

Муниципальный контракт №0328300036725000052

оказание услуг по организации питания детей, подростков и сотрудников в стационарном загородном детском оздоровительном лагере "Дубки" с круглосуточным пребыванием.

г. Кольчугино

«02» июня 2025 г.

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования «Спортивная школа», заключающее настоящий муниципальный контракт от имени муниципального образования Кольчугинский район, в лице директора Филатовой Ирина Владимировны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Заказчик с одной стороны и Индивидуальный предприниматель Кузнецов Дмитрий Геннадьевич (ИНН330101257264), действующего на основании Свидетельства о внесении в Единый государственный реестр юридических лиц/индивидуального предпринимателя № 319332800064493 от 21.11.2019, именуемый в дальнейшем Исполнитель, с другой стороны, именуемые в дальнейшем Стороны (Сторона), с соблюдением требований Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее 44-ФЗ), протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 22.05.2025 №ИЭОК1 открытого конкурса в электронной форме № 0328300036725000052, заключили настоящий муниципальный контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Исполнитель обязуется оказать услугу по организации питания детей, подростков и сотрудников в стационарном загородном детском оздоровительном лагере "Дубки" с круглосуточным пребыванием (далее ЗДОЛ "Дубки") в соответствии с требованиями Контракта и Описанием объекта закупки (Приложение №1 к настоящему Контракту, являющееся его неотъемлемой частью) (далее – Описание объекта закупки) в установленных Заказчиком объемах, Заказчик обязуется принять результат оказанных услуг и оплатить его в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

ИКЗ 253330600621333060100100060015629244.

При исполнении Контракта привлечение к исполнению Контракта соисполнителей не предусмотрено.

1.2. Характеристики и объем, оказываемой услуги, определяются Описанием объекта закупки.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА

2.1. Цена настоящего Контракта составляет 5 305 230 (пять миллионов триста пять тысяч двести тридцать) рублей 00 копеек, в том числе НДС (если Поставщик освобожден от уплаты НДС в соответствии с законодательством Российской Федерации, то фраза «в том числе НДС» заменяется на фразу «без НДС»).

В случае если настоящий Контракт будет заключен с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе, зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма подлежащая уплате Покупателем таким лицами уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие

налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Покупателем.

2.2.Цена Контракта включает в себя все затраты на оказание услуги, включая: стоимость продуктов питания, расходов, связанных с их доставкой и хранением, приготовлением блюд, уплату таможенных платежей (пошлины), НДС и других установленных налогов, сборов и иных обязательных платежей, связанных с исполнением Контракта.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных 44-ФЗ.

Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения, предусмотренного Контрактом количества и качества оказываемой услуги и иных условий Контракта.

2.3. Источник финансирования: закупка за счет собственных средств организации (средства бюджетных учреждений).

Оплата производится в соответствии с объемом финансирования и в пределах лимитов бюджетных обязательств.

3. МЕСТО И СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ.

3.1. Место оказания услуги: Российская Федерация, обл Владимирская, м.р-н Кольчугинский, с.п. Раздольевское, участок расположен примерно в 225 метрах по направлению на восток от д.№47 д.Скородумка.

Место приготовления блюд: в помещении Заказчика, на основании договора безвозмездного пользования, заключенного с Заказчиком без проведения процедуры торгов на срок, не превышающий срок контракта на оказание услуг по организации питания детей, подростков и сотрудников в стационарном ЗДОЛ "Дубки" с круглосуточным пребыванием.

3.2. Срок оказания услуг: дата начала исполнения контракта 18.06.2025, но не ранее даты заключения по 17.08.2025 г. Услуга оказывается в период заезда детей, подростков и сотрудников на лагерную смену.

Смена	Дата начала и окончания оказания услуг (количество дней оказания услуги)
1 смена	с 18.06.2025 г. по 08.07.2025 г. (21 день)
2 смена	с 11.07.2025 г. по 31.07.2025 г. (21 день)
3 смена	с 03.08.2025 г. по 17.08.2025 г. (15 дней)

3.3. Питание организуется согласно письменной заявки Заказчика, представленной Исполнителю накануне до 20-00.

3.4. В случае проведения мероприятий, которые влекут за собой изменение установленного в Описание объекта закупки режима питания, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с начальником лагеря.

4. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

4.1. Деятельность Исполнителя по оказанию услуг определяется в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами.

4.2. Порядок реализации Исполнителем основного (организованного) меню (далее - меню), основанного на Примерном перспективном меню 2-х недельном,

являющемся Приложением № 2 к Описанию объекта закупки, при оказании услуг по организации питания детей, подростков и сотрудников в стационарном ЗДОЛ "Дубки" с круглосуточным пребыванием:

4.2.1. Под рационом питания понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного человека в соответствии с меню.

4.2.2. На основании ПП РФ от 29.03.2023 № 498 требования Заказчика к меню могут учитывать социально-демографические, национальные, конфессиональные и местные особенности питания населения при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

4.2.3. До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику меню.

Фактический рацион питания должен по всем параметрам, в том числе по количеству и наименованию блюд, по массе выхода порций, содержанию питательных веществ и микроэлементов соответствовать меню.

В случае не предоставления Исполнителем блюда и (или) кулинарного изделия и(или) пищевого продукта, предусмотренного меню, рацион питания считается не предоставленным.

Исполнитель в месте, согласованном Заказчиком, вывешивает ежедневное меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения о наименованиях и объемах (выходах) блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, об их основных ингредиентах и пищевой ценности.

4.2.4. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, пассерование, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

4.2.5. Замены в меню, могут применяться по инициативе Заказчика в целях обеспечения разнообразия питания, учета вкусовых предпочтений, получающих услугу.

Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

4.2.6. Исполнитель обеспечивает пищеблок всей требуемой нормативной документацией, техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технико-технологические карты).

4.3. Количество получающих услугу, питающихся в столовой (количество порций) ежедневно уточняется.

4.4. Вследствие закрытия смены на карантин, с целью профилактики случаев заболевания инфекционными и вирусными заболеваниями в учреждении, оказание услуг приостанавливается полностью либо частично, на срок действия вышеуказанных мероприятий, при этом Заказчик уведомляет Исполнителя в течение 1 рабочего дня о сроках проведения мероприятий и о количестве питающихся на момент проведения карантинных мероприятий.

4.5. Требования к безопасности оказываемых услуг:

4.5.1. Для приготовления горячего питания Исполнитель использует продукты питания, соответствующие требованиям законодательства РФ в части пищевой продукции.

4.5.2. Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Каждая партия сырья животного происхождения регистрируется в установленном порядке в федеральной государственной информационной системе (ФГИС) «Меркурий». Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику по устному требованию.

4.5.3. Исполнитель гарантирует, что вся продукция, поступающая на производство и предназначенная для питания детей, упакована в потребительскую упаковку, имеет маркировку производителя в соответствии с ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

4.5.4. Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией ежедневно в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и требованиями настоящего Контракта. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится у Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. При этом Заказчик составляет акт с указанием выявленных недостатков и времени устранения и передает его Исполнителю в день составления. Исполнитель должен устранить выявленные недостатки в срок, установленный Заказчиком за счет собственных средств.

Если Исполнитель в течение срока, установленного Заказчиком, не устранит выявленные недостатки, Заказчик вправе устранить выявленные недостатки за счет собственных средств с последующим взысканием суммы оплаты услуг с первоначального Исполнителя.

4.5.5. Пищевая ценность пищевых продуктов для питания детей должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Пищевые продукты для питания детей должны удовлетворять физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для здоровья детей.

4.5.6. Для обеспечения контроля качества готовой продукции, проводится снятие пробы по органолептическим показателям. В целях контроля доброкачественности и безопасности приготовленной пищи отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.6. Требования к транспортировке продуктов.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится доставка сырья и пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов продукции. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов питания, должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

4.7. Требования к персоналу Исполнителя.

4.7.1. Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя.

Исполнитель обеспечивает оказание услуг квалифицированным персоналом, имеющим специальную подготовку в соответствии с требованиями ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

4.7.2. Персонал Исполнителя, привлекаемый для работы в столовой лагеря, а также осуществляющий приобретение, доставку и хранение продуктов питания должен иметь в наличии оформленные личные медицинские книжки в соответствии с Приказом Минздрава России от 28.01.2021 N29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры".

4.8. Требования к гарантии качества.

4.8.1 Исполнитель обязуется оказывать услуги в соответствии с требованиями, указанными в Контракте.

4.8.2 Исполнитель обязуется оказывать услуги в соответствие с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель обязан устранить их за свой счет в сроки, согласованные Сторонами и зафиксированные в акте с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения.

4.8.3 Ответственность за вред, причиненный имуществу, жизни, здоровью Заказчика, третьих лиц действиями, либо бездействием Исполнителя (его работников и/или иных представителей), включая ненадлежащее оказание услуг, несет Исполнитель в полном объеме.

5. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

5.1. Исполнитель обязан:

5.1.1. Оказывать услуги питания в установленные Заказчиком сроки и объемах.

Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

Разработать меню Заказчика, основанного на Примерном перспективном меню 2-х недельном, являющемся Приложением № 2 к Описанию объекта закупки, в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и согласовать его с Заказчиком и территориальным органом Роспотребнадзора.

Меню разрабатывается для каждой возрастной группы детей и взрослых на период не менее двух недель (с учетом режима работы Заказчика).

Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, уста-

новленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

Не допускаются изменения меню без согласования с Заказчиком.

5.1.2. При каждой поставке продуктов питания иметь в наличии и предоставлять по первому требованию Заказчика, сопроводительные документы на каждую партию поставляемых продуктов питания, подтверждающие их безопасность и качество, в том числе: надлежащим образом заверенные сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии; ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 13.12.2022 № 862 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» на продукты животноводства, яйца и рыбопродукты. На каждой потребительской упаковке поступающей пищевой продукции должны быть в наличии маркировочные ярлыки.

5.1.3. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему Контракту.

5.1.4. Утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе отдыхающих детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

5.1.5. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии, приготовленной в соответствии с меню питания пищевой продукции.

5.1.6. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

5.1.7. Обеспечивать реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения).

5.1.8. Укомплектовать столовую кадрами.

Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности.

5.1.09. За 2 дня до начала оказания услуг предоставить Заказчику:

- документ о назначении ответственного лица за организацию услуги от Исполнителя передать Заказчику до даты начала оказания услуги;
- сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек и списки поставщиков пищевых продуктов.

По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику оригиналы медицинских книжек физических лиц, которые заняты в оказании услуг.

5.1.10. Осуществлять своими силами сервировку столов.

5.1.11. В рамках производственного контроля осуществлять, в том числе следующие мероприятия:

- ежедневную проверку температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования;
- постоянную проверку сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров;
- постоянную проверку качества поступающей на реализацию продукции (документальную и органолептическую), а также проверку сроков и условий ее транспортировки, хранения, реализации;
- постоянную проверку качества и своевременности уборки производственных и подсобных помещений, оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены.

Не допускать в помещение пищеблока лагеря посторонних лиц.

Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока.

Участвовать при проведении инвентаризации оборудования пищеблока в течение срока действия Контракта.

Проводить государственную поверку весоизмерительных приборов.

5.1.12. Обеспечить Заказчику и членам бракеражной комиссии возможность беспрепятственного контроля (без вмешательства в хозяйственную деятельность Исполнителя) за оказанием услуг по организации питания, в т.ч. за:

- качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения;
- правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления;
- санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта;
- выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

Оказывать содействие Заказчику при проведении экспертизы услуг, в том числе предоставлять дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта.

Нести ответственность перед Заказчиком за ненадлежащее оказание услуги по настоящему Контракту. При мотивированном отказе Заказчика от приемки оказанной услуги, Исполнитель обязан за свой счет и своими силами, в сроки, указанные Заказчиком, устранить обнаруженные недостатки.

5.1.13. Ответственность за обеспечение сохранности завезенной продукции возлагается на Исполнителя.

5.1.14. В случае возникновения непредвиденных ситуаций, руководитель Исполнителя или лицо, исполняющее официально его обязанности, должен в течении 30 минут после ее возникновения (Заказчик извещает Исполнителя по средствам телефонной связи) прибыть на территорию лагеря в столовую и организовать работу по предупреждению и минимизации вреда здоровью людей и имуществу.

5.1.15. Размещать в месте оказания услуг информацию, предусмотренную постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 года N 1515 " Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".

5.1.16. Обеспечить проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде, а также производить дератизацию, дезинсекцию и другие санитарно-эпидемиологические мероприятия.

Обеспечивать сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг, содержать его в исправном состоянии, в том числе осуществлять за счет собственных средств текущий ремонт. На время ремонта или в случае иной необходимости предоставлять на замену оборудование для оказания услуг, соответствующее санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

5.1.17. Риск случайной гибели продукции в результате действия форс-мажорных обстоятельств возлагается на Исполнителя.

5.1.18. Ответственность за вред, причиненный имуществу, жизни, здоровью Заказчика своими действиями, либо бездействием Исполнителя (его работников и/или иных представителей Исполнителя), включая ненадлежащее оказание услуги, несет Исполнитель в полном объеме.

В случае собственной вины нести все затраты, связанные с текущим ремонтом помещения, предоставленного Заказчиком для оказания услуг, в период срока оказания услуг.

Возместить расходы Заказчика, связанные с устранением недостатков, в случае уклонения Исполнителя от их устранения.

5.1.19. Сохранять в тайне и не разглашать третьим лицам (в том числе не публиковать в сети "Интернет"), не собирать и не обрабатывать информацию служебного, коммерческого, финансового, личного характера, информацию о персональных данных вне зависимости от формы ее предоставления и получения, прямо или косвенно относящуюся к взаимоотношениям Сторон, не обнародованную или иным способом не переданную для свободного доступа и ставшую известной Исполнителю в ходе исполнения настоящего Контракта, за исключением случаев, прямо предусмотренных Контрактом. Предпринимать все необходимые меры для предотвращения случаев разглашения указанной информации. Использовать предоставленную Заказчиком информацию только в целях исполнения настоящего Контракта.

Исполнитель обязан обеспечивать защиту персональных данных и иной конфиденциальной информации, полученной в ходе исполнения Контракта, при их обработке в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ "О персональных данных", Федеральным законом от 27.07.2006 № 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации".

5.1.20. По завершению срока оказания услуг по контракту Исполнитель обязан в течение 10 рабочих дней передать Заказчику по акту приема-передачи имущество, помещения, оборудование, переданные Исполнителю.

5.2. Исполнитель имеет право:

5.2.1. Самостоятельно определять способы исполнения Требований к виду услуги Заказчика;

5.2.2. Требовать оплаты оказанной и принятой Заказчиком услуги, предусмотренной п.1.1. настоящего контракта.

5.2.3. Прекратить оказание услуги в случае отсутствия финансирования со стороны Заказчика, предварительно предупредив его письменно за 15 дней.

5.3. Заказчик обязан:

5.3.1. К моменту подписания настоящего Контракта Заказчик предоставляет Исполнителю право на безвозмездное пользование недвижимым имуществом (помещения пищеблока), соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания обучающихся, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания обучающихся, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

5.3.2. Начальник лагеря осуществляет общий контроль по организации питания.

Лицо, ответственное за организацию питания от лица Заказчика, контролирует фактическое посещение столовой детьми, подростками и сотрудниками лагеря, соблюдение режима предоставления питания, соблюдение санитарно-технических условий в обеденном зале.

5.3.3. Не позднее одного календарного дня до момента заезда смены сформировать и утвердить состав бракеражной комиссии, определить ее обязанности.

5.3.4. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

5.3.3. Лицо, ответственное за организацию услуги питания от Заказчика согласовывает ежедневное меню на сутки до 12-00 часов в день, предшествующий дню оказания услуги.

5.3.4. Для проверки результатов исполнения Контракта в части их соответствия условиям Контракта провести экспертизу оказанных услуг в соответствии с требованиями 44-ФЗ.

5.3.5. Совершить все необходимые действия, обеспечивающие принятие услуги или направить Исполнителю мотивированный отказ в принятии услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта.

5.3.6. Оплатить Исполнителю принятые оказанные услуги, в размерах и сроках, указанных в Контракте.

5.4. Заказчик имеет право:

5.4.1. Контролировать исполнение обязательств Исполнителя по настоящему Контракту.

В любое время представители Заказчика совместно с представителями родителей детей и подростков могут осуществлять контроль качества услуг, оказываемых Исполнителем, не вмешиваясь в его деятельность.

5.4.2. Ответственное лицо за организацию питания от лица Заказчика:

- осуществлять в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- вносить предложение по улучшению качества питания.

5.4.3. Ответственное лицо Заказчика вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

5.4.4. Результаты проверок представители Заказчика могут оформить путем составления актов и официального вручения ответственному лицу Исполнителя с регистрацией получения этих актов.

5.4.5. Требовать санитарно-эпидемиологическое заключение на меню, согласованное с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5.4.6. Письменно запрашивать информацию о ходе оказываемых услуг.

5.4.7. Направлять Исполнителю акты, замечания, претензии и иные обращения, связанные с выполнением условий настоящего Контракта.

6. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

6.1. Обмен документами о приемке оказанной услуги и другими требуемыми документами осуществляется в форме электронных документов, подписанных электронной подписью в ЕИС.

6.2. Исполнитель не позднее 5 рабочих дней после окончания смены формирует с использованием ЕИС документ о приемке оказанной услуги и подписывает усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в ЕИС. Датой поступления Заказчику документа о приемке оказанной услуги, считается дата размещения такого документа в ЕИС, в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

6.3. Приемка услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в Контракте, производится Заказчиком за оказанные услуги 1 раз по окончании каждой смены (отчетный период), в течение 10 рабочих дней, следующих за датой поступления Заказчику документа о приемке оказанной услуги от Исполнителя, сформированного с использованием ЕИС. Заказчик имеет право создать приемочную (экспертную) комиссию, состоящую из не менее пяти человек, либо с привлечением экспертов, экспертных организаций для проверки соответствия оказанных услуг требованиям, установленным Контрактом.

В случае создания приемочной комиссии в срок, указанный в пункте 6.3. контракта:

а) члены приемочной комиссии подписывают усиленными квалифицированными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием ЕИС, подписывают усиленными электронными квалифицированными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных квалифицированных электронных подписей и ЕИС;

б) после подписания членами приемочной комиссии в соответствии с подпунктом "а" настоящего пункта документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке, усиленной

квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в ЕИС. Если члены приемочной комиссии в соответствии с подпунктом "а" настоящего пункта не использовали усиленные квалифицированные электронные подписи и ЕИС, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с 44-ФЗ.

6.4. При отсутствии у Заказчика претензий к оказанной услуге Заказчик в течение 10 рабочих дней с даты получения от Исполнителя с использованием ЕИС документа о приемке оказанной услуги и соблюдение им условий п. 6.2. - 6.3. Контракта подписывает усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке. После этого услуга считается принятой Заказчиком.

Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в ЕИС документа о приемке оказанной услуги, подписанного Заказчиком. С этой же даты обязанности Исполнителя по оказанию услуг считаются исполненными.

6.5. При выявлении несоответствий в оказании услуги (количества, качества, в том числе в случае выявления внешних признаков ненадлежащего качества потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, препятствующих их дальнейшему использованию, препятствующих его приемке, Заказчик в срок, установленный в пункте 6.3. Контракта, отказывает в приемке выполненных работ, направляя Исполнителю мотивированный отказ от приемки оказанной услуги с перечнем выявленных недостатков и указанием сроков их устранения. Мотивированный отказ от приемки формируется в ЕИС и подписывается усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика.

Датой поступления Исполнителю документа мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения таких документов в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

В случае мотивированного отказа Заказчика Исполнитель обязан в сроки, указанные в нем провести необходимые доработки без дополнительной оплаты при условии, что они не выходят за пределы требований, предусмотренных контрактом и повторно в срок, указанный в мотивированном отказе, направить Заказчику документ о приемке оказанной услуги в ЕИС. Заказчик в течение 5 (пяти) рабочих дней, следующих за днем поступления повторного документа о приемке, вправе либо принять услуги, подписав и разместив в ЕИС документ о приемке, либо отказаться от приемки, составив повторный мотивированный отказ с указанием перечня выявленных недостатков в объеме, относящемся к исправленным замечаниям, и направив его Исполнителю в порядке, предусмотренном настоящим пунктом контракта.

В случае направления Исполнителю повторного мотивированного отказа принять оказанные услуги считается непринятой, а Заказчик вправе инициировать расторжение контракта в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации, с применением штрафных санкций, предусмотренных

контрактом.

6.6. При возникновении между Заказчиком и Исполнителем спора по поводу недостатков оказанной услуги или их причин по требованию любой из сторон должна быть назначена экспертиза. Расходы на экспертизу несет Исполнитель, за исключением случаев, когда экспертизой установлено отсутствие нарушений Исполнителем Контракта или причинной связи между действиями Исполнителя и обнаруженными недостатками. В указанных случаях расходы на экспертизу несет сторона, потребовавшая назначения экспертизы, а если она назначена по соглашению между сторонами, обе стороны поровну.

6.7. Риск случайной гибели или случайного повреждения результата оказанной услуги до ее приемки Заказчиком несет Исполнитель.

6.8. При просрочке передачи или приемки результата оказанной услуги риски случайной гибели или случайной порчи продуктов, оборудования, а также результата оказанной услуги несет сторона, допустившая просрочку.

6.9. Обо всех нарушениях исполнения условий Контракта по наименованиям, объему, качеству услуг Заказчик извещает Исполнителя не позднее 3 рабочих дней с даты обнаружения указанных нарушений.

6.10. Во всем, что не предусмотрено настоящим разделом Контракта, стороны руководствуются действующим законодательством.

7. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

7.1. Расчеты между Заказчиком и Исполнителем производятся за отчетный период не позднее 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком на основании сформированного Исполнителем в единой информационной системе в сфере закупок документа о приемке оказанной услуги.

Авансирование не предусмотрено.

7.2. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в настоящем Контракте. В случае изменения расчетного счета Исполнителя обязан в трехдневный срок с момента изменения расчетного счета в письменной форме сообщить об этом Заказчику, указав новые реквизиты расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.

7.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, Заказчик вправе удержать сумму неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с 44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

7.4. Обязательства Заказчика по оплате оказанных услуг считаются исполненными с момента списания денежных средств со счета Заказчика на счет Исполнителя, указанный в Контракте.

7.5. Разногласия по расчетам за оказанные услуги разрешаются путем переговоров и проведения взаимных сверок.

8. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Контракту, в случае наступления

форс-мажорных обстоятельств. Форс-мажорные обстоятельства должны быть документально подтверждены.

8.2. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 3 (трех) календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

8.3. Если данные обстоятельства будут длиться более двух календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из сторон вправе расторгнуть настоящий Контракт без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

9.ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

9.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 №1042 "Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. №570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. №1063" и иным законодательством Российской Федерации.

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

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

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

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

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

9.6. Заказчик освобождается от уплаты пени и (или) штрафа, если докажет, что ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

9.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения

Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 44-ФЗ, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

9.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Правилами утвержденными Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 №1042, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, устанавливается в следующем порядке:

- а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:
 - 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей, что составляет 541 350 руб. 00 коп.;
 - 5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей, что составляет 270 675 руб. 00 коп.
- б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:
 - 10 процентов цены контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей.
 - 5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

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

- а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

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

9.11. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

9.12. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может

превышать цену Контракта.

9.13. Исполнитель освобождается от уплаты пени и (или) штрафа, если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

9.14. Уплата Исполнителем неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

9.15 В качестве подтверждения фактов неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения обязательств, Заказчик может предъявлять фото-и видеоматериалы, являющиеся основанием для взыскания неустойки или применения иной формы в соответствии с действующим законодательством.

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ ПО КОНТРАКТУ

10.1. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

10.2. Размер обеспечения исполнения муниципального контракта 530523 рубля00 копеек, что составляет 10,0% от цены контракта.

10.3. Если Исполнителем предложена цена контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, Исполнитель обязан предоставить Заказчику обеспечение исполнения контракта в размере и порядке, установленном статьей 37 44-ФЗ.

10.4. Исполнение Контракта могут обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям ст.45 44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения контракта срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями 44-ФЗ участником закупки, с которым заключается Контракт, самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со ст.95 44-ФЗ.

Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям ст. 45 44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

10.5. Независимая гарантия должна быть безотзывной и должна содержать информацию в соответствии с ч. 2 ст. 45 44-ФЗ.

В независимую гарантию включается условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования Заказчика, соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

Заказчик рассматривает поступившую независимую гарантию в срок, не превышающий трех рабочих дней со дня ее поступления, если 44-ФЗ не установлено иное.

Основанием для отказа в принятии независимой гарантии Заказчиком являются причины, указанные в ч. 6 ст. 45 44-ФЗ.

10.6. Исполнитель обязан в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного ч. 30 ст. 34 44-ФЗ начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с ч. 7 ст. 34 44-ФЗ.

10.7. В случае если обеспечение исполнения обязательств по Контракту представляется в виде передачи Заказчику денежных средств, в том числе в форме вклада (депозита), денежные средства, вносимые в качестве обеспечения исполнения Контракта, должны быть перечислены в размере, установленном в Контракте.

10.8. Внесение денежных средств в обеспечение исполнения Контракта осуществляется с использованием следующих реквизитов:

Номер расчетного счета 03234643176400002800;

Номер лицевого счета 20286X61040;

БИК011708377;

Наименование кредитной организации ОТДЕЛЕНИЕ ВЛАДИМИР БАНКА РОССИИ//УФК по Владимирской области г Владимир;

Наименование корреспондентского счета 40102810945370000020

КБК 000000000000000000510

10.9. Факт внесения денежных средств в качестве обеспечения исполнения контракта подтверждается платежным поручением с отметкой банка об оплате.

За счет внесенных денежных средств заказчик вправе удовлетворить свои требования в полном объеме, определяемом к моменту фактического удовлетворения, включая проценты, убытки, причиненные просрочкой исполнения обязательств по контракту, а в случаях, предусмотренных государственным контрактом – неустойку. Возмещению за счет внесенных денежных средств подлежат также расходы по осуществлению обеспеченного денежными средствами требования.

10.10. В случае если Исполнитель в качестве способа обеспечения исполнения обязательств по Контракту выбрал внесение денежных средств, сумма обеспечения исполнения Контракта подлежит возврату, по результатам исполнения Исполнителем в полном объеме условий Контракта.

10.11. Денежные средства по обеспечению исполнения контракта возвращаются Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех своих обязательств по контракту в течение 5 (пяти) банковских дней с даты исполнения контракта с использованием реквизитов, указанных в разделе 15 настоящего Контракта.

10.12. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения обязательств по Контракту перестало быть действительным, закончило свое действие или иным образом, перестало обеспечивать исполнение Исполнителем своих

обязательств по Контракту, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) банковских дней предоставить Заказчику иное (новое) надлежащее обеспечение исполнения обязательств по Контракту на тех же условиях и в том же размере.

10.13. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения контракта.

10.14. Документы, подтверждающие обеспечение исполнения контракта, должны быть представлены участником закупки одновременно с подписанным им проектом контракта.

10.15. В случае ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик вправе удержать пеню, штраф, с денежных средств, внесенных в качестве обеспечения контракта, или обратиться с соответствующим требованием к организации, выдавшей независимую гарантию.

10.16. Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 44-ФЗ, освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 44-ФЗ в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения контракта в случаях, установленных 44-ФЗ для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

11. ИЗМЕНЕНИЕ И РАСТОРЖЕНИЕ КОНТРАКТА

11.1. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренном ч.1 ст.95 44-ФЗ.

Все изменения Контракта должны быть совершены в письменном виде и оформлены дополнительными соглашениями к Контракту.

11.2. Расторжение Контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством и в порядке, предусмотренном ст. 95 Федеральным законом № 44-ФЗ.

При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая Сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

11.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случаях в соответствии с ч.15 ст.95 44-ФЗ.

11.4. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с ч. 8 ст. 95 44-ФЗ.

11.5. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

11.6. По независящим от сторон Контракта обстоятельствам, влекущим невозможность его исполнения, в том числе необходимость внесения изменений в проектную документацию, либо по вине Исполнителя не исполнен в установленный в Контракте срок, допускается однократное изменение срока исполнения Контракта на срок, не превышающий срока исполнения Контракта, предусмотренного при его заключении. При этом в случае, если обеспечение исполнения Контракта осуществлено путем внесения денежных средств, по соглашению сторон определяется новый срок возврата заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта. В случае неисполнения Контракта в срок по вине Исполнителя предусмотренное настоящим пунктом изменение срока осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных заказчиком в соответствии с 44-ФЗ, предоставления Исполнителем в соответствии с 44-ФЗ обеспечения исполнения Контракта (п.9.ч.1 ст.95 44-ФЗ).

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

12. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

12.1. Претензии Сторон, возникающие в связи с исполнением Контракта, включая споры и разногласия по техническим и финансовым вопросам (условиям), рассматриваются Сторонами путем переговоров с оформлением протокола разногласий. Неурегулированные споры разрешаются в судебном порядке в арбитражном суде Владимирской области. Срок досудебного урегулирования споров не может превышать 30 (тридцати) дней со дня получения письменного обращения одной из Сторон.

13. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

13. Настоящий Контракт вступает в силу с момента его подписания и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств по Контракту.

14. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

14.1. Настоящий контракт является электронным документом, который подписан усиленными квалифицированными электронными подписями сторон лицами, имеющими право действовать от имени Заказчика и Исполнителя, и размещенный в ЕИС.

14.2. Все уведомления и сообщения в рамках настоящего Контракта должны направляться Сторонами друг другу электронным документом, который подписан усиленными квалифицированными электронными подписями сторон лицами,

имеющими право действовать от имени Заказчика и Исполнителя, и размещенный в ЕИС.

14.3. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту действительны при условии, если они совершены в письменной или электронной форме и подписаны надлежаще уполномоченными на, то представителями Сторон.

14.4. Сообщения направляются по следующим телефонам и электронным адресам:

а) в адрес Заказчика по адресу: электронной почты ogex-cc@mail.ru и номер телефона +7 910 184-71-36;

б) в адрес Исполнителя по адресу: электронной почты d.g.kuznetcov@gmail.com и номер телефона +7 916 557-47-18.

Все уведомления и сообщения, отправленные Сторонами друг другу по вышеуказанным адресам электронной почты и/или по телефонным номерам, признаются Сторонами официальной перепиской в рамках настоящего Договора.

Ответственность за получение сообщений и уведомлений вышеуказанным способом лежит на получающей Стороне. Сторона, направившая сообщение, не несет ответственности за задержку доставки сообщения, если такая задержка явилась результатом неисправности систем связи, действия/бездействия провайдеров или действия непреодолимой силы.

15.АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Наименование: МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
"СПОРТИВНАЯ ШКОЛА"

Сокращенное наименование: МБУДО
"СПОРТИВНАЯ ШКОЛА"

Место нахождения: 601785 Владимирская
область, г. Кольчугино, ул. 3 Интернационала,
д.73.

Почтовый адрес: 601785 Владимирская
область, г. Кольчугино, ул. 3 Интернационала,
д.73.

Телефон: +7 910 184-71-36, 8 (49245) 2 37 20

Электронная почта:kolchug.dyushh@yandex.ru,
ogex-cc@mail.ru

ФИНАНСОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ
АДМИНИСТРАЦИИ КОЛЬЧУГИНСКОГО
РАЙОНА (МБУДО "СПОРТИВНАЯ
ШКОЛА"

л /сч.20286Х61040)

ИНН: 3306006213 КПП 330601001

Банк: ОТДЕЛЕНИЕ ВЛАДИМИР БАНКА
РОССИИ// УФК по Владимирской области г
Владимир

БИК: 011708377

Р.сч. 03234643176400002800

кор.сч. 40102810945370000020

Полное наименование: Индивидуальный
предприниматель КУЗНЕЦОВ ДМИТРИЙ
ГЕННАДЬЕВИЧ

Сокращенное наименование: ИП КУЗНЕЦОВ Д.Г.

Почтовый адрес: ОБЛ ВЛАДИМИРСКАЯ, Г
АЛЕКСАНДРОВ, УЛ. ЛЕТНЯЯ, Д.4

Местонахождение: ОБЛ ВЛАДИМИРСКАЯ, Г
АЛЕКСАНДРОВ

ИНН330101257264

Банковские реквизиты:

р/с 40802810110000018086

к/с 30101810000000000602

БИК 041708602

Название банка: ВЛАДИМИРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ
№8611 ПАО СБЕРБАНК

Адрес банка: Г. ВЛАДИМИР, ПР-Т ЛЕНИНА, 36
ОКПО0090930142

Адрес электронной почты:d.g.kuznetcov@gmail.com

Телефон: +7 916 557-47-18

23.05.2025
09:55:32 (МСК)

Пользователь: КУЗНЕЦОВ ДМИТРИЙ ГЕННАДЬЕВИЧ
Сертификат: 02a0f6aa00d4b2c3a34218207ab83be5bb
Выдан: Федеральная налоговая служба
Период действия сертификата: с 05.05.2025 по 05.08.2026

02.06.2025 08:00:00 (МСК)

Пользователь: Филатова Ирина Владимировна, Директор
Сертификат: 7a2337424522d4a08feb3630b6da5361
Выдан: Федеральное казначейство
Период действия сертификата: с 12.08.2024 по 05.11.2025

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮД-
ЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДО-
ПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗО-
ВАНИЯ "СПОРТИВНАЯ
ШКОЛА"

Описание объекта закупки.

оказание услуг по организации питания детей, подростков и сотрудников в стационарном загородном детском оздоровительном лагере "Дубки" с круглосуточным пребыванием.

Наименование услуги	Код позиции ОКПД2	Тип объекта закупки			Услуга			
		Характеристики товара, работы, услуги			Количество услуг	Единица измерения	Цена за единицу, без НДС	Стоимость позиции, руб., без НДС
		Наименование характеристики	Значение характеристики	Ед. изм. характеристики				
Оказание услуг по организации питания детей, подростков и сотрудников в стационарном загородном детском оздоровительном лагере "Дубки" с круглосуточным пребыванием.	56.29.19.000	Рацион питания	Ежедневное 5-разовое питание в соответствии с Примерным перспективным меню 2-х недельное (Приложение № 2 к Описанию объекта закупки). Набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного ребенка и сотрудника в соответствии с меню.		10827	штука	490,00	5305230,00
		Особенность меню	Для каждой категории детей, подростков и сотрудников предусматривает возможность замены пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.					
		Режим питания	завтрак с 9-00 до 9-45 обед с 13-00 до 14-00 полдник с 16-30 до 17-00 ужин с 19-00 до 19-45 поздний ужин с 21-00 до 21-30					
		Требования к качеству и характеристикам используемых продуктов питания	В соответствии с Набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню (Приложение № 1 к Описанию объекта закупки).					

Услуга должна быть оказана в соответствии с:

- Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ № 1515 от 21 сентября 2020 года;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ № 28 от 28.09.2020);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 36 от 14 ноября 2001 г.);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №98 от 22 мая 2003 г.);
- Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)
- Методическими рекомендациями МР 3.1/2.4.0239-21 "Рекомендации по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 в 2021 году" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 29 марта 2021 г.);
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. N 2);
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»,
- санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»;
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;

- ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- ГОСТ 30389-2013. «Межгосударственный — стандарт. Услуги общественного — питания. Предприятия — общественного питания. Классификация и общие требования»;

- ГОСТ 31985-2013. «Межгосударственный — стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения»;

- Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организации — общественного — питания — населения» — (утв. — Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 27 октября 2020 № 32);

- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015 года;

- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельян и Д.Б. Никитюка М.:ТД ДеЛи, 2022;

- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов в общеобразовательных организациях. Пособие. М. Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022 год;

- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) пособие. Разработано ФБУН "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены" Новосибирск 2022;

- Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Под ред. В.А. Тутельян М.:ДеЛи плюс, 2016 года.

Набор пищевых продуктов, используемых при составлении меню.

Наименование товара	Характеристика товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	2	3
Молоко	Изготовлено из коровьего молока. Питьевое, пастеризованное, ультрапастеризованное. Массовая доля жира: не менее 2,5% и не более 3,2 %. Без растительных жиров и масел.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	Классификация – массовая доля жира: 2,5; 3,0; 3,2; 3,5 %, Термическая обработка – стерилизованное или ультрапастеризованное. Применение обогащающих компонентов- обогащенный витаминами	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Йогурт в индивидуальной упаковке	Определение по ТР ТС 033/2013 - йогурт. Массовая доля жира - не менее 2,5 %.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Кефир	Классификация – из нормализованного молока. Массовая доля жира: не менее 2,5% и не более 3,2 %.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Молоко цельное сгущенное с сахаром	Без содержания растительных жиров и масел. Массовая доля молочного жира - не менее 8,5 %	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Характеристика товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	2	3
Сметана	Изготовлена из сливок коровьего молока с использованием закваски. Массовая доля жира - не более 15%. Без растительных жиров и масел.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Сыр	Тип - полутвердый. Сорт – высший. Массовая доля жира - не менее 45%.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Творог	Классификация - изготовлен из нормализованного молока с использованием заквасочных микроорганизмов. Массовая доля жира –9%.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Масло коровье сливочное	Сладко-сливочное (несоленое), без растительных добавок. Сорт - высший. Массовая доля жира - 72,5 %. Без растительных жиров и масел, консервантов, искусственных красителей, ароматизаторов.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мясо говядина	Термическое состояние: замороженное Класс - А Группа – первая, подгруппа с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9% включительно.	ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-

Наименование товара	Характеристика товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	2	3
Мясо свинина	Термическое состояние: замороженное Класс – А Группа – вторая, подгруппа с массовой долей жировой ткани не более от 13% до 17% включительно.	эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров)	Сорт первый. Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2°С до плюс 4°С включительно; Вид по ГОСТ 31962-2013: потрошенные.	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мясо кур (части тушек)	Сорт первый. Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2°С до плюс 4°С включительно.	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Филе цыплят-бройлеров	Термическое состояние: охлажденное.	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Характеристика товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	2	3
Яйцо куриное	Категория - не ниже первой. Вид - столовое. Скорлупа чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Треска	Сорт первый. Термическое состояние: мороженое. Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Пикша	Сорт первый. Термическое состояние: мороженое. Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Минтай	Сорт первый. Термическое состояние: мороженое. Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Характеристика товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	2	3
Горбуша	Сорт первый. Термическое состояние: мороженое Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Филе трески	Внешний вид (после размораживания): целое, ровное. Поверхность чистая. Цвет: свойственный мясу трески. Термическое состояние: мороженое.	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Филе хека	Категория– высшая. Внешний вид: филе целое, ровное. Поверхность чистая. Экземпляры филе отделены друг от друга. Цвет: свойственный данному виду рыбы. Термическое состояние: мороженое.	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Капуста белокочанная свежая	Класс -первый. Кочаны целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Характеристика товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	2	3
Свекла столовая свежая	Товарный сорт – высший. Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Лук репчатый свежий	Товарный сорт– первый. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Морковь столовая свежая	Товарный сорт - высший. Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Картофель продовольственный	Внешний вид: клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Чеснок свежий	Сорт – высший. Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Характеристика товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	2	3
Лук свежий зеленый	Товарный сорт не ниже первого. Внешний вид: луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, с аккуратно подстриженными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Укроп свежий	Внешний вид: растения без корешков и с корешками, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания, без корней, без излишней внешней влажности, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Томаты свежие	Сорт – высший. Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Огурцы свежие	Товарный сорт – высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и (или) привкуса	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Перец сладкий свежий	Товарный сорт – высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Характеристика товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	2	3
Яблоки свежие	Товарный сорт - высший. Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Лимоны	Товарный сорт – высший. Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Апельсины	Товарный сорт – высший. Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности.	
Бананы свежие	Класс не ниже первого. Плоды здоровые, свежие, целые, чистые, без механических повреждений.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Груши свежие	Товарный сорт – высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Характеристика товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	2	3
Капуста квашеная	Не мороженная, приготовленная без уксуса или уксусной кислоты. Классификация – капуста квашенная, шинкованная.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Горошек зеленый	Товарный сорт – высший. Промышленного производства. Не допускаются консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", с ржавчиной, деформированные, без этикеток	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Консервы рыбные (сайра)	Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Консервы рыбные (горбуша)	Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Консервы рыбные (сардина)	Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Характеристика товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	2	3
Курага	Сорт: <i>не ниже</i> высшего. Не обработанные сернистым ангидридом.	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Чернослив	Сорт: <i>не ниже</i> высшего. Не обработанные сернистым ангидридом.	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Изюм	Вид: изюм светлый. Сорт: высший.	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Томатная паста	Классификация– томатная паста, категория «Экстра».	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Характеристика товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	2	3
Чай черный	Классификация - листовый, крупный.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Кофейный напиток	Вид: растворимый Классификация: напиток с цикорием без содержания натурального кофе. Внешний вид: порошкообразный, без комков.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Какао – порошок	Классификация: какао-порошок.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Сок	Вид– сок восстановленный, стерилизованный, промышленного производства, без консервантов. Не допускаются посторонние привкус и запах.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Хлеб пшеничный (батон нарезной)	Классификация – из пшеничной муки высшего сорта. Форма: продолговато-овальная с косыми надрезами. Пропеченность, состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму.	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Характеристика товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	2	3
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	Классификация– смесь ржаной и пшеничной муки. Форма: формовой.	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мука пшеничная, хлебопекарная	Сорт– не ниже высшего. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Макаронные изделия	Группа - А, сорт - высший.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа манная	Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Хлопья овсяные	Вид - геркулес. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа гречневая	Вид крупы - ядрица Сорт - высший	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа пшено	Вид - шлифованное Сорт - высший.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа рисовая	Сорт - не ниже первого. Вид крупы – шлифованный.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Характеристика товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	2	3
Горох	Вид: колотый, шлифованный Сорт - первый.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Фасоль	Тип: белая, цветная. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Вафли	Классификация - неглазированные, с начинкой. Начинка: жировая или пралине или типа пралине. Внешний вид: Вафли одинакового размера и правильной формы. Строение в изломе: вафли плотно соприкасаются с начинкой. Начинка распределена равномерно и не выступает за края продукта.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010 г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Джем	Классификация - стерилизованный, в том числе фасованные способом "горячего розлива" в герметично укупоренную тару (консервы).	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Варенье	Вид: фруктовое, однокомпонентное. Классификация - стерилизованное (пастеризованное), в том числе фасованное способом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку - консервы. Не допускается засахаривания варенья.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Сахар белый	Способ производства: кристаллический. Цвет: белый, чистый.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Соль поваренная пищевая	Сорт– не ниже высшего. Без посторонних запахов.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Характеристика товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	2	3
Масло растительное	Подсолнечное, рафинированное дезодорированное. Сорт - не ниже высшего.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крахмал картофельный	Сорт: <i>не ниже</i> высшего. Без загрязнения различными примесями.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Сухари панировочные	Наименование - из хлебных сухарей. Сорт–высший.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Лист лавровый сухой	Внешний вид: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Без постороннего запаха и привкуса	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Ванилин	Внешний вид: кристаллический порошок. Цвет: от белого до светло-желтого. Запах: ваниль.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Дрожжи хлебопекарные сушеные	Сорт– высший.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Дрожжи хлебопекарные прессованные	Сорт: не ниже высшего.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Примерное перспективное меню 2-х недельное.
Категория: Предварительное меню для детей 7-11 лет

Понедельник, 1 неделя

День недели	Перечень блюд и кулинарных изделий	Выход 1 порции	Пищевая ценность			
		в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Понедельник	Завтрак					
	Запеканка из творога со сгущенным молоком	160	31,62	11,38	21,71	321,37
	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Яблоко	160	0,64	0,64	25,12	108,8
	Всего в Завтрак		35,54	19,67	78,94	640
	Обед					
	Салат из свежих помидоров	80	0,9	4,15	3,8	57,79
	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	260	2,11	5,71	10,48	102,56
	Филе грудки отварное (на суп)	25	5,92	5,08	0,29	70,12
	Гуляш	90	13,78	15,03	3,18	203,03
	Каша гречневая	155	4,77	4,86	21,48	148,55
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	23,14	89,9
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,4	18,4	88
	Всего в Обед		34,32	35,72	102,77	863,95
	Полдник					
	Сдоба обыкновенная	100	8,67	6,69	58,38	328,52
	Чай витаминизированный	200			9,8	39,4
	Всего в Полдник		8,67	6,69	68,18	367,92
	Ужин					
	Салат из белокочанной капусты с морковью	80	1,84	4,1	9,34	82,83
	Биточки из мяса птицы с томатным соусом	60/40	7,42	11,2	5,85	154,75
	Картофельное пюре	150	3,79	3,7	24,14	145,29

	Чай с лимоном и сахаром	207			9,98	39,9
	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	19,25	91
	Всего в Ужин		15,85	19,35	68,56	513,77
	Ужин 2					
	Кисель	200			23,5	95
	Печенье	36	3,06	4,06	25,1	153,04
	Всего в Ужин 2		3,06	4,06	48,60	248,04
	Всего в понедельник, 1 неделя		97,44	85,49	367,05	2633,68

Вторник, 1 неделя

День недели	Перечень блюд и кулинарных изделий	Выход 1 порции	Пищевая ценность			
		в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Вторник	Завтрак					
	Каша пшеничная молочная	200	5,8	9,2	31,8	240,0
	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Яйцо отварное	54	6,86	6,21	0,38	84,78
	Кофейный напиток	200	2,5	3,6	28,7	152
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Всего в Завтрак		18,44	26,66	83,01	646,88
	Обед					
	Салат из свежих огурцов	100	0,78	5,11	2,77	60,01
	Суп-лапша	250	3,37	5,44	20,09	143,02
	Рагу овощное с мясом птицы	250	17,75	21,81	19,19	344,61
	Витаминизированный кисель	200			23,5	95
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,4	18,4	88
	Яблоко	160	0,64	0,64	25,12	108,8
	Всего в Обед		28,94	33,80	131,07	943,44
	Полдник					
	Булочка выборгская	75	5,5	3,75	46,84	242,2
	Напиток лимонный	200	0,06	0,01	20,17	82,18
	Всего в Полдник		5,56	3,76	67,01	324,38
	Ужин					
	Икра кабачковая	80	1,6	7,2		76,8
	Плов из говядины	200	19,22	22,58	53,49	495,48
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	19,25	91
	Всего в Ужин		23,62	30,13	82,72	703,18
	Ужин2					
	Бисквит с повидлом	50	4,12	2,64	23,44	133,9
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Всего в Ужин 2		4,12	2,64	33,4	173,8
	Всего во вторник, 1 неделя		80,68	97,0	397,21	2791,68

Среда, 1 неделя

День недели	Перечень блюд и кулинарных изделий	Выход 1 порции	Пищевая ценность			
		в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Среда	Завтрак					
	Каша рисовая молочная	175	5,24	6,73	36,8	230,02
	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
	Чай с лимоном и сахаром	207			9,98	39,9
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Апельсин	200	1,8	0,4	16,2	86
	Всего в Завтрак		12,95	17,44	85,11	561,02
	Обед					
	Салат из белокочанной капусты с морковью	80	1,84	4,1	9,34	82,83
	Суп картофельный с горохом	250	5,91	4,55	19,49	142,91
	Филе грудки отварное (на суп)	25	5,92	5,08	0,29	70,12
	Жаркое по-домашнему	250	14,18	17,96	29,55	336,56
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	23,14	89,9
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,4	18,4	88
	Всего в Обед		34,69	32,58	122,21	914,32
	Полдник					
	Ватрушка с повидлом	100	6,4	3,49	67,65	368,13
	Чай витаминизированный	200			9,8	39,4
	Всего в Полдник		6,4	3,49	77,45	407,53
	Ужин					
	Салат из свеклы с маслом	80	1,04	5,92	6,8	84,8
	Мясо птицы, припущенное в томатном соусе	100	13,11	11,89	2,91	170,55
	Макароны отварные	155	6,34	4,52	37,08	214,49
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	19,25	91
	Всего в Ужин		23,29	22,68	76,02	600,74
	Ужин 2					
	Вафли	30	1,5	4,8	18	121
	Кисломолочный продукт	100	3,2	3,2	9,1	78
	Всего в Ужин 2		4,7	8,0	27,1	190
	Всего в среду, 1 неделя		82,03	84,19	387,89	2742,61

Четверг, 1 неделя

День недели	Перечень блюд и кулинарных изделий	Выход 1 порции	Пищевая ценность			
		в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
четверг	Завтрак					
	Омлет натуральный	150	15,75	17,01	2,81	227,57
	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
	Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Яблоко	160	0,64	0,64	25,12	108,8
	Всего в Завтрак		27,2	32,96	82,56	731,47
	Обед					
	Салат витаминный	80	0,69	8,1	2,48	86,4
	Щи из свежей капусты со сметаной	260	2,15	5,76	9,6	99,76
	Филе грудки отварное (на суп)	25	5,92	5,08	0,29	70,12
	Котлеты мясные с томатным соусом	100	10,84	11 35	12,35	195,58
	Каша гречневая	155	4,77	4,86	21,48	148,55
	Напиток апельсиновый	200	0,09	0,02	20,77	84,1
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Хлеб ржаной	45	3,6	0,45	20,7	99
	Всего в Обед		31,26	36,02	109,67	887,51
	Полдник					
	Булочка «Веснушка»	75	5,7	4,65	42,3	236
	Кисломолочный продукт	200	6,4	6,4	18,2	156
	Всего в Полдник		12,1	11,05	60,5	392
	Ужин					
	Салат из редиса	80	2,08	4,16	2,56	56
	Рагу с мясом птицы	250	15,0	14,0	24,3	290
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	23,14	89,9
	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	19,25	91
	Всего в Ужин		20,32	18,6	69,25	526,9
	Ужин 2					
	Печенье	36	3,06	4,06	25,1	153,04
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Всего в Ужин 2		3,06	4,06	35,08	192,94
	Всего в пятницу, 1 неделя		93,94	102,69	357,06	2730,82

Пятница, 1 неделя

День недели	Перечень блюд и кулинарных изделий	Выход 1 порции	Пищевая ценность			
		в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Пятница	Завтрак					
	Каша овсяная "Геркулес" молочная	175	7,15	8,69	32,12	235,87
	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Банан	160	1,76		23,5	99
	Всего в Завтрак		14,82	19,00	97,73	579,87
	Обед					
	Салат из свежих помидоров	80	0,9	4,15	3,8	57,79
	Рассольник с перловой крупой и сметаной	260	2,02	6,78	12,82	120,8
	Филе грудки отварное (на суп)	25	5,92	5,08	0,29	70,12
	Рыба, тушенная в томатном соусе	100	13,2	9,03	2,93	146,11
	Картофельное пюре	150	3,79	3,7	24,14	145,29
	Напиток лимонный	200	0,06	0,01	20,17	82,18
	Хлеб пшеничный	45	3,6	0,45	24,75	117
	Хлеб ржаной	45	3,6	0,45	20,7	99
	Всего в Обед		33,09	29,65	109,6	838,29
	Полдник					
	Булочка дорожная	100	7,1	14,8	56,1	388
	Кисломолочный продукт для детского питания	100	3,2	3,2	9,1	78,00
	Всего в Полдник		10,3	18,2	65,2	466
	Ужин					
	Салат из свежих огурцов	80	0,62	4,08	2,22	48,01
	Плов из мяса птицы	200	14,35	18,24	42,95	393,03
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	16,26	67,1
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	16,5	78
	Всего в Ужин		17,53	22,78	77,93	586,14
	Ужин 2					
	Вафли	30	1,5	4,8	18	121
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Всего в Ужин 2		1,5	4,8	27,98	160,9
	Всего в пятницу, 1 неделя		77,24	94,43	368,44	2631,20

Суббота, 1 неделя

День недели	Перечень блюд и кулинарных изделий	Выход 1 порции	Пищевая ценность			
		в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Суббота	Завтрак					
	Каша молочная «Дружба»	175	5,54	7,18	29,96	207,04
	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
	Кофейный напиток	200	2,5	3,6	28,7	152
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Яблоко	160	0,64	0,64	25,12	108,8
	Итого за Завтрак		14,59	21,73	105,91	672,94
	Обед					
	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	2,26	8,12	8,53	117,7
	Суп с макаронами изделиями	250	3,17	3,11	22	128,89
	Филе грудки отварное (на суп)	25	5,92	5,08	0,29	70,12
	Жаркое по-домашнему	250	14,18	17,96	29,55	336,56
	Кисель	200			23,5	95
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,4	18,4	0,16
	Итого за Обед		31,93	35,07	124,27	852,43
	Полдник					
	Булочка домашняя	100	8,72	13,42	62,98	407
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	16,26	67,1
	Итого за Полдник		8,88	13,58	79,24	474,1
	Ужин					
	Помидоры свежие	80	0,88	0,16	3,04	19,2
	Голубцы с мясом и рисом в соусе	250	20,38	17,44	16,25	312,5
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	16,5	78
	Итого за Ужин		23,66	17,9	45,77	449,6
	Ужин 2					
	Бисквит с повидлом	50	4,12	2,64	23,44	133,9
	Кисломолочный продукт	200	6,4	6,4	18,2	156
	Итого за Ужин2		10,52	9,04	41,64	289,9
	Итого за день		89,58	97,32	396,83	2738,97

Воскресенье, 1 неделя

День недели	Перечень блюд и кулинарных изделий	Выход 1 порции	Пищевая ценность			
		в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Воскресенье	Завтрак					
	Каша манная молочная	200	7,27	7,65	39,90	258,43
	Яйцо отварное	54	6,86	6,21	0,38	84,78
	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
	Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Итого за Завтрак		24,86	21,92	94,78	672,21
	Обед					
	Салат из свежих огурцов	100	0,78	5,11	2,77	60,01
	Свекольник со сметаной	260	2,92	5,87	19,01	140,98
	Гуляш	90	13,78	15,03	3,18	203,03
	Каша гречневая	155	4,77	4,86	21,48	148,55
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	23,14	89,9
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,4	18,4	88
	Яблоко	160	0,64	0,64	25,12	108,8
	Итого за Обед		29,73	32,40	135,10	943,27
	Полдник					
	Сдоба обыкновенная	100	8,67	6,69	58,38	328,52
	Чай витаминизированный	200			9,8	39,4
	Итого за Полдник		8,67	6,69	68,18	367,92
	Ужин					
	Салат из белокочанной капусты	80	1,84	4,1	9,34	82,83
	Колбаски(сосиски) вареные	80	9,84	18,04	1,64	221,4
	Картофельное пюре	150	3,79	3,7	24,14	145,29
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	16,5	78
	Итого за Ужин		17,87	26,14	61,60	567,42
	Ужин 2					
	Кисель	200			23,5	95
	Печенье	36	3,06	4,06	25,1	153,04
	Итого за Ужин2		3,06	4,06	48,60	248,04
	Итого за день		84,19	91,21	408,26	2798,86

Понедельник, 2 неделя

День недели	Перечень блюд и кулинарных изделий	Выход 1 порции	Пищевая ценность			
		в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Понедельник	Завтрак					
	Каша пшеничная молочная	175	7,29	7,64	36,4	244,32
	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Кофейный напиток	200	2,5	3,6	28,7	152
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Груша	200	0,6		17,2	76
	Всего в Завтрак		13,67	19,89	104,43	642,42
	Обед					
	Винегрет овощной	100	1,36	5,16	7,16	81,02
	Рассольник с перловой крупой и сметаной	260	2,02	6,78	12,82	120,8
	Филе грудки отварное (на суп)	25	5,92	5,08	0,29	70,12
	Биточки из мяса птицы с томатным соусом	100	7,42	11,2	5,85	154,75
	Макаронные изделия отварные	155	6,34	4,52	37,08	214,49
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,4	18,4	88
	Всего в Обед		29,46	33,54	113,58	873,08
	Полдник					
	Оладьи со сметаной	150	11,25	18,6	61,35	465
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	23,14	89,9
	Всего в Полдник		11,69	18,69	84,49	554,9
	Ужин					
	Салат из свежих огурцов	80	0,62	4,08	2,22	48,01
	Рагу овощное с отварным мясом	250	20,25	23,94	18,88	373,18
	Напиток апельсиновый	200	0,09	0,02	20,77	84,1
	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	19,25	91
	Всего Ужин		23,76	28,39	61,12	596,29
	Ужин 2					
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Сыр (порциями)	20	5,26	5,32		70
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Всего в Ужин 2		8,46	5,72	31,98	213,9
	Всего в понедельник, 2 неделя		87,04	105,23	395,6	2880,59

Вторник, 2 неделя

День недели	Перечень блюд и кулинарных изделий	Выход 1 порции	Пищевая ценность			
		в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Вторник	Завтрак					
	Пудинг творожный со сгущенным молоком	150	24,06	11,54	26,89	311,83
	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Абрикос	150	1,2		11,55	54
	Всего в Завтрак		31,09	14,6	70,42	544,73
	Обед					
	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	2,26	8,12	8,53	117,7
	Суп-лапша	250	3,37	5,44	20,09	143,02
	Филе грудки отварное (на суп)	25	5,92	5,08	0,29	70,12
	Жаркое по-домашнему	250	14,18	17,96	29,55	336,56
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	16,26	67,1
	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	19,25	91
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,4	18,4	88
	Всего в Обед		31,89	37,51	112,37	913,50
	Полдник					
	Сдоба выборгская	100	7,84	7,29	61,91	344,5
	Чай витаминизированный	200			9,8	39,4
	Всего в Полдник		7,84	7,29	71,71	383,90
	Ужин					
	Салат витаминный	80	0,69	8,1	2,48	86,4
	Тефтели мясные с соусом	60/50	12,93	15,39	13,46	246
	Каша гречневая	155	4,77	4,86	21,48	148,55
	Чай с лимоном и сахаром	207			9,98	39,9
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	16,5	78
	Всего в Ужин		20,79	28,65	63,9	598,85
	Ужин 2					
	Бисквит с повидлом	50	4,12	2,64	23,44	133,9
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Всего в Ужин 2		4,12	2,64	33,4	173,8
	Всего во вторник, 2 неделя		95,73	90,69	351,8	2614,78

Среда, 2 неделя

День недели	Перечень блюд и кулинарных изделий	Выход 1 порции	Пищевая ценность			
		в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Среда	Завтрак					
	Каша рисовая молочная	175	5,24	6,73	36,8	230,02
	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
	Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Яблоко	160	0,64	0,64	25,12	108,8
	Всего в Завтрак		16,69	22,68	116,55	733,92
	Обед					
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,4	18,4	88
	Салат из редиса	80	2,08	4,16	2,56	56
	Щи из свежей капусты со сметаной	260	2,15	5,76	9,6	99,76
	Филе грудки отварная (на суп)	25	5,92	5,08	0,29	70,12
	Рыба, тушенная в томатном соусе	100	13,2	9,03	2,93	146,11
	Рис отварной	155	3,87	4,17	40,03	212,87
	Напиток лимонный	200	0,06	0,01	20,17	82,18
	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	19,25	91
	Всего в Обед		33,28	28,96	113,23	846,04
	Полдник					
	Кисломолочный продукт	100	3,2	3,2	9,1	78
	Пирожки печеные с яблоками	100	6,25	5,41	52,14	281,97
	Всего в Полдник		9,45	8,61	61,24	359,97
	Ужин					
	Салат из свежих огурцов	80	0,62	4,08	2,22	48,01
	Рагу овощное с отварным мясом	250	20,25	23,94	18,88	373,18
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	23,14	89,9
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	16,5	78
	Всего в Ужин		23,71	28,41	60,74	589,09
	Ужин2					
	Вафли	30	1,5	4,8	18	121
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Всего в Ужин2		1,5	4,8	27,98	160,9
	Всего в среду, 2 неделя		84,63	93,46	379,74	2689,92

Четверг, 2 неделя

День недели	Перечень блюд и кулинарных изделий	Выход 1 порции	Пищевая ценность			
		в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Четверг	Завтрак					
	Зеленый горошек	60	1,8	2,34	3,8	43
	Омлет натуральный	150	15,75	17,01	2,81	227,57
	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Апельсин	200	1,8	0,4	16,2	86
	Всего в Завтрак		22,63	27,4	54,92	566,57
	Обед					
	Огурцы свежие	60	0,42	0,06	1,14	6,6
	Суп картофельный с горохом	250	5,91	4,55	19,49	142,91
	Филе грудки отварное (на суп)	25	5,92	5,08	0,29	70,12
	Котлеты мясные с томатным соусом	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58
	Макаронны отварные с маслом	155	6,34	4,52	37,08	214,49
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	16,26	67,1
	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	19,25	91
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,4	18,4	88
	Всего в Обед		35,59	26,47	124,26	875,8
	Полдник					
	Сдоба обыкновенная	100	8,67	6,69	58,38	328,52
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Всего в Полдник		8,67	6,69	68,36	368,42
	Ужин					
	Икра кабачковая	80	1,6	7,2		76,8
	Плов из говядины	200	19,22	22,58	53,49	495,48
	Чай с сахаром и лимоном	207			9,98	39,9
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	16,5	78
	Всего в Ужин		23,22	30,08	79,97	690,18
	Ужин2					
	Сыр (порциями)	20	5,26	5,32		70
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Всего в Ужин2		8,46	5,72	31,98	213,9
	Всего в четверг, 2 неделя		98,57	96,33	359,49	2714,87

Пятница, 2 неделя

День недели	Перечень блюд и кулинарных изделий	Выход 1 порции	Пищевая ценность			
		в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Пятница	Завтрак					
	Каша молочная "Дружба"	175	5,54	7,15	29,96	207,04
	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
	Кофейный напиток	200	2,5	3,6	28,7	152
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Банан	160	1,76		23,5	99
	Всего в Завтрак		15,71	21,06	104,29	663,14
	Обед					
	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	2,26	8,12	8,53	117,7
	Суп картофельный с клецками	250	1,92	3,37	12,64	88,78
	Мясо птицы, припущенное в томатном соусе	100	13,11	11,89	2,91	170,55
	Каша гречневая	155	4,77	4,86	21,48	148,55
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	23,14	89,9
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,4	18,4	88
	Всего в Обед		28,9	29,13	109,1	807,48
	Полдник					
	Булочка домашняя	100	8,72	13,42	62,98	407,44
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Всего в Полдник		8,72	13,42	72,96	447,34
	Ужин					
	Помидоры свежие	60	0,66	0,12	2,28	14,4
	Колбаски (сосиски) вареные	80	9,84	18,04	1,64	221,4
	Картофельное пюре	150	3,79	3,7	24,14	145,29
	Кисель	200			23,5	95
	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	19,25	91
	Всего в Ужин		17,09	22,21	70,81	567,09
	Ужин 2					
	Кисломолочный продукт для детского питания	200	6,4	6,4	18,2	156
	Печенье	36	3,06	4,06	25,1	153,04
	Всего в Ужин 2		9,46	10,46	43,30	309,04
	Всего в пятницу, 2 неделя		79,88	96,28	400,46	2794,09

Суббота, 2 неделя

День недели	Перечень блюд и кулинарных изделий	Выход 1 порции	Пищевая ценность			
		в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Суббота	Завтрак					
	Каша овсяная "Геркулес" молочная	175	7,15	8,69	32,12	235,87
	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Груша	200	0,6		17,2	76
	Всего в Завтрак		13,66	19,00	81,43	556,87
	Обед					
	Салат из моркови с яблоками	100	0,99	5,15	11,78	98,8
	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/10	2,11	5,71	10,48	102,56
	Филе грудки отварное (на суп)	25	5,92	5,08	0,29	70,12
	Рулет мясной с яйцом	90	13,14	10,62	5,94	174
	Рис припущенный	150	3,87	4,42	39,34	213,53
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	16,26	67,1
	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	19,25	91
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,4	18,4	88
	Всего в Обед		32,19	31,89	121,74	905,11
	Полдник					
	Ватрушка с повидлом	100	6,4	3,49	67,65	368,13
	Чай витаминизированный	200			9,8	39,4
	Всего в Полдник		6,40	3,49	77,45	407,53
	Ужин					
	Салат из свежих огурцов	80	0,62	4,08	2,22	48,01
	Жаркое по-домашнему	250	14,18	17,96	29,55	336,56
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Всего в Ужин		18,00	22,44	63,75	528,47
	Ужин 2					
	Бисквит с повидлом	50	4,12	2,64	23,44	133,9
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Всего в Ужин 2		4,12	2,64	33,42	173,8
	Всего в субботу, 2 неделя		74,37	79,46	377,79	2571,78

Воскресенье, 2 неделя

День недели	Перечень блюд и кулинарных изделий	Выход 1 порции	Пищевая ценность			
		в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Воскресенье	Завтрак					
	Каша манная молочная	175	6,36	6,69	34,92	226,13
	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Абрикос	150	1,2		11,55	54
	Всего в Завтрак		18,37	22,0	101,1	675,23
	Обед					
	Салат из свежих помидоров	100	1,13	5,19	5,17	73,66
	Щи из свежей капусты со сметаной	260	2,15	5,76	9,6	99,76
	Филе грудки отварное (на суп)	25	5 92	5,08	0,29	70,12
	Биточки из мяса птицы с томатным соусом	100	7,42	11,2	5,85	154,75
	Макароны отварные	155	6,34	4,52	37,08	214,49
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,4	18,4	88
	Всего в Обед		29,36	32,55	108,37	844,68
	Полдник					
	Булочка домашняя	75	6,54	10,07	47,24	305,25
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	23,14	89,9
	Всего в Полдник		6,98	10,16	70,38	395,15
	Ужин					
	Салат из свеклы с маслом	80	1,04	5,92	6,8	84,8
	Плов из говядины	200	19,22	22,58	53,49	495,48
	Чай с лимоном и сахаром	207			9,98	39,9
	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	19,25	91
	Всего в Ужин		23,06	28,85	89,52	711,18
	Ужин 2					
	Кисель	200			23,5	95
	Печенье	36	3,06	4,06	25,1	153,04
	Всего в Ужин 2		3,06	4,06	48,6	248,0
	Всего в воскресенье, 2 неделя		80,83	97,78	417,87	2874,24
	Итого		1206,15	1311,56	5365,52	38208,09
	Среднее за период, 2 неделя		86,15	93,68	383,25	2729,15

Примерное перспективное меню 2-х недельное для детей 12 лет и старше, сотрудников лагеря аналогично меню 7-11 лет с соблюдением выхода блюд калорийности, согласно возрастным требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».