадка. Цветное число йода не более 10мг. Массовая доля нежировых примесей отсутствует. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 л |
|  | **Масло сливочное 72,5% жирности. Соответствие требованиям ГОСТ 32261-2013** |  |
|  | **Технические характеристики.** Масло высшего сорта. Внешний вид и цвет: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; недостаточно выраженные сливочный и/или привкус пастеризации. Цвет от светло-желтого, однородный по всей массе. Массовая доля жира 72,5%. | наличие |
|  | Упаковка производственная фольга | наличие |
|  | Фасовка | 200 гр. |
|  | **Масло сливочное с вкусовыми компонентами (шоколадное) ГОСТ 32899-2014** |  |
|  | **Технические характеристики.** Сладкое сливочное масло с вкусовыми компонентами - шоколадное. Вкус и запах - сливочный, сладкий, со вкусом и запахом какао. Цвет - коричневый, от светлого до темного, однородный по всей массе. Допускаются мель­чайшие вкрапления частичек не растворившегося какао более темного цвета. Массовая доля жира 62,0%. Массовая доля сухих веществ какао-порошка - не менее 2,5% | наличие |
|  | Упаковка производственная фольга | наличие |
|  | Фасовка | 200 гр. |
|  | **Молоко-3,2%. ГОСТ 31450-2013** |  |
|  | **Технические характеристики.** Однородная непрозрачная жидкость без осадка, белого цвета с легким кремовым оттенком. Вкус и запах, свойственный свежему молоку. Массовая доля жира не менее 3,2%. Плотность не менее 1020 кг/м3, массовая доля белка не менее 2,3%, кислотность Т15-24, группа чистоты 1,00. Продукт - пастеризован. Срок хранения не более 5 суток. | наличие |
|  | Упаковка производственная асептическая с антибактериальной обработкой, биостойкая | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 л |
|  | **Молоко цельное сгущенное с сахаром. ГОСТ 31688-2012** |  |
|  | **Технические характеристики.** Молоко цельное сгущенное с сахаром. Вкус сладкий, чистый с выраженным запахом пастеризованного молока. Цвет белый с кремовым оттенком. Массовая доля жира не менее 8,0%. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная жестяная банка | наличие |
|  | Фасовка | 0,380 кг |
|  | **Морковь свежая ГОСТ 32284-2013** |  |
|  | **Технические характеристики.** Новый урожай. Класс первый. Корнеплоды свежие, целые, здоровые чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 3,0 см, но без повреждения плечиков корнеплода. Размер корнеплодов по длине не менее 8,5 см. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная (сетка) | наличие |
|  | Фасовка | не более 20 кг |
|  | **Мука пшеничная хлебопекарная ГОСТ 26574-2017** |  |
|  | **Технические характеристики.** Вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Массовая доля влаги не более 17% . Зараженность вредителями не допускается. Цвет белый или белый с кремовым оттенком. СанПиН 2.3.2.1078-01 | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | 2 кг |
|  | **Мясо говядина охлажденная без кости ГОСТ 34120-2017** |  |
|  | **Технические характеристики.** Высший сорт. Внутренняя боковая или верхняя часть тазобедренного отруба бескостная. Без добавления красителей и консервантов. Мясо красного цвета, жир - кремово-розового. Мясо упругое и волокнистое (имеет характерную мясную структуру). Маркировка: клеймение мяса производится в соответствии с правилами по клеймению мяса, утвержденными в установленном порядке. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 5 кг |
|  | **Мясо говядина охлажденная с костью ГОСТ 34120-2017** |  |
|  | **Технические характеристики.** Высший сорт. Передняя четвертина на кости; лопаточный отруб без голяшки на кости. Без добавления красителей и консервантов. Мясо красного цвета, жир – кремово-розового. Мясо упругое и волокнистое (имеет характерную мясную структуру). Маркировка: клеймение мяса производится в соответствии с правилами по клеймению мяса, утвержденными в установленном порядке. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не менее 3 кг не более 5 кг |
|  | **Напиток кисломолочный сладкий обогащенный бифидобактериями бифидум, соответствие требованиям** **ГОСТ 33491-2015** |  |
|  | **Технические характеристики.** Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока, цвет молочно-белый. Массовая доля жира не менее 2,5%, - массовая доля белка не менее 2,8%. Срок хранения не более 5 суток. | наличие |
|  | Упаковка картонная из 5 слоев, включая фольгу, обеспечивающая срок хранения до 5 суток при t хранения от +2С до +6С | наличие |
|  | Фасовка | не более 0,5 л |
|  | **Огурцы свежие ГОСТ 1726-2019** |  |
|  | **Технические характеристики.** Новый урожай. Огурцы свежие, отечественные. Плоды свежие, целые, не уродливые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой и без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами.  СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная (коробка) | наличие |
|  | Фасовка | не более 10 кг |
|  | **Окорочка куриные ГОСТ 31962-2013** |  |
|  | **Технические характеристики.** Высшего сорта, охлажденные. Части кур должны соответствовать следующим требованиям: хорошо обескровлены, чистые; без посторонних включений; без посторонних запахов; без фекальных загрязнений; без видимых кровяных сгустков; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Допускаются единичные царапины или легкие ссадины и не более трех разрывов кожи длиной до 13 мм каждый по всей поверхности. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная вакуумная или подложка | наличие |
|  | Фасовка | не менее 1 кг  не более 5 кг |
|  | **Пастила ГОСТ 6441-2014** |  |
|  | **Технические характеристики.** Вкус и запах свойственные данному наименованию изделия, с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус сернистого ангидрида, резкий вкус и запах применяемых эссенцией. Цвет свойственный данному наименованию изделия, равномерный. Консистенция мягкая, легко поддающаяся разламыванию. Слегка затяжистая для изделий на пектине и с различными добавлениями. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 3 кг |
|  | **Перец сладкий свежий ГОСТ 34325-2017** |  |
|  | **Технические характеристики.** Новый урожай. Перец свежий. Плоды свежие, целые, не уродливые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Мякоть плотная, с кожистыми семенами. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная (коробка) | наличие |
|  | Фасовка | не более 10 кг |
|  | **Перец черный молотый ГОСТ 29050-91** |  |
|  | **Технические характеристики.** Для выработки черного перца применяют сырье - высушенные плоды (зрелые и незрелые) многолетнего растения Piper nigrum. Внешний вид – порошкообразный. Цвет – темно-серый различных оттенков. Аромат свойственный черному перцу. Вкус остро-жгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не менее 10 гр. |
|  | **Персики и нектарины свежие ГОСТ 34340-2017** |  |
|  | **Технические характеристики. Сорт высший.** Плоды свежие, здоровые, чистые, достаточно развившиеся, в стадии товарной зрелости, не перезревшие, неповрежденные, без затрагивающих мякоть повреждений сельскохозяйственными вредителями, без трещины у основания черешков, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. Плоды должны иметь характерные признаки своей разновидности. Внешний вид: мякоть должна быть абсолютно доброкачественной. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на внешний вид качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке. Степень зрелости - Плоды однородные по степени зрелости. СанПиН 2.3.2.1078-01. |  |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 5 кг |
|  | **Петрушка свежая ГОСТ 34212-2017** |  |
|  | **Технические характеристики.** Новый урожай. Петрушка свежая без кореньев, предназначенная для употребления в пищу. Зелень обрезная: листья свежие, целые, здоровые, незагрязненные. Длина основной массы листьев от основания черешков - не менее 80 мм. Листья, отпавшие от корнеплодов, с неправильно обрезанными листьями - не допускаются | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 кг |
|  | **Печенье ГОСТ 24901-2014** |  |
|  | Технические характеристики  Форма соответствует данному наименованию печенья без вмятин, края печенья должны быть ровными или фигурными, без повреждений. Поверхность не подгорелая, без вздутий, лопнувших пузырей и вкраплений крошек. Влажность не более 16,5%; массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество (по сахарозе) не менее 10,0%; массовая доля жира в пересчете на сухое вещество не менее 2,0%; щелочность не более 3,0град.; намокаемость не менее 100%. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 6 кг |
|  | **Пряники ГОСТ 15810-2014** |  |
|  | **Технические характеристики.** Форма, поверхность, цвет, вкус и запах свойственные данному наименованию изделии с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса. Вид в изломе - пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 5 кг |
|  | **Пшено отборное, шлифованное ГОСТ 572-2016** |  |
|  | **Технические характеристики.** Крупа пшено, высший сорт. Цвет желтый разных оттенков. Запах свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность не более 15%, доброкачественное ядро не менее 98,5%. Сорная примесь не более 0,4%. Испорченные ядра не более 0,3%. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 кг |
|  | **Рис круглозерный ГОСТ 6292-93** |  |
|  | **Технические характеристики.** Рис круглый, сорт высший. Цвет белый с различными оттенками. Запах свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность не более 16%. Доброкачественное ядро не менее 99,0%. Сорная примесь не более 0,3%. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 кг |
|  | **Рис пропаренный ГОСТ 6292-93** |  |
|  | **Технические характеристики.** Рис длиннозерный пропаренный, сорт высший. Цвет желтоватый с различными оттенками. Запах свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность не более 16%. Доброкачественное ядро не менее 99,0%. Сорная примесь не более 0,3%. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 кг |
|  | **Рыба треска свежезамороженная, потрошенная, без голов ГОСТ 1168-86** |  |
|  | **Технические характеристики.** Рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками с разрезом калтычка; голова, внутренности, икра или молоки должны быть удалены; сгустки крови и почки зачищены. Внешний вид после размораживания: поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Могут быть следы от объячеивания, но без повреждения мяса. Масса одной тушки не менее 500 гр. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 20 кг |
|  | **Рыба хек тушка без головы, замороженная ГОСТ 1168-86** |  |
|  | **Технические характеристики.** Рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками с разрезом калтычка; голова, внутренности, икра или молоки должны быть удалены; сгустки крови и почки зачищены. Внешний вид после размораживания: поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Могут быть следы от объячеивания, но без повреждения мяса. Масса одной тушки не менее 500 гр. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 20 кг |
|  | **Ряженка - 4,0% жирности, соответствие требованиям ГОСТ 31455-2012** |  |
|  | **Технические характеристики.** Продукт однородной консистенции, цвет светло-кремовый, равномерный по всей массе. С выраженным привкусом пастеризации, без посторонних запахов и привкусов. Пищевая и энергетическая ценность (на 100гр.): белок не менее 2,35г. Массовая доля жира 4%. Срок хранения не более 5 суток. | наличие |
|  | Упаковка картонная из 5 слоев, включая фольгу, обеспечивающая срок хранения до 5 суток при t хранения от +2С до +6С | наличие |
|  | Фасовка | не более 0,5 л |
|  | **Сахар-песок ГОСТ 33222-2015** |  |
|  | **Технические характеристики.** Вкус и запах сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Сыпучий. Цвет белый. Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество) не менее 99,55%. Массовая доля влаги не более 0,15%. СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3.6.1079-01 | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 кг. |
|  | **Свёкла свежая ГОСТ 1722-85** |  |
|  | **Технические характеристики.** Новый урожай. Класс первый. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 3,0 см. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру от 5 см до 14 см. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная (сетка) | наличие |
|  | Фасовка | не более 10 кг |
|  | **Сельди соленые ГОСТ 815-2019** |  |
|  | **Технические характеристики.** Неразделанная - сельдь в целом виде. Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду. Допускается незначительный осадок белковых веществ на поверхности. Без наружных повреждений. Консистенция плотная сочная. Массовая доля поваренной соли не более 12%. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная пищевая пластмасса (ведро) | наличие |
|  | Фасовка | не более 5 кг |
|  | **Сервелат варено-копченый, ГОСТ 55455-2013** |  |
|  | **Технические характеристики**  Сорт высший. Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов. Консистенция плотная. Вид на разрезе Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит: кусочки жирной свинины или грудинки размером не более 4 мм. Вкус и запах приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый. Форма и размер батонов - прямые батоны длиной до 50 см с одной перевязкой на каждом конце батона. Массовая доля влаги не более 38%. соответствие. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | индивидуальная |
|  | **Сметана-20% жирности. ГОСТ 31452-2012** |  |
|  | **Технические характеристики.** Внешний вид и консистенция: однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Пищевая и энергетическая ценность на (100г): жир 20%, массовая доля белка не менее 2,5%. Кислотность, °Т65-100. Срок хранения не более 7 суток. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | 250 гр. |
|  | **Смородина черная свежая. ГОСТ 6829-2015** |  |
|  | **Технические характеристики.** Сорт высший. Внешний вид Ягоды свежие, вполне развившиеся, здоровые, зрелые, чистые, целые. без механических повреждений, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, в кистях или без кистей, характерной для помологического сорта окраски. Ягоды типичные ло форме и другим признакам для данного помологического сорта. Ягоды однородные по размеру и окраске, практически одинаковые ло степени зрелости. Кисти могут быть неполными, допускается наличие отдельных ягод. |  |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 5 кг. |
|  | **«Снежок» продукт кисломолочный ГОСТ 34048-2017** |  |
|  | **Технические характеристики.** Внешний вид и консистенция Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием. Вкус и запах, Чистый кисломолочный, слегка острый вкус или вкус и запах, обусловленные добавленными компонентами. Цвет Молочно-белый, равномерный или обусловленный добавленными компонентами. Массовая доля жира не менее 3,2%. массовая доля белка не менее 2,8%, кислотность Т70-120, Массовая доля сахарозы и общего сахара в пересчете на инвертный сахар, 7-12%. Срок хранения не более 5 суток. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не менее 0,5 л |
|  | **Сода пищевая ГОСТ 2156-76** |  |
|  | **Технические характеристики.** Первый сорт. Внешний вид - кристаллический порошок белого цвета, без запаха. Массовая доля двууглекислого натрия не менее 99,5 %. Массовая доля влаги не более 0,1%. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не менее 500 гр. |
|  | **Сок, фруктовый ГОСТ 32103-2013** |  |
|  | **Технические характеристики.** Сок фруктовый восстановленный осветленный. Внешний вид: прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения. Вкус и аромат хорошо выраженные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были восстановлены соки. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 л. |
|  | **Сок, фруктовый ГОСТ 32103-2013** |  |
|  | **Технические характеристики.** Сок фруктовый восстановленный осветленный. Внешний вид: прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения. Вкус и аромат хорошо выраженные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были восстановлены соки. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 0,2 л. |
|  | **Соль ГОСТ Р 51574-2018** |  |
|  | **Технические характеристики.** Соль поваренная пищевая йодированная, сорт экстра. Внешний вид: кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Вкус соленый, без постороннего привкуса. Цвет белый. Массовая доля влаги не более 1,5% для соли. Массовая доля хлористого натрия не менее  99,5% . СанПиН 2.3.2.1078-01 | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 100 гр. |
|  | **Сосиски Молочные ГОСТ 23670-2019, ГОСТ 33673-2015** |  |
|  | Технические характеристики. Высший сорт. Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная. Вид на разрезе: розовый или светло- розовый фарш, однородный, равномерно перемешан. Окрученные или перевязанные батончики длиной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 16 до 29 мм; длиной не более 10см, в оболочке диаметром от 13 до 20 мм. Массовая доля влаги не более 75%; белка не менее 10%; жира не более 32% СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная вакуумная | наличие |
|  | Фасовка | не более 3 кг |
|  | **Сухари ГОСТ 8494-96** |  |
|  | Технические характеристики  Форма, поверхность, цвет, вкус и запах свойственные данному наименованию изделии с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса. Вид в изломе - пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 5 кг |
|  | **Сухари панировочные ГОСТ 28402-89** |  |
|  | **Технические характеристики.** Из хлебных сухарей высшего сорта. Крупка, достаточно однородная по размеру. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Без постороннего привкуса и запаха. Массовая доля влаги не более 12%. СанПиН 2.3.2.1078-01 | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 0,5 кг |
|  | **Сухофрукты ГОСТ 32896-2014** |  |
|  | **Технические характеристики.** Фрукты семечковые, косточковые сушеные. Высший сорт. Целые плоды или кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), дольки плодов, плоды с косточкой, целые приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями. Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Для нарезанных плодов: массовая доля дефектных плодов, включая плоды с механическими повреждениями не более 8,5%; массовая доля примесей растительного происхождения не более 2,5%. СанПиН 2.3.2.1078-01 | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 кг |
|  | **Сыр 50% жирности. ГОСТ 32260-2013** |  |
|  | **Технические характеристики.** Высший сорт. Вкус и запах: выраженный сырный, слегка кисловатый. Цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе. Жирность 50%, массовая доля влаги не более 80% , массовая доля хлористого натрия от 1,3 до 1,8. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | индивидуальная |
|  | **Творог классический 9% жирности. ГОСТ 31453-2013** |  |
|  | **Технические характеристики.** Цвет продукта белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Массовая доля белка не менее 6,0%, массовая доля влаги 73%, массовая доля жира 9%. Срок хранения не более 5 суток. | наличие |
|  | Упаковка производственная (пачка) | наличие |
|  | Фасовка | 200 гр. |
|  | **Томатная паста ГОСТ 3343-2017** |  |
|  | **Технические характеристики.** Томатная паста экстра, без красителей, ароматизаторов и крахмала. Внешний вид и консистенция: однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Цвет красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе. Вкус и запах свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная - стеклянная банка | наличие |
|  | Фасовка | не более 0,5 л |
|  | **Томаты свежие ГОСТ 1725-2019, ГОСТ 34298-2017** |  |
|  | **Технические характеристики.** Новый урожай. Помидоры свежие, отечественные. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не поврежденные вредителями, плотные, неперезрелые, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой и без плодоножки, без механических повреждений и солнечных ожогов. Вкус и запах свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная (коробка) | наличие |
|  | Фасовка | не более 10 кг |
|  | **Уксус ГОСТ 32097-2013** |  |
|  | **Технические характеристики.** Уксус из пищевого сырья: Водный раствор уксусной кислоты, полученный биохимическим методом из пищевого спиртосодержащего сырья путем аэробного окисления с помощью уксуснокислых бактерий с последующей пастеризацией, осветлением и фильтрацией. Внешний вид - прозрачная жидкость без помутнения, допускается небольшая опалесценция; наличие живых и мертвых угриц уксусных (мелкие нематоды), а также бактериальных пленок не допускается. Бесцветный, допускается слабо-желтый оттенок. Вкус - кислый, характерный для уксуса, без постороннего привкуса. Массовая концентрация органических кислот в пересчете на уксусную кислоту не менее 9 г/100см3. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не менее 500 гр. |
|  | **Укроп свежий ГОСТ 51074-2003, ГОСТ 32856-2014** |  |
|  | **Технические характеристики.** Новый урожай. Укроп свежий без кореньев, предназначенный для употребления в пищу. Растения молодые, свежие, чистые, неповрежденные болезнями, здоровые стебли с корешками и без корешков с зелеными без увяданий и пожелтения листьями без излишней внешней влажности, без признаков огрубения, подмораживания и самосогревания. Не допускается – растения с частично сформировавшимися семенами. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 кг |
|  | **Фасоль белая ГОСТ 7758-75** |  |
|  | **Технические характеристики.** Фасоль белая округлая или яйцевидная. Крупная длина не менее 9 мм, толщина не менее 6 мм. Фасоль должна быть одного типа, в негреющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственные здоровым нормальным семенам фасоли (без затхлого, солодового, плесневого и постороннего запахов). Влажность не более 15 %. Содержание сорной примеси не более 1%. Содержание зерновой примеси не более 2%. Зараженность вредителями не допускается.  СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 кг |
|  | **Филе куриное ГОСТ 31962-2013** |  |
|  | **Технические характеристики.** Высшего сорта, охлажденное. Части кур должны соответствовать следующим требованиям: хорошо обескровлены, чистые; без посторонних включений; без посторонних запахов; без фекальных загрязнений; без видимых кровяных сгустков; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная вакуумная или подложка | наличие |
|  | Фасовка | не менее 1 кг  не более 5 кг |
|  | **Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки**  **ГОСТ 2077-84 или ГОСТ 26983-2015** |  |
|  | Технические характеристики  Из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной первого сорта. Форма - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. Внешний вид - поверхность шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш - не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Цвет - от светло-коричневого до темно-коричневого Вид в изломе - пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная вакуумная | индивидуальная, запаянная |
|  | Фасовка | не более 0,7 кг |
|  | **Хлебобулочные бараночные изделия, сушки ГОСТ 32124-2013** |  |
|  | Технические характеристики  Форма, поверхность, цвет, вкус и запах свойственные данному наименованию изделии с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса. Вид в изломе - пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 5 кг |
|  | **Хлебобулочные изделия, обогащенные йодоказеином из пшеничной муки высшего сорта ТУ производителя** |  |
|  | Технические характеристики  Высший сорт Из пшеничной муки высшего сорта. Форма - округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков. Внешний вид - поверхность шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш - не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Цвет - от светло-желтого до светло-коричневого Вид в изломе - пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная вакуумная | индивидуальная, запаянная |
|  | Фасовка | не более 0,4 кг |
|  | **Хлопья овсяные ГОСТ 21149-93** |  |
|  | **Технические характеристики.** Высший сорт. Цвет белый с оттенками от кремового до желтоватого. Запах свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Влажность не более 13,5% . Сорная примесь не более 0,5% . СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 кг |
|  | **Чеснок ГОСТ 55909-2013** |  |
|  | **Технические характеристики.** Новый урожай. Чеснок отечественный. Луковицы вызревшие, твердые и плотные, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с остатками сухих корешков или без них. Запах и вкус характерные для данного ботанического сорта, без постороннего запаха и привкуса. Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 20 мм. | наличие |
|  | Упаковка производственная (сетка) | наличие |
|  | Фасовка | не более 1 кг |
|  | **Шоколад молочный в ассортименте ГОСТ 31721-2012** |  |
|  | **Технические характеристики.** Шоколад молочный обыкновенный. Вкус и запах свойственные для данного продукта, без постороннего привкуса и запаха. Поверхность шоколадного покрытия ровная или волнистая, с рисунком или без него, блестящая или матовая. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 15 гр.  не более 100 гр. |
|  | **Чай в ассортименте ГОСТ 32573-2013** |  |
|  | **Технические характеристики.** Чай черный байховый. Высший сорт. Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус. Настой яркий, прозрачный, «средний». Цвет разваренного листа однородный, коричнево-красный. Массовая доля влаги не более 9,0% . СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 200 гр. |
|  | **Яблоки свежие красные ГОСТ 34314-2017** |  |
|  | **Технические характеристики.** Новый урожай. Высший сорт. Отборные плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода. Размер по наибольшему поперечному диаметру не менее 60 мм для плодов круглой формы и 55 мм для плодов овальной формы. Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие. Вес одного плода не более 250 гр. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | не более 20 кг |
|  | **Яйцо куриное 1 категории ГОСТ 31654-2012** |  |
|  | **Технические характеристики.** Хранение при температуре от 0С до 20С. Масса одного яйца не менее 52г. Состояние и положение желтка: прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения. Плотность и цвет белка: плотный, светлый, прозрачный. СанПиН 2.3.2.1078-01. | наличие |
|  | Упаковка производственная | наличие |
|  | Фасовка | коробка 360 шт. |

Приложение № 3

к техническому заданию

**Суточная потребность**

**в пищевых веществах и энергии детей оздоровительных**

**учреждений с учетом их возраста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название пищевых веществ | Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп: | |
| с 7 до 10 лет | с 11 лет и старше |
| Белки (г) | 63 | 76,5 |
| Жиры (г) | 70 | 85 |
| Углеводы (г) | 305 | 370,2 |
| Энергетическая ценность - калорийность (ккал) | 2100 | 2550 |

Приложение № 4

к техническому заданию

**Рекомендуемая форма**

**составления примерного меню и пищевой ценности**

**приготовляемых блюд**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N  рец. | Прием пищи, наименование  блюда | Масса  порции | Пищевые  вещества (г) | | | Энергетическая  ценность (ккал) |
| Б | Ж | У |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | День N 1 - завтрак: |  |  |  |  |  |
|  | ... |  |  |  |  |  |
|  | День N 1 - второй завтрак: |  |  |  |  |  |
|  | ... |  |  |  |  |  |
|  | День N 1 - обед: |  |  |  |  |  |
|  | ... |  |  |  |  |  |
|  | День N 1 - полдник |  |  |  |  |  |
|  | ... |  |  |  |  |  |
|  | День N 1 - ужин: |  |  |  |  |  |
|  | ... |  |  |  |  |  |
|  | День N 1 - второй ужин: |  |  |  |  |  |
|  | ... |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО: |  |  |  |  |  |
|  | День N 2 - завтрак: | - |  |  |  |  |
|  | ... |  |  |  |  |  |
|  | День N 2 - второй завтрак: |  |  |  |  |  |
|  | ... |  |  |  |  |  |
|  | День N 2 - обед: |  |  |  |  |  |
|  | ... |  |  |  |  |  |
|  | День N 2 - полдник |  |  |  |  |  |
|  | ... |  |  |  |  |  |
|  | День N 2 - ужин: |  |  |  |  |  |
|  | ... |  |  |  |  |  |
|  | День N 2 - второй ужин: |  |  |  |  |  |
|  | ... |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО: |  |  |  |  |  |
|  | ... |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО ЗА СМЕНУ  ВСЕГО: | - |  |  |  | - |
|  | ИТОГО ЗА СМЕНУ  соотношение | - |  |  |  | - |

Приложение № 5

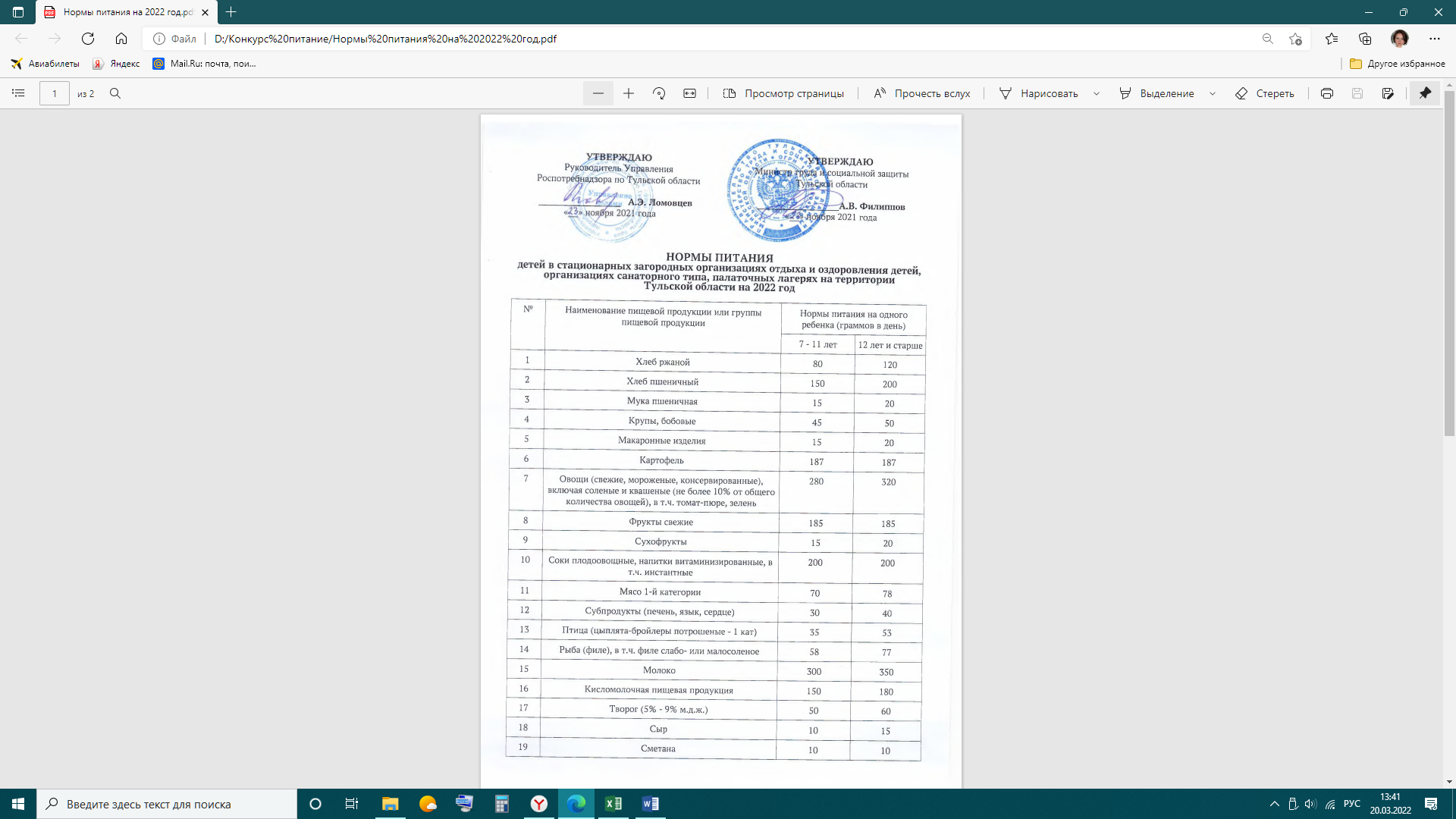
к техническому заданию

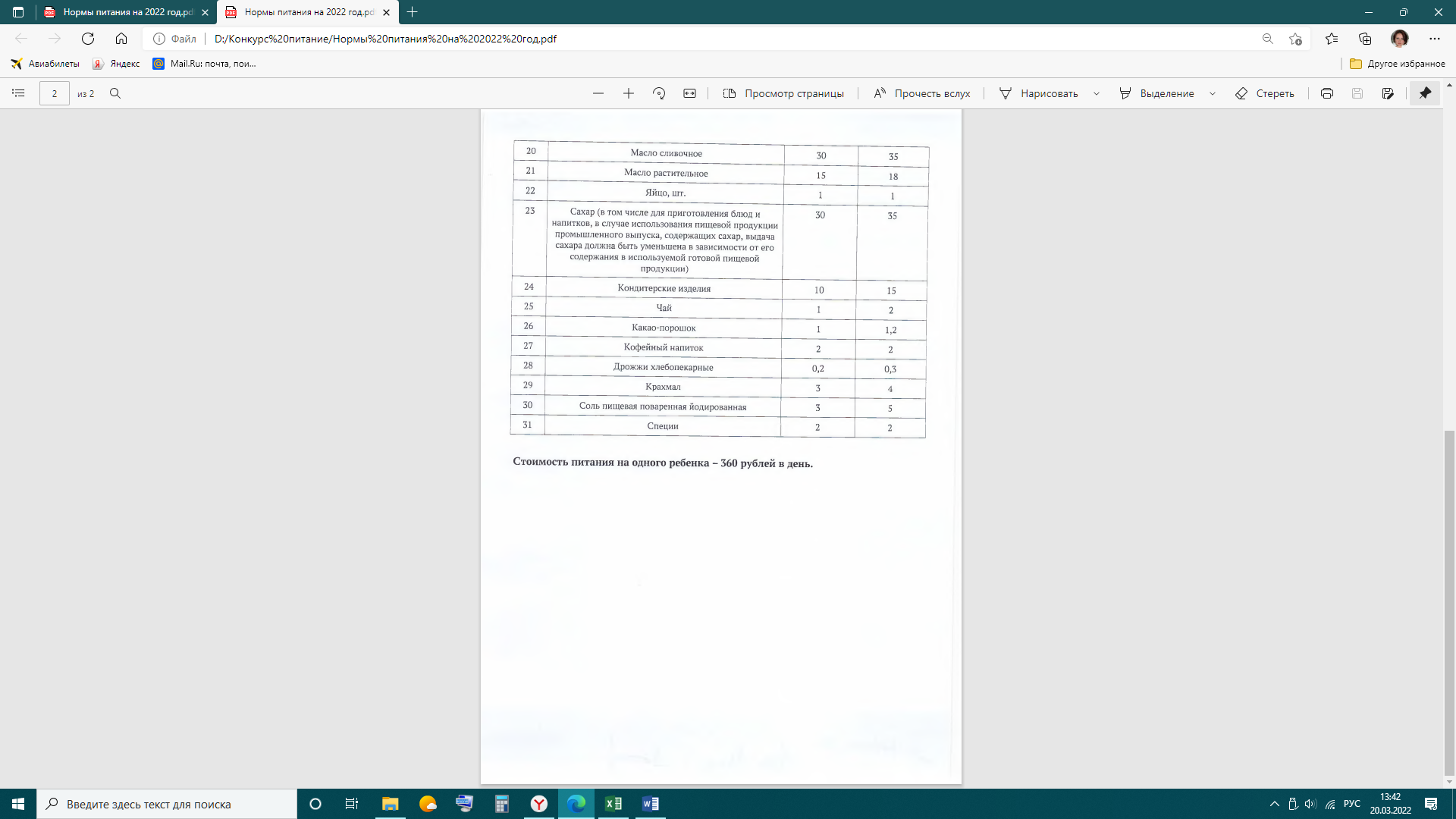
**Расчеты для проведения c-витаминизации третьих блюд**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Возраст детей | Количество витамина C, мг/сутки | |
| в летние каникулы | в осенние каникулы |
| для детей до 10 лет | 20 | 20 |
| для детей 11 лет и старше | 25 | 25 |

Приложение № 6

к техническому заданию





Приложение №3 к договору

№2022.62445 от «04» мая 2022 года

### Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,

### поступающих в столовую

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Дата и час поступления продоволь- ственного сырья и пищевых продуктов | Наиме- нование пищевых продуктов | Количество поступившего продоволь- ственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках) | Номер товарно-транс- портной накладной | Условия хранения и конечный срок реа- лизации (по марки- ровочному ярлыку) | Дата и час фактической реализации продоволь- ственного сырья и пищевых продуктов по количеству (в килограммах, литрах, штуках) | Подпись ответст- венного лица | Приме- чание\* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |

Примечание:  
  
\* Указываются факты списания, возврата продуктов и другие.

Приложение №4 к договору

№2022.62445 от «04» мая 2022 года

**Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование  блюда,  кулинарного  изделия | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Приложение №5 к договору

№2022.62445 от «04» мая 2022 года

**Акт**

**приемки продуктов питания, поставляемых в оздоровительный лагерь**

По оздоровительному лагерю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мы, нижеподписавшиеся члены бракеражной комиссии в составе:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Составили настоящий акт в том, что нами была проведена проверка соответствия требованиям санитарных норм к транспортировке и приему сырья и пищевых продуктов в оздоровительном лагере \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 года

В ходе проверки было установлено:

Транспортировка сырья и пищевых продуктов осуществляется

(специально оборудованным транспортом с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами)

Лица, сопровождающие продукты и выполняющие их погрузку и выгрузку

(имеют личную медкнижку, работают в спец.одежде)

Скоропортящиеся продукты перевозят

(охлаждающим или изотермическим транспортом)

Продукты привезли в

(таре производителя или в другой чистой, промаркированной производственной таре)

Товарное соседство при транспортировке не было соблюдено (было соблюдено)

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

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

Продукты поставляются в о/л \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_ раза в неделю

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

Наличие необходимых сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии:

С актом ознакомлены:

Приложение №6 к договору

№2022.62445 от «04» мая 2022 года

**Реестр (ежедневный) приема сдачи**

**оказания услуг по организации питания №\_\_\_**

г.\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшим «Заказчик», в лице директора \_\_\_\_\_\_\_, действующей на основании Устава, с одной стороны и

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора \_\_\_\_\_\_\_, действующей на основании Устава, с другой стороны, составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. В соответствии с Договором на оказание услуг по организации питания в оздоровительных лагерях с круглосуточным пребыванием в период школьных каникул Исполнитель «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_г. оказал следующие услуги:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование услуги | Количество оказываемой услуги (количество получивших питание) | Дата оказания услуг (соответствуют-не соответствуют режиму питания) | Объем оказанных услуг (соответствует/не соответствует примерному меню, условиям договора) | Выявленные недостатки в предоставлении услуги |
| 1 | Завтрак |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |

Иные выявленные нарушения условий договора (заполняется в случае выявления):

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

Срок устранения выявленных недостатков

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

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

**Выводы:** фактическое оказание услуг соответствует (не соответствует) условиям договора.

2. Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, по одному для каждого из сторон.

**ПОДПИСИ СТОРОН:**

ЗАКАЗЧИК ИСПОЛНИТЕЛЬ

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

Приложение №7 к договору

№2022.62445 от «04» мая 2022 года

форма

Акт

сдачи-приемки оказанных услуг

г. Тула. «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 год.

Заказчик, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с одной стороны, и Исполнитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_ с другой стороны, в соответствии с условиями договора №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_ \_\_\_\_ 202\_года на оказание услуг по организации питания в оздоровительном лагере с круглосуточным пребыванием в период школьных каникул\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ составили настоящий Акт о нижеследующем:

Исполнителем \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ оказаны услуги по организации питания в оздоровительном лагере с круглосуточным пребыванием в период школьных каникул на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, а Заказчиком приняты оказанные услуги по организации питания:

1 .Количество дето/дней питания за весь период срока оказания услуг согласно договора- - \_\_\_\_\_\_\_\_ .

Фактическое количество дето/дней питания за весь период срока оказания услуг -

2.Начало срока оказания услуг согласно п. \_\_\_\_договора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022.

Фактическое начало срока оказания услуг - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г.

Просрочка исполнения обязательства, установленного п.\_\_\_ договора составила - \_\_\_\_\_\_\_\_ дней (при наличии таковой).

3.Окончачние срока оказания услуг согласно п.\_\_\_\_- договора - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г.

Фактическое окончание срока оказания услуг - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г.

4. Цена договора оказания услуг по организации питания на начало срока оказания услуг - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб.

Фактическая стоимость оказанных услуг по организации питания за весь период срока оказания услуг - \_\_\_\_\_\_\_\_ руб.

5.Сумма неустойки (пени) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных п.\_\_\_\_\_ договора - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

6 .Сумма неустойки ( пени) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных п.\_\_\_\_\_ договора - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

7. Основания применения неустойки: просрочка Исполнителем исполнения обязательства, установленного п.\_\_\_\_\_ договора

8. Итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю за оказанные услуги по договору с учетом уплаты неустойки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб.

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик: \_\_\_\_\_\_\_\_\_  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.п. | Исполнитель:  Директор \_\_\_\_\_\_\_  М.п. |

Приложение №8 к договору

№2022.62445 от «04» мая 2022 года

**ТРЕБОВАНИЕ**

**об осуществлении уплаты денежной суммы**

**по банковской гарантии**

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года № \_\_\_\_\_

В связи с тем, что по банковской гарантии от « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года № \_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*полное наименование кредитной организации - гаранта*) является гарантом (далее - гарант) перед *(полное наименование организации - бенефициара)* (далее - бенефициар), настоящим требованием извещаем вас о неисполнении (ненадлежащем исполнении) *(полное наименование организации-принципала),* ИНН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ своих обязательств перед *(полное наименование организации-бенефициара)* по договору от « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года № \_\_\_\_\_\_\_\_\_ а именно (*указать конкретные нарушения принципалом обязательств, в обеспечение которых выдана банковская гарантия*).

В соответствии с условиями банковской гарантии от « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_года № \_\_\_\_\_\_\_\_\_  Вам надлежит не позднее \_\_\_\_\_\_\_ *(указывается количество дней цифрами и прописью в соответствии с условиями гарантии)* рабочих дней со дня получения настоящего требования перечислить сумму в размере \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(сумма цифрами и прописью)*

на счет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(банковские реквизиты организации-бенефициара для перечисления денежных средств).*

В случае неисполнения настоящего требования в указанный срок гарант обязан уплатить неустойку бенефициару в размере 0,1 (ноль целых одна десятая) процента указанной в настоящем требовании суммы, подлежащей уплате за каждый календарный день просрочки начиная с календарного дня, следующего за днем истечения установленного банковской гарантией срока оплаты настоящего требования, по день фактического поступления денежных средств на счет бенефициара в оплату настоящего требования по банковской гарантии.

Приложение: (*указывается перечень документов, обосновывающих требование об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии, и количество листов*).

М.П.

Уполномоченное лицо бенефициара \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

(подпись) (инициалы, фамилия)

Отметка о вручении \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

(передаче иным способом) (подпись) (инициалы, фамилия)

Дата вручения: «\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года

**Примечание.** Требование об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии и направляемые вместе с ним документы и (или) их копии оформляются в письменной форме на бумажном носителе или в форме электронного документа в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

1. Для исполнителя с общим режимом налогообложения. [↑](#footnote-ref-1)