

Услуги

**ДОГОВОР № 14-01/22**  
**оказания услуг по организации горячего питания учащихся**  
**образовательного учреждения с ОВЗ**

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 Шестаков 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 циклическому 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: **16 200 (Шестнадцать тысяч двести) рублей 00 копеек;**

- Стоимость блюд по договору: **65 702 (Шестьдесят пять тысяч семьсот два) рубля 00 копеек;**

- Общая сумма договора: **81 902 (Восемьдесят одна тысяча девятьсот два) рубля 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 24323490117452349010010002 000000000000

### 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, 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. Качествоготавливаемого питания и оказываемых Услуг**

7.1. Качествоготавливаемого 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.

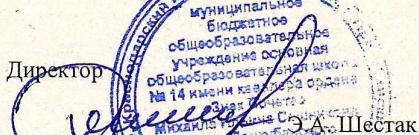
#### 10. Юридические адреса и реквизиты сторон

Заказчик

Исполнитель

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  
БКС 4010281094570000010

Директор

  
А.А. Шестак



Общество с ограниченной ответственностью «Здоровое питание»  
г. Славянск-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

  
А.Б. Семенов



Приложение № 1 к договору  
№ 14-01/22 от «01» сентября 2022 года  
оказания услуг по организации горячего питания  
учащихся образовательного учреждения с ОВЗ

*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				
		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			
			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				
		Итого за обед:		760		
		ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:		1340,00		
Неделя 1 День 3	Завтрак	Котлета по-хлыновски с соусом	90	20		
		Макароны 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				
		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			
			Итого за завтрак:		600,00	
	Обед	Салат из моркови	70			
		Борщ	200			
		Азу	40	120		
		Какао на молоке витаминизированный	200			
Хлеб пшеничный йодированный		40				
		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			
			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				
		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			
			Итого за завтрак:		547,00	
	Обед	Овощи свежие (помидор)	60			
		Шницель из свежей капусты	200			
		Биточки из говядины с соусом	60	30		
		Каша ячневая вязкая	150			
Какао на молоке витаминизированный		200				
		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			
			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				
		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				
		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				
		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				
		Итого за обед:		770,00		
		ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:		1290,00		

**Примерное цикличное 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
		<b>Итого за завтрак:</b>	<b>570</b>
	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		
<b>Итого за обед:</b>	<b>926</b>		
<b>ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:</b>			<b>1496,00</b>
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
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>605</b>	
	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		
<b>Итого за обед:</b>	<b>871</b>		
<b>ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:</b>			<b>1476,00</b>
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
		<b>Итого за завтрак:</b>	<b>550,00</b>
	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		
<b>Итого за обед:</b>	<b>871,00</b>		
<b>ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:</b>			<b>1421,00</b>
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
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>670,00</b>	
	Обед	Салат из моркови	80
		Борщ	250
		Азу	75 125
Чай с молоком		200	
Хлеб пшеничный йодированный		55	
Хлеб ржаной		40	
<b>Итого за обед:</b>	<b>825,00</b>		
<b>ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:</b>			<b>1495,00</b>
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
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>642,00</b>	
	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		
<b>Итого за обед:</b>	<b>901,00</b>		
<b>ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:</b>			<b>1543,00</b>

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
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>587,00</b>	
	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		
<b>Итого за обед:</b>	<b>901,00</b>		
<b>ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:</b>			<b>1488,00</b>
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
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>550,00</b>	
	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		
<b>Итого за обед:</b>	<b>941,00</b>		
<b>ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:</b>			<b>1491,00</b>
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
		<b>Итого за завтрак:</b>	<b>600,00</b>
	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		
<b>Итого за обед:</b>	<b>911,00</b>		
<b>ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:</b>			<b>1511,00</b>
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
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>554,00</b>	
	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		
<b>Итого за обед:</b>	<b>921,00</b>		
<b>ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:</b>			<b>1475,00</b>
Неделя 2 День 10	Завтрак	Плов из птицы	65 150
		Компот из смеси сухофруктов	200
		Кондитерское изделие (печенье)	40
		Хлеб пшеничный йодированный	30
		Фрукты свежие (слива)	100
		<b>Итого за завтрак:</b>	<b>585,00</b>
	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		
<b>Итого за обед:</b>	<b>901,00</b>		
<b>ИТОГО ВЕСЬ ДЕНЬ:</b>			<b>1486,00</b>



Исполнитель  
ООО «Здоровое питание»  
Исполнительный директор



Приложение № 2  
 № 14-01/22 от «01» сентября 2022 года  
 оказания услуг по организации горячего питания  
 учащихся образовательного учреждения с ОБЗ

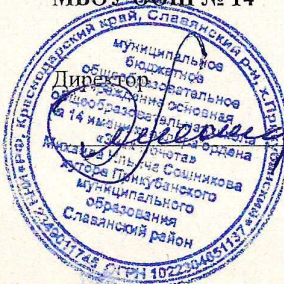
**Расчет цены договора**

Показатель	Значение
Количество учащихся 1-4 класс	4
Количество учащихся 5-11 класс	7
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
<b>Итого стоимость услуги по организации горячего питания по контракту (руб.)</b>	<b>16 200</b>
<b>Итого стоимость блюд по контракту (руб.)</b>	<b>65 702</b>

<b>ИТОГО общая сумма контракта (руб.):</b>	<b>81 902</b>
--	---------------

Заказчик

**МБОУ ООШ № 14**



Э.А. Шестак

Исполнитель

**ООО «Здоровое питание»**



Исполнительный директор

А.Б. Семенов