

ДОГОВОР № 14-01/22
оказания услуг по организации горячего питания учащихся
детей-инвалидов

г. Славянск-на-Кубани

«01» сентября 2022 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 14 имени кавалера ордена «Знак Почета» Михаила Ильича Сошникова хутора Прикубанского муниципального образования Славянский район, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Шестак Эльвины Анатольевны, действующего на основании Устава, именуемое (ый) в дальнейшем «Заказчик», и Общество с ограниченной ответственностью «Здоровое питание», в лице исполнительного директора Семенова Артема Борисовича, действующего на основании на основании доверенности № 01-03/22 от 25.03.2022 г, именуемое (ый) в дальнейшем «Исполнитель», вместе именуемые Стороны, с соблюдением требований Федерального закона от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий договор (далее по тексту – Договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг по организации горячего питания обучающихся в образовательных учреждениях города Славянска-на-Кубани и Славянского района.

1.2. В соответствии с настоящим договором Исполнитель обязуется оказать по заданию Заказчика услуги по организации горячего питания обучающихся в МБОУ лицей № 1, МБОУ ООШ № 14, адрес: 353599, Краснодарский Край, Славянский Район, Прикубанский (Прикубанского поселения) Хутор, Победы Улица, 32 (далее - образовательном учреждении), а Заказчик обязуется принять и оплатить результат оказанных Исполнителем услуг согласно настоящему Договору.

1.3. Услуги по организации горячего питания обучающихся в образовательных учреждениях города Славянска-на-Кубани и Славянского района включают в себя:

1.3.1. Приготовление рационов горячего питания согласно примерному цикличному меню, являющемуся неотъемлемой частью настоящего договора. Продукты питания, необходимые для выполнения услуг входят в цену настоящего договора.

1.3.2. Отпуск готового горячего питания, согласно примерному меню (Приложение № 1).

2. Сроки и условия оказания услуг

2.1. Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в образовательном учреждении производится с 01 сентября 2022 года по 31 октября 2022 года.

2.2. Исполнитель обязан организовать питание обучающихся образовательного учреждения согласно примерному меню (Приложение № 1).

3. Цена контракта и порядок расчётов

3.1. Сумма контракта рассчитывается в Приложении № 2 и составляет:

- Стоимость услуги по приготовлению горячего питания по договору: **2 646 (Две тысячи шестьсот сорок шесть) рублей 00 копеек;**

- Стоимость блюд по договору: **10 567 (Десять тысяч пятьсот шестьдесят семь) рублей 00 копеек;**

- Общая сумма договора: **13 213 (Тринадцать тысяч двести тринадцать) рублей 00 копеек, НДС не предусмотрен.**

Сумма договора является твердой на весь срок исполнения договора и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев установленных законодательством.

В цену настоящего договора входят стоимость услуг предусмотренных настоящим контрактом, в том числе причитающееся Исполнителю вознаграждение и компенсацию его издержек, связанных с исполнением настоящего договора, включая расходы на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, стоимость изделий, оборудования, материалов, транспортные расходы, стоимость использования машин и механизмов, рабочей силы, накладные расходы, командировочные расходы, страхование рисков, и все остальные расходы, которые могут возникнуть в связи с исполнением договора.

3.2. Расчеты за готовые горячие блюда производятся в течение 7 рабочих дней путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании счета и сводного реестра накладных. Счет и сводный реестр накладных предоставляется Исполнителем по факту оказания услуг в течение 15 календарных дней с момента окончания оказания услуг.

3.3. Расчеты за оказанные услуги производятся в течении 7 рабочих дней путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании счета и акта об оказании услуг. Счет и акт об оказании услуг по приготовлению горячих блюд предоставляется Исполнителем в течение 15 календарных дней с момента окончания оказания услуг.

3.4. Основанием для полной оплаты услуг Исполнителя является акт сверки взаимных расчетов, подписанный сторонами.

3.5. Форма оплаты: безналичный расчет за счет средств краевого и местного бюджетов.

3.6. ИКЗ **22 32 34 90 114 95 2349 01001 0002 00000000244, п. 5**

4. Права и обязанности Заказчика

Обязанности Заказчика:

4.1. Принимает и оплачивает Услуги Исполнителя в соответствии с условиями настоящего договора.

4.1.1. Представляет не позднее 15:00 часов рабочего дня предшествующего дню оказания Услуги Исполнителю заявку о количестве обучающихся, охватываемых Услугой, *ведет учет и расчеты за оказанный объем Услуг.*

4.1.2. Утверждает режим работы пищеблока в соответствии с графиком, согласованным Исполнителем и Заказчиком.

4.1.3. Осуществляет контроль за оказанием Услуг. Назначает ответственного представителя по ведению учета и расчетов за оказанные Услуги.

4.1.4. Для приёмки услуг и осуществления контроля за ходом исполнения Исполнителем взятых обязательств по настоящему контракту Заказчик формирует и утверждает состав бракеражной комиссии в состав которой включаются представители Заказчика и Исполнителя, а так же ведет журнал бракеражной комиссии в котором ежедневно делает отметки о взятых пробах блюд и дается оценка качеству пищи.

4.1.5. Организует дежурство представителей Заказчика во время приема пищи обучающимися.

4.2. Заказчик вправе осуществлять контроль:

- за соблюдением правил приема и хранения поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов, за закупаемыми продуктами питания и их соответствием техническим регламентам, ГОСТам, ТУ производителя, гигиеническим сертификатам, ветеринарным заключениям;

- за чистотой и соблюдением санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений и пищеблока, оборудования и инвентаря;

- за своевременным прохождением работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров;

В случае выявления нарушений выполнения исполнителем условий настоящего контракта Заказчик обязан обратиться к Исполнителю с требованием об их устранении.

5. Права и обязанности Исполнителя

5.1. Обязанности Исполнителя:

5.1.1. Обеспечивает выполнение услуг в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.1.2. Предоставляет рациональное питание, дифференцированное по каждой категории обучающихся на основании графика, согласованного Исполнителем и Заказчиком. Изменения в график могут вноситься по инициативе Заказчика с обязательным уведомлением Исполнителя не менее чем за 2 дня до предполагаемой даты начала действия нового графика.

5.1.3. Осуществляет питание обучающихся согласно примерному двухнедельному циклическому меню, разработанному в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5.1.4. Обеспечивает приготовление пищи высокого качества с проведением ежедневного бракеража пищи с участием бракеражной комиссии Заказчика.

5.1.5. Обеспечивает строгое соблюдение правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

5.1.6. Обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к используемому оборудованию и инвентарю, предоставляет необходимые дезинфицирующие средства и прочие расходные материалы, необходимые для оказания услуг.

5.1.7. Укомплектовывает пищеблок необходимыми кадрами соответствующей квалификации. Обеспечивает персонал, непосредственно оказывающий услуги, спецодеждой.

5.1.8. Обеспечивает своевременное прохождение работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством Российской Федерации о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях.

5.1.9. В случае, если Заказчиком будут обнаружены факты некачественного оказания услуг, Исполнитель обязан своими силами и без увеличения стоимости Услуг по настоящему контракту, в согласованный сторонами срок принять меры для обеспечения их надлежащего качества.

5.1.10. Своевременно предоставляет достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по контракту, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта.

5.1.11. Предоставить образовательному учреждению акт об оказании услуг в течение 15 календарных дней с момента окончания оказания услуг.

5.1.12. Предоставить сводный реестр накладных с приложением накладных и меню за каждый день за готовые горячие блюда в течение 15 календарных дней с момента окончания оказания услуг.

6. Ответственность Сторон

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных договором Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7. Качество приготавливаемого питания и оказываемых Услуг

7.1. Качество приготавливаемого питания и оказываемых Услуг должно соответствовать обязательным требованиям законодательства Российской Федерации, предъявляемым к товарам и услугам указанного вида (рода), в том числе следующим нормативно-правовым актам:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Закону Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- Приказу Региональной энергетической комиссии – Департамента цен и тарифов Краснодарского края №9/2012-нс от 14.11.2012 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемые предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»;

- Правилам оказания услуг общественного питания, утвержденным постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 г. №1675-ст).

Соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов гигиенических требований к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов согласно:

• СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

• СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»

- Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- иным нормативным правовым актам в области организации детского питания.

Нормативно-правовая документация (СанПиН, ГОСТ и пр.) вне зависимости от наличия или отсутствия указаний на внесенные в нее изменения и дополнения должна приниматься к рассмотрению в действующей редакции (с внесенными корректировками, изменениями, дополнениями и др.).

7.2. Заказчик вправе осуществлять контроль и надзор за ходом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, соблюдением технологии и качеством применяемого сырья; соблюдением требований настоящего контракта и действующего законодательства, регулирующего данный вид Услуг.

7.3. Исполнитель обязан соблюдать установленные правила приемки поступающих продуктов питания, предназначенных для оказания услуг, а также условия их хранения и реализации, своевременно и в полном объеме заполнять журнал бракеража поступающей продукции.

7.4. Не допускается приемка полуфабрикатов и продуктов питания, предназначенных для оказания услуг, без документов, подтверждающих их качество и безопасность.

7.5. Исполнитель участвует в проведении бракеражной комиссии готовых блюд и осуществляет отбор суточных проб.

7.6. Исполнитель разрабатывает и проводит программу производственного контроля в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.7. Документы, гарантирующие качество и безопасность продуктов питания, используемых при оказании услуг по организации питания, а именно:

- сертификат (декларация) соответствия на используемый вид продуктов;
- ветеринарное заключение на продукцию;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;

Сопроводительная документация сохраняется до конца реализации продуктов.

8. Изменение и расторжение договора

8.1. Изменение условий договора осуществляется в порядке и по основаниям, предусмотренным в договоре, а также в случаях, предусмотренных в законодательстве РФ.

8.2. Расторжение договора может иметь место по соглашению сторон либо по решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ.

9. Порядок урегулирования споров

9.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего договора, должны разрешаться путем переговоров между Сторонами.

9.2. При не достижении согласия путем переговоров, Стороны разрешают спор в Арбитражном суде г. Краснодара.

10. Срок действия договора

10.1. Настоящий договор распространяет свои действия на правоотношения возникшие с 01 сентября 2022 года, и действует по 31 октября 2022 года, а в части финансовых обязательств до полного исполнения их сторонами.

10. Юридические адреса и реквизиты сторон

Заказчик

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 14 х. Прикубанского муниципального образования Славянский район
353599, Краснодарский край, Славянский район, х. Прикубанский, ул. Победы, 32
ИНН/КПП 2349011738/234901001р/с
03234643036450001800
ЮЖНОЕ ГУ БАНКА РОССИИ/УФК по Краснодарскому краю г. Краснодар
БИК 010349101
ЕКС 40102810945370000010

Директор



Шестак

Исполнитель

Общество с ограниченной ответственностью «Здоровое питание»
г. Славянский-на-Кубани,
ул. Троицкая, 246, оф. 1
ИНН 2370005688 КПП 237001001
р/с 40702810430000011711
к/сч 30101810100000000602
Краснодарское отделение № 8619
ОАО «Сбербанк России»
БИК: 040349602
тел: 8 (86146) 4-29-53

Исполнительный директор



Соменов

Примерное циклическое меню учащихся 7-10 лет (1-4 классы)

Прием пищи		Наименование		Вес		
		блюда	блюда	блюда	блюда	
Неделя 1 День 1	Завтрак	Запеканка из творога со сгущенным молоком	140	20		
		Чай с лимоном	200	7		
		Кондитерское изделие (печенье)	25			
		Хлеб пшеничный йодированный	30			
		Фрукты свежие (яблоко)	100			
			Итого за завтрак:	522		
	Обед	Овощи свежие (огурец)	60			
		Суп с крупой и фрикадельками из птицы	200	25		
		Тефтели рыбные с соусом	60	30		
		Картофель отварной	150			
Компот из смеси сухофруктов		200				
Хлеб пшеничный йодированный		50				
Хлеб ржаной	30					
		Итого за обед:	805			
		ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:	1327,00			
Неделя 1 День 2	Завтрак	Котлета из птицы	90			
		Каша пшеничная вязкая	150			
		Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200			
		Хлеб пшеничный йодированный	20			
		Хлеб ржаной	20			
		Фрукты свежие (слива)	100			
			Итого за завтрак:	580		
	Обед	Овощи свежие (помидор)	60			
		Рассольник ленинградский	200			
		Шницель из говядины с соусом	60	30		
Капуста тушеная		150				
Кофейный напиток на молоке		200				
Хлеб пшеничный йодированный	40					
Хлеб ржаной	20					
		Итого за обед:	760			
		ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:	1340,00			
Неделя 1 День 3	Завтрак	Котлета по-хлыновски с соусом	90	20		
		Макаронные отварные	130			
		Напиток с витаминами и пребиотиками	200			
		Хлеб пшеничный йодированный	30			
		Хлеб ржаной	30			
			Итого за завтрак:	500,00		
	Обед	Салат из капусты	60			
		Суп-лапша домашняя	200			
		Рыба в омлете	90			
		Картофельное пюре	150			
Чай с сахаром		200				
Хлеб пшеничный йодированный	40					
Хлеб ржаной	20					
		Итого за обед:	760,00			
		ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:	1260,00			
Неделя 1 День 4	Завтрак	Икра свекольная	60			
		Запеканка из печени с рисом	120	40		
		Компот из свежих фруктов	200			
		Хлеб пшеничный йодированный	20			
		Хлеб ржаной	20			
	Фрукты свежие (груша)	140				
			Итого за завтрак:	600,00		
	Обед	Салат из моркови	70			
		Борщ	200			
		Азу	40	120		
Какао на молоке витаминизированный		200				
Хлеб пшеничный йодированный		40				
Хлеб ржаной	30					
		Итого за обед:	700,00			
		ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:	1300,00			
Неделя 1 День 5	Завтрак	Котлета рыбная с соусом	60	30		
		Рагу из овощей	150			
		Чай с лимоном	200	7		
		Хлеб пшеничный йодированный	20			
		Хлеб ржаной	20			
	Фрукты свежие (слива)	100				
			Итого за завтрак:	587,00		
	Обед	Икра кабачковая	60			
		Суп из овощей	200			
		Бефстроганов	50	50		
Каша гречневая вязкая		150				
Компот из смеси сухофруктов		200				
Хлеб пшеничный йодированный	40					
Хлеб ржаной	20					
		Итого за обед:	770,00			
		ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:	1357,00			

Прием пищи		Наименование		Вес		
		блюда	блюда	блюда	блюда	
Неделя 2 День 6	Завтрак	Сыр порционно	22			
		Омлет натуральный	185			
		Сок земляничный	200			
		Хлеб пшеничный йодированный	20			
		Хлеб ржаной	20			
	Фрукты свежие (яблоко)	100				
			Итого за завтрак:	547,00		
	Обед	Овощи свежие (помидор)	60			
		Щи из свежей капусты	200			
		Биточки из говядины с соусом	60	30		
Каша ячневая вязкая		150				
Какао на молоке витаминизированный		200				
Хлеб пшеничный йодированный		40				
Хлеб ржаной	20					
		Итого за обед:	760,00			
		ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:	1307,00			
Неделя 2 День 7	Завтрак	Тефтели с соусом	60	30		
		Макаронные изделия отварные	120			
		Капуста тушеная	50			
		Напиток с витаминами и пребиотиком	200			
		Хлеб пшеничный йодированный	20			
	Хлеб ржаной	20				
			Итого за завтрак:	500,00		
	Обед	Салат из моркови с зеленым горошком	60			
		Суп картофельный с бобовыми	200			
		Рыба запеченная по-русски	70	150		
Кофейный напиток на молоке		200				
Хлеб пшеничный йодированный		40				
Хлеб ржаной		20				
Фрукты свежие (слива)	100					
		Итого за обед:	840,00			
		ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:	1340,00			
Неделя 2 День 8	Завтрак	Пудинг из творога со сгущ. молоком	140	20		
		Чай с молоком	200			
		Хлеб пшеничный йодированный	20			
		Хлеб ржаной	20			
		Фрукты свежие (груша)	140			
			Итого за завтрак:	540,00		
	Обед	Салат из свеклы с сыром	60			
		Борщ	200			
		Печень по-строгановски	50	40		
		Картофельное пюре	150			
Кисель плодово-ягодный витаминизированный		200				
Хлеб пшеничный йодированный		40				
Хлеб ржаной	20					
		Итого за обед:	760,00			
		ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:	1300,00			
Неделя 2 День 9	Завтрак	Сыр порционно	22			
		Каша молочная манная с маслом сливочным	200	5		
		Чай с лимоном	200	7		
		Булочка "Домашняя"	50			
		Хлеб ржаной	20			
			Итого за завтрак:	504,00		
	Обед	Салат из огурцов	60			
		Суп-лапша домашняя	200			
		Жаркое по-домашнему	40	110		
		Сок яблочный	200			
Хлеб пшеничный йодированный		40				
Хлеб ржаной	30					
Фрукты свежие (яблоко)	100					
		Итого за обед:	780,00			
		ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:	1284,00			
Неделя 2 День 10	Завтрак	Плов из птицы	65	110		
		Компот из смеси сухофруктов	200			
		Кондитерское изделие (печенье)	25			
		Хлеб пшеничный йодированный	20			
		Фрукты свежие (слива)	100			
			Итого за завтрак:	520,00		
	Обед	Салат из капусты	60			
		Суп крестьянский с крупой	200			
		Рыба тушеная в томате с овощами	50	50		
		Картофель отварной	150			
Какао на молоке витаминизированный		200				
Хлеб пшеничный йодированный	40					
Хлеб ржаной	20					
		Итого за обед:	770,00			
		ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:	1290,00			

Примерное циклическое меню учащихся с 12 лет и старше

Прием пищи		Наименование блюда	Вес блюда
Неделя 1 День 1	Завтрак	Запеканка из творога со сгущенным молоком	170 30
		Компот из смеси сухофруктов	200
		Кондитерское изделие (печенье)	40
		Хлеб пшеничный йодированный	30
		Фрукты свежие (яблоко)	100
		Итого за завтрак:	570
	Обед	Овощи свежие (огурец)	80
		Суп с крупой и фрикадельками из птицы	250 25
		Тефтели рыбные с соусом	100 30
		Картофель отварной	150
Какао на молоке витаминизированный		200	
Хлеб пшеничный йодированный		55	
Хлеб ржаной	36		
Итого за обед:	926		
ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:			1496,00
Неделя 1 День 2	Завтрак	Котлета из птицы	100
		Каша пшеничная вязкая	150
		Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200
		Хлеб пшеничный йодированный	30
		Хлеб ржаной	25
		Фрукты свежие (слива)	100
	Итого за завтрак:	605	
	Обед	Овощи свежие (помидор)	80
		Рассольник ленинградский	250
		Шницель из говядины с соусом	70 30
Капуста тушеная		150	
Кофейный напиток на молоке		200	
Хлеб пшеничный йодированный		55	
Хлеб ржаной	36		
Итого за обед:	871		
ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:			1476,00
Неделя 1 День 3	Завтрак	Котлета по-хлыновски	100
		Макаронные изделия отварные	180
		Напиток с витаминами и пребиотиком	200
		Хлеб пшеничный йодированный	40
		Хлеб ржаной	30
		Итого за завтрак:	550,00
	Обед	Салат из капусты	80
		Суп-лапша домашняя	250
		Рыба в омлете	100
		Картофельное пюре	150
Чай с сахаром		200	
Хлеб пшеничный йодированный		55	
Хлеб ржаной	36		
Итого за обед:	871,00		
ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:			1421,00
Неделя 1 День 4	Завтрак	Икра свекольная	60
		Запеканка из печени с рисом	150 50
		Компот из свежих фруктов	200
		Хлеб пшеничный йодированный	40
		Хлеб ржаной	30
		Фрукты свежие (груша)	140
	Итого за завтрак:	670,00	
	Обед	Салат из моркови	80
		Борщ	250
		Азу	75 125
Чай с молоком		200	
Хлеб пшеничный йодированный		55	
Хлеб ржаной		40	
Итого за обед:	825,00		
ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:			1495,00
Неделя 1 День 5	Завтрак	Котлета рыбная	100
		Рагу из овощей	180
		Чай с лимоном	200 7
		Хлеб пшеничный йодированный	30
		Хлеб ржаной	25
		Фрукты свежие (слива)	100
	Итого за завтрак:	642,00	
	Обед	Икра кабачковая	80
		Суп из овощей	250
		Бефстроганов	50 50
Каша гречневая		180	
Компот из смеси сухофруктов		200	
Хлеб пшеничный йодированный		55	
Хлеб ржаной	36		
Итого за обед:	901,00		
ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:			1543,00

Прием пищи		Наименование блюда	Вес блюда
Неделя 2 День 6	Завтрак	Сыр порционно	32
		Омлет натуральный	200
		Сок земляничный	200
		Хлеб пшеничный йодированный	30
		Хлеб ржаной	25
		Фрукты свежие (яблоко)	100
	Итого за завтрак:	587,00	
	Обед	Овощи свежие (помидор)	80
		Щи из свежей капусты	250
		Биточки из говядины с соусом	70 30
Каша ячневая вязкая		180	
Кофейный напиток на молоке		200	
Хлеб пшеничный йодированный		55	
Хлеб ржаной	36		
Итого за обед:	901,00		
ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:			1488,00
Неделя 2 День 7	Завтрак	Тефтели с соусом	80 30
		Макаронные изделия отварные	130
		Капуста тушеная	50
		Напиток с витаминами и пребиотиком	200
		Хлеб пшеничный йодированный	30
		Хлеб ржаной	30
	Итого за завтрак:	550,00	
	Обед	Салат из моркови с зеленым горошком	80
		Суп картофельный с бобовыми	250
		Рыба запеченная по-русски	70 150
Какао на молоке витаминизированный		200	
Хлеб пшеничный йодированный		55	
Хлеб ржаной		36	
Фрукты свежие (слива)	100		
Итого за обед:	941,00		
ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:			1491,00
Неделя 2 День 8	Завтрак	Пудинг из творога со сгущ. молоком	170 30
		Чай с молоком	200
		Хлеб пшеничный йодированный	30
		Хлеб ржаной	30
		Фрукты свежие (груша)	140
		Итого за завтрак:	600,00
	Обед	Салат из свеклы с сыром	80
		Борщ	250
		Печень по-строгановски	70 40
		Картофельное пюре	180
Кисель плодово-ягодный витаминизированный		200	
Хлеб пшеничный йодированный		55	
Хлеб ржаной	36		
Итого за обед:	911,00		
ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:			1511,00
Неделя 2 День 9	Завтрак	Сыр порционно	32
		Каша молочная манная с маслом сливочным	200 5
		Чай с лимоном	200 7
		Булочка "Домашняя"	50
		Хлеб пшеничный йодированный	30
		Хлеб ржаной	30
	Итого за завтрак:	554,00	
	Обед	Салат из огурцов	80
		Суп-лапша домашняя	250
		Рагу из птицы	75 125
Сок яблочный		200	
Хлеб пшеничный йодированный		55	
Хлеб ржаной		36	
Фрукты свежие (яблоко)	100		
Итого за обед:	921,00		
ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:			1475,00
Неделя 2 День 10	Завтрак	Плов из птицы	65 150
		Компот из смеси сухофруктов	200
		Кондитерское изделие (печенье)	40
		Хлеб пшеничный йодированный	30
		Хлеб ржаной	30
		Фрукты свежие (слива)	100
	Итого за завтрак:	585,00	
	Обед	Салат из капусты	80
		Суп крестьянский с крупой	250
		Рыба тушеная в томате с овощами	80 50
Картофель отварной		150	
Какао на молоке витаминизированный		200	
Хлеб пшеничный йодированный		55	
Хлеб ржаной	36		
Итого за обед:	901,00		
ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:			1486,00



Э.А. Шестак



Исполнитель
ООО «Здоровое питание»
Исполнительный директор

Приложение № 2
 № 14-01/22 от «01» сентября 2022 года
 оказания услуг по организации горячего питания
 учащихся детей-инвалидов

Расчет цены договора

Показатель	Значение
Количество учащихся 1-4 класс	1
Количество учащихся 5-11 класс	1
Стоимость услуги по организации горячего питания на 1 человека 1-4 класс, за один прием пищи (руб.)	18
Стоимость услуги по организации горячего питания на 1 человека 5-11 класс, за два приема пищи (руб.)	36
Средняя стоимость блюд (1-4 класс) на 1 человека, завтрак (руб.)	54,1
Средняя стоимость блюд (1-4 класс) на 1 человека, обед (руб.)	74,1
Средняя стоимость блюд (1-4 класс) на 1 человека (руб.)	64,1
Средняя стоимость блюд (5-11 класс) на 1 человека (руб.)	150,21
Количество дней питания для учащихся 1-4 классов	43
Количество дней питания для учащихся 5-11 классов	52
Итого стоимость услуги по организации горячего питания по контракту (руб.)	2 646
Итого стоимость блюд по контракту (руб.)	10 567
ИТОГО общая сумма контракта (руб.):	13 213

Заказчик

МБОУ ООШ № 14



Э.А. Шестак

Исполнитель

ООО «Здоровое питание»

Исполнительный директор



А.Б. Семенов