

ДОГОВОР
на оказание услуг по организации питания

г. Березники

«01» сентября 2017г.

Муниципальное казенное унитарное предприятие «Центр социального питания г. Березники», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Якушевой Светланы Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 24, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Раецкой Оксаны Рашитовны, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. В соответствии с настоящим договором Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг по организации горячего питания детей Заказчика в соответствии с техническим заданием (приложение №1), а Заказчик обязуется принять результат оказанных услуг и оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим договором.

2. Условия оказания услуг

2.1. Исполнитель обязуется оказать услуги, указанные в п.1.1. настоящего договора, лично, надлежащего качества и своими силами, продуктами и средствами в соответствии с меню.

2.2. Исполнитель, оказывает услуги, используя на условиях аренды оборудованные для раздачи и приготовления пищи помещения Заказчика (далее – Пищеблок), а также необходимое технологическое оборудование, находящееся в данном помещении, организует приготовление и раздачу пищи.

2.3. Продукты для приготовления пищи Исполнитель приобретает и доставляет самостоятельно.

2.4. Доставка продуктов питания осуществляется Исполнителем специализированным транспортом, оборудованным в соответствии с гигиеническими требованиями к транспортированию пищевых продуктов. Транспортировка осуществляется с использованием тары, соответствующей требованиям СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.5. Исполнитель осуществляет приготовление и раздачу пищи ежедневно в соответствии с заявкой, поданной не позднее дня, предшествующего дню приготовления и раздачи пищи.

2.6. Исполнитель пользуется предоставленными Заказчиком помещениями и оборудованием только для приготовления и раздачи пищи.

2.7. Исполнитель обеспечивает оплату коммунальных услуг, потребленных Исполнителем в помещении при приготовлении и раздаче пищи в составе арендной платы.

2.8. Исполнитель обеспечивает технологический процесс приготовления и раздачи пищи необходимым оборудованием и инвентарем.

2.9. Исполнитель допускает к процессу приготовления и раздачи пищи квалифицированные кадры, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющих допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.10. Исполнитель обеспечивает режим работы помещения для приготовления и раздачи пищи в соответствии с режимом работы Заказчика по графику, согласованному с Заказчиком.

2.11. Оказание услуг по организации питания должно осуществляться с соблюдением:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;
- СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2.3146-13. «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

2.12. Исполнитель закупает для приготовления пищи продукты питания, отвечающие требованиям ГОСТа, соответствующие нормам СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации

питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». 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.

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

2.14. Исполнитель не позднее 3 рабочих дней до начала срока оказания услуг должен разработать примерные меню на период не менее 10 дней и согласовать его с Заказчиком и иными компетентными органами, в соответствии с законодательством.

2.15. Примерное меню должно быть разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастам.

2.16. С учетом возраста детей в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

2.17. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов и другими нормативными документами.

2.18. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов и другими нормативными документами.

2.19. Фактический рацион питания должен соответствовать согласованному Заказчиком примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов санитарных правил, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О предстоящих изменениях заблаговременно извещается Заказчик.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Исполнитель обязуется:

3.1.1. Организовать питание, т.е. обеспечить приготовление и раздачу готовой пищи по адресу: город Березники, ул. Ломоносова, д. 80, в соответствии с утвержденным Заказчиком режимом питания.

3.1.2. Обеспечивать детей Заказчика качественным разнообразным питанием, отвечающим нормам и требованиям, предъявляемым к детскому питанию в соответствии с нормами СанПин2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в объеме фактического количества детодней питания.

3.1.3. Выполнять натуральные нормы питания, руководствуясь нормами СанПин2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Разработать и согласовать с Заказчиком примерное меню в соответствии с условиями настоящего договора.

3.1.4. Обеспечить поставку продуктов специализированным, в том числе изотермическим транспортом, оборудованным в соответствии с гигиеническими требованиями к транспортированию пищевых продуктов, установленным 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.

3.1.5. Сопровождать доставку продуктов документами, подтверждающими качество в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.1.6. Осуществлять питание в соответствии с согласованным меню.

3.1.7. Производить приготовление и раздачу пищи в помещениях для приготовления и раздачи пищи.

3.1.8. Обеспечить Пищеблок достаточным количеством квалифицированных работников.

3.1.9. Обеспечить своевременное прохождение медицинских и профилактических осмотров работников, задействованных в процессе оказания услуг, в соответствии с требованиями законодательства.

3.1.10. Обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования в помещении для приготовления и раздачи пищи, в т.ч. соблюдение санитарных, пожарных и других норм и правил.

При нарушении Исполнителем требований законодательства, на него возлагается административная, материальная и иная ответственность.

3.1.11. Обеспечить технологический процесс приготовления и реализации пищи необходимым инвентарем, посудой, а также чистящими и моющими средствами.

3.1.12. Закупать для организации питания продукты, отвечающие требованиям ГОСТа, в соответствии с нормами СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

3.1.13. Использовать предоставленные для организации питания помещения, оборудование, только по прямому назначению - для организации питания.

3.1.14. Обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе из обработки и подготовки к реализации. Вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»

3.1.15. Производить оплату коммунальных услуг в составе арендной платы.

3.1.16. Нести ответственность за качество предоставленных услуг, качество продуктов и готовых блюд и заменить недоброкачественную продукцию за свой счет по требованию Заказчика в согласованный сторонами срок, а при отсутствии такой возможности исключить стоимость недоброкачественного блюда из стоимости оказанных

услуг.

3.2. Заказчик обязуется:

3.2.1. Вести учет количества детей, получающих горячее питание.

3.2.2. Подавать Исполнителю заявку на организацию питания детей не позднее, дня предшествующего дню приготовления и раздачи.

3.2.3. Производить приемку и оплату фактически оказанных услуг в соответствии с условиями настоящего договора.

3.2.4. Предоставить Исполнителю на условиях аренды помещение и технологическое оборудование, соответствующее СанПин 2.4.5.2409-08, утвержденному постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45, техники безопасности и пожарной безопасности, расположенное по адресу: город Березники, ул. Ломоносова, д. 80.

4. Цена договора и порядок расчетов

4.1. Цена договора составляет 665 072 (Шестьсот шестьдесят пять тысяч семьдесят два) рубля 00 копеек в соответствии с расчетом, произведенным исходя из планового количества детодней питания (Приложение №2) и цены одного детодня питания, НДС не облагается.

Цена одного детодня питания одного ребенка согласно Приложения №2 составляет:

для детей начальных классов 58 (Пятьдесят восемь) рублей 94 копейки,

для детей старших классов 66 (Шестьдесят шесть) рублей 07 копеек.

4.2. Фактическая цена договора определяется Заказчиком и Исполнителем в течение 10 рабочих дней после окончания срока оказания услуг, предусмотренного п. 5.1. настоящего договора исходя из фактического количества детодней питания.

4.3. Цена, указанная в аб. 1,2 п. 4.1 настоящего раздела, устанавливается в российских рублях и остается неизменной на весь срок исполнения договора, за исключением условий предусмотренных положениями п. 4.5, п. 4.6. настоящего договора.

4.4. Цена настоящего договора включает в себя стоимость услуг, а также расходы Исполнителя по перевозке, доставке, разгрузке, закупке продуктов питания, стоимость расходных материалов и другие расходы, которые возникнут у Исполнителя в связи с исполнением настоящего договора, а также страхование, уплату налогов и других обязательных платежей.

4.5. Цена настоящего договора может быть снижена по соглашению сторон без изменения, предусмотренного договором объема услуг и иных условий исполнения договора.

4.6. При увеличении объема оказываемой услуги Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе изменить первоначальную цену договора пропорционально объему таких услуг, но не более чем на десять процентов такой цены договора, а при внесении соответствующих изменений в договор в связи с сокращением объема оказываемой услуги Заказчик обязан уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги.

4.7. Оплата фактически оказанных услуг по договору производится на расчетный счет исполнителя безналичным способом до 25 числа месяца, следующего за отчетным периодом при условии подписания сторонами акта приемки оказанных услуг, на основании выставленного Исполнителем счета.

5. Сроки оказания услуг

5.1. Календарные сроки оказания услуг: с «01» сентября 2017 года по «31» декабря 2017 года.

5.2. Под отчетным периодом по настоящему договору принимается период с 1-го по последнее число календарного месяца

6. Порядок приемки оказанных услуг

6.1. Приемка услуг по настоящему договору осуществляется по окончании каждого отчетного периода.

6.2. Исполнитель предоставляет 2 экземпляра подписанного акта оказанных услуг не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным периодом.

6.3. Заказчик в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня получения акта приемки оказанных услуг рассматривает и подписывает акт приемки оказанных услуг либо предоставляет мотивированный отказ от подписания акта.

6.4. Услуги считаются принятыми и оказанными должным образом с момента подписания сторонами акта приемки оказанных услуг.

6.5. Исполнитель признается исполнившим обязательства по договору в полном объеме, в случае оказания услуг в соответствии с условиями настоящего договора, в пределах срока оказания услуг, указанного в п.5.1. договора, при условии обеспечения горячим питанием всех детей, Заказчика, в объеме поданных Заказчиком заявок в период срока оказания услуг, предусмотренного п.5.1 настоящего договора и отсутствия претензий Заказчика. В этом случае, если объем фактически оказанных услуг оказался меньше объема услуг, предусмотренного настоящим договором, расторжения договора не требуется. Договор со стороны Исполнителя признается исполненным.

7. Ответственность сторон

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей в соответствующем периоде ключевой ставки Банка России от не уплаченной в срок суммы.

7.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате штрафа в размере 0,1% от цены договора.

7.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик вправе потребовать уплаты неустоек (пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства,

предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей в соответствующем периоде ключевой ставки Банка России от цены договора.

7.5. 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.

7.6. Заказчик вправе осуществить взыскание неустойки (штрафа, пени) в бесспорном порядке, без согласия Исполнителя путем удержания заказчиком суммы неустойки при расчете с Исполнителем.

7.7. Уплата неустойки не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по договору.

7.8. Споры и разногласия по настоящему договору решаются путем предъявления и рассмотрения претензий, при этом срок рассмотрения претензии не может быть более 10 дней с момента получения претензии. В случае если споры и разногласия не будут урегулированы в претензионном порядке, они подлежат разрешению в Арбитражном суде Пермского края.

8. Условия и порядок исполнения и расторжения договора

8.1. 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.

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

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

8.3. Расторжение договора допускается в соответствии с гражданским законодательством.

8.4. Любые изменения и дополнения к настоящему договору имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами.

9. Срок действия договора

9.1. Договор действует с момента его подписания сторонами до полного исполнения сторонами обязательств, предусмотренных условиями договора.

10. Форс-мажорные обстоятельства.

10.1. При возникновении форс-мажорных обстоятельств (наводнение и т.д.) стороны не несут ответственности за выплату неустойки и ведут поиск альтернативных способов выполнения договора с письменным уведомлением в течение пяти дней с момента возникновения ситуации.

10.2. При наступлении форс-мажорных обстоятельств каждая Сторона должна без промедления известить о них в письменном виде другую Сторону. Извещение должно содержать данные о характере обстоятельств, а также официальные документы, удостоверяющие наличие этих обстоятельств и, по возможности, дающие оценку их влияния на возможность исполнения Стороной своих обязательств по настоящему Договору.

11. Прочие условия

11.1. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.2. Приложения № 1, 2, являются неотъемлемой частью договора.

12. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 24
618419, Пермский край, г. Березники,
ул. Ломоносова, 80
ИНН 5911027983, КПП 591101001,
ОГРН 1025901710823
р/с 4070181060003000004

в РКЦ г. Соликамск
БИК 045773060
Телефон/Факс: 8(3424) 23-71-37
Электронная почта: school24@yandex.ru

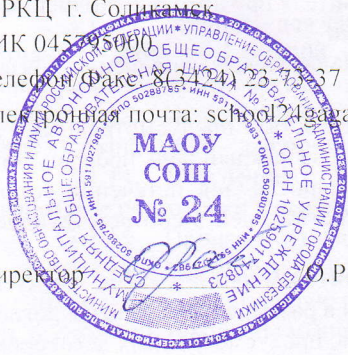
Директор _____ / П. Раецкая/

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Наименование: МКУП «Центр социального питания г. Березники»
Место нахождения: 618400, Пермский край, г. Березники, пр. Ленина, 61
Почтовый адрес: 618400, Пермский край, г. Березники, пр. Ленина, 61
Телефон/Факс: 8(3424) 26-23-63
Электронная почта: mkup-csp@yandex.ru
ОГРН 1025901701396
ИНН 5911029042, КПП 591101001
Р/с 40702810849030121188
в Березниковском отделении Пермского отделения № 6984 «Сбербанк России» Западно-Уральского банка г.

Пермь
МКУП 30100000000603, БИК 045773603

Директор _____ / С.А. Якушева/



**Техническое задание (Спецификация)
на оказание услуг по приготовлению ежедневного горячего питания**

1. Общие требования:

- 1.1. Исполнитель должен обеспечивать детей горячим питанием на базе арендуемого помещения пищеблока школьной столовой по адресу: Пермский край, город Березники, Ломоносова, 80 в объеме фактического количества детодней.
- 1.2. Обеспечивать детей качественным разнообразным питанием, отвечающим нормам и требованиям, предъявляемым к детскому питанию в соответствии с нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 1.3. Выполнять натуральные нормы питания, руководствуясь нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 1.4. Осуществлять питание в соответствии с примерным меню, разработанным на период не менее 10 дней и согласованным с Заказчиком и иными компетентными органами, в соответствии с законодательством.
- 1.5. Закупать для приготовления пищи продукты питания, отвечающие требованиям ГОСТа, соответствующие нормам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Продукты питания должны иметь и сопровождаться соответствующими документами (удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов, документами санитарно-ветеринарной 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.
- 1.6. Обеспечивать доставку продуктов специализированным, в том числе изотермическим транспортом, оборудованным в соответствии с гигиеническими требованиями к транспортированию пищевых продуктов, установленных частью 4 статьи 19 ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», и пунктом 3.4 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Транспортировка осуществляется с использованием тары, соответствующей требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 1.7. Обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации. Вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 1.8. Нести полную ответственность за качество приготовленного питания.

2. Обязательные требования к качеству оказания услуг, обеспечению контроля.

- 2.1. Перечень используемых продуктов для выполнения натуральных норм должен соответствовать перечню продуктов, утвержденному СанПиН 2.4.5.2409-08 (см. табл. № 1 «Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений»).
- 2.2. Исполнитель обязан:
 - 2.2.1. обеспечивать контроль за нормативной документацией, входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и бракераж выпускаемой продукции;
 - 2.2.2. оставлять суточные пробы готовых блюд;
 - 2.2.3. своевременно снабжать пищеблок необходимыми продуктами, сырьем, полуфабрикатами (в соответствии с разработанным меню) своими силами. Гарантия качества поставляемых продуктов

должна подтверждаться документами, подтверждающими качество в соответствии с законодательством Российской Федерации;

2.2.4. фактический рацион питания должен соответствовать согласованному Заказчиком примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов санитарных правил (Таблица 2), что должно подтверждаться необходимыми расчётами. О предстоящих изменениях заблаговременно извещается Заказчик;

2.2.5. температура готовых блюд должна быть:

первых блюд – не ниже 75°C;

вторых блюд – не ниже 65°C;

холодных блюд и напитков - от 7°C до 14°C.

Таблица 1.

Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся	
	в г, мл, брутто	
	7 - 10 лет	11 лет и старше
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120
Хлеб пшеничный	150	200
Мука пшеничная	15	20
Крупы, бобовые	45	50
Макаронные изделия	15	20
Картофель	250 <*>	250 <*>
Овощи свежие, зелень	350	400
Фрукты (плоды) свежие	200	200
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) I кат.	77 (95)	86 (105)
Цыплята I категории потрошенные (куры I кат. п/п)	40 (51)	60 (76)
Рыба-филе	60	80
Колбасные изделия	15	20
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60
Сыр	10	12
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10
Масло сливочное	30	35
Масло растительное	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.
Сахар <***>	40	45
Кондитерские изделия	10	15
Чай	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2
Соль	5	7

Примечание:

<*> Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

<***> Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания.

<****> В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная I сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макаронь, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макаронь, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Расчет цены договора

Наименование учреждения	Количество детей		Количество детодней питания	Стоимость одного детодня питания (руб.)	Цена договора (руб.)
	нач. кл.	старш. кл.			
МАОУ СОШ № 24	нач. кл.	85	10800	58,94	665 072,00
	старш. кл.	50		66,07	

ЗАКАЗЧИК: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 24

Директор МАОУ СОШ № 24
М.П.



/О.Р. Раяцкая/

ИСПОЛНИТЕЛЬ: Муниципальное казенное унитарное предприятие «Центр социального питания г.Березники»

Директор МКУП «ЦСП г. Березники»
М.П.



/С.А. Якушева/