

Контракт № 39/25
на оказание услуг по организации
питания детей в лагере с дневным пребыванием в период осенних каникул 2025г.

г. Новомосковск

«21» октября 2025 г.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Центр образования №10», именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Криворучко Екатерины Витальевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Кимпрод» (ООО «КИМПРОД»), именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице генерального директора Павликова Игоря Семеновича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с требованием Федерального закона от 5 апреля 2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту – Федеральный закон №44-ФЗ) заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства: оказание услуги по организации питания в МКОУ «Центр образования №10», именуемые в дальнейшем Услуги.

1.2. Приготовление пищи осуществляется из продуктов, приобретенных Исполнителем с 27.10.2025г по 31.10.2025г (за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней).

1.3. Наименование, объем, цена, характеристика (описание), порядок оказания предоставляемых Услуг установлены в спецификации (приложение 1 к Муниципальному Контракту) которое является неотъемлемой частью настоящего Муниципального контракта.

1.4. Место оказания Услуг: 301651, Тульская область, г. Новомосковск, ул. 1-ая Транспортная д.3

1.5. Доставка готового питания осуществляется Исполнителем до пункта раздачи силами, транспортом, в таре и за счет средств исполнителя.

Условия транспортировки готового питания должны соответствовать требованиям законодательства РФ и нормативной документации.

График выдачи готового питания согласовывается Исполнителем с Заказчиком.

1.6. оборудование и инвентарь, необходимый Исполнителю для оказания Услуг, закупается за счет средств Исполнителя

2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Цена настоящего контракта составляет **65 167,50 (шестьдесят пять тысяч сто шестьдесят семь рублей 50 копеек), без НДС.**

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой 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 Заказчиком.

2.2. Цена за единицу услуги устанавливается в российских рублях и остается неизменной на весь срок исполнения настоящего контракта. Цена контракта включает стоимость оказанных услуг и иных расходов, связанных с оказанием услуги, транспортные расходы, страхование, все виды налогов, отчислений, сборов и других обязательных платежей, установленных действующим законодательством Российской Федерации. Цена настоящего контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

2.3. Расчет с Исполнителем за оказанные услуги осуществляется Заказчиком в российских рублях.

2.4. Оплата за оказанные услуги осуществляется Заказчиком ежемесячно в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг за отчетный месяц, на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, счета и счета-фактуры¹. Счет-фактура выставляется Исполнителем в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан заблаговременно в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета.

В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.

2.6. Обязанности Заказчика по оплате считаются исполненными с даты списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

2.7. Источник финансирования: Бюджет МО город Новомосковск.

2.8. В случае неисполнения или ненадлежащего Исполнением обязательства, предусмотренного контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени). При этом оплата по контракту осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате исполнителю по Контракту.

3. Срок и место оказания Услуг

3.1. Срок оказания услуг: с 27.10.2025 года по 31.10.2025 года. (за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней).

4. Права и обязанности сторон

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Определить приказом лиц, непосредственно участвующих в ежедневном п

Сведения должны предоставляться Исполнителю не позднее 12.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи горячего питания, с учетом количества обучающихся 1-4 классов.

-экспертное заключение выполненных Исполнителем услуг в части их соответствия условия настоящего Контракта.

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

4.1.3. Оплачивать услуги, оказанные Исполнителем, в порядке и на условиях, установленных настоящим контрактом.

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

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

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

4.1.7.Провести экспертизу оказанных услуг для проверки ее соответствия условиям контракта в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

4.1.8. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупок и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

4.2. Заказчик имеет право:

4.2.1. Требовать надлежащего и полного оказания услуг, а в случае, если услуги не оказаны или оказаны ненадлежащим образом, требовать от Исполнителя устранения выявленных нарушений в установленный Заказчиком срок.

4.2.2.В случае неоказания или ненадлежащего оказания услуг отказаться от подписания акта оказанных услуг и от оплаты услуг до устранения Исполнителем выявленных нарушений.

4.2.3.В любое время в период действия настоящего контракта осуществлять контроль за ходом и качеством оказания Исполнителем услуг, предусмотренных настоящим контрактом, без вмешательства в деятельность Исполнителя.

4.2.4. Запрашивать у Исполнителя сведения, информацию по вопросам Исполнения настоящего контракта.

4.2.5. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

4.2.6. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками Исполнителя правил личной гигиены на пищеблоке.

4.2.7. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров работников Исполнителя.

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

4.2.9. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по настоящему контракту.

4.2.10. Для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим контрактом, привлекать независимых экспертов.

4.2.11. Принять решение об одностороннем отказе от Исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

4.2.12. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

4.2.13.При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, осуществить оплату выполненных Исполнителем работ за вычетом всех своевременно невыплаченных Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 8 настоящего контракта.

4.3. Исполнитель имеет право:

4.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных услуг.

4.3.2. Требовать от заказчика исполнения его обязательств по контракту.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Обеспечить своевременное выполнение обязательств по настоящему контракту в порядке и на условиях, установленных настоящим контрактом.

4.4.2. Обеспечивать выполнение санитарно-гигиенических требований по хранению и первичной (холодной) обработке продуктов.

4.4.3. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов.

4.4.4. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления услуги питания в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

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

4.4.7. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций установленным в соответствии с установленным Заказчиком режимом питания.

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

4.4.9. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации питания.

4.4.10. Ежедневно перед началом работы пищеблока медицинский работник (либо лицо, имеющее медицинское образование) Исполнителя обязан осуществить визуальный осмотр работников пищеблока с занесением результатов осмотра в «Гигиенический журнал (сотрудника)», в соответствии с утвержденной формой СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.4.11. Обеспечить представителям (работникам) Заказчика возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены.

4.4.12. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением работниками следующих правил личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

-не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте). Слесари, электромонтеры и другие работники исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

4.4.13. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

4.4.14. Обеспечить работников пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

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

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

противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

4.4.18. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда.

4.4.19. Предоставлять по требованию Заказчика сведения, информацию, связанные с исполнением настоящего контракта.

4.5. Стороны обязуются:

4.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов не позднее 5 (пятого) числа месяца, следующего за месяцем/кварталом, в котором осуществлялось оказание услуг по настоящему контракту, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение 3 (трех) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой стороне по факсу или по электронной почте с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

5. Порядок приемки Услуг

5.1. Приемка оказанных Услуг осуществляется Заказчиком на соответствие объема и качества Услуг требованиям Контракта и проводится в соответствии с действующим законодательством. После оказания Услуг ежемесячно до 10 (десятого) числа следующего месяца Исполнителем составляется и подписывается Акт сдачи – приемки оказанных услуг (приложение №4 к Контракту). Реестр раздаточных ведомостей на отпуск отделением рационов питания, УПД /счет и счет-фактуру направляется Заказчику.

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

5.2. Приемка оказанных услуг в соответствии с Контрактом осуществляется Заказчиком в течении 5 (пяти) рабочих дней, включая проведение экспертизы (в течении 3 (трех) рабочих дней), со дня получения Заказчиком документов, указанных в п. 2.4. настоящего Контракта.

5.3. При приемке услуг Заказчик обязан провести экспертизу в части соответствия оказанной услуги условиям Контракта. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом №44-ФЗ.

5.4. В случае проведения Заказчиком экспертизы своими силами результаты оформляются в виде экспертного заключения (приложение №5).

5.5. В случае привлечения экспертов, экспертной организации результаты экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом или уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству РФ.

5.6. Не позднее 3 (трех) рабочих дней после проведения экспертизы Заказчик направляет Исполнителю, подписанный Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписанный всеми членами приемочной комиссии и утвержденный Заказчиком) один экземпляр акта сдачи-приемки оказанных услуг.

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

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

5.10. Услуги считаются принятыми с момента подписания уполномоченными представителями Сторон акта сдачи – приемки оказанных услуг.

6. Условия оказания услуг, требования к качеству услуг

6.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

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

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

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

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

«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299;

«СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32;

Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся

общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года;

«СанПиН 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 г. № 31;

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

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

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 г. № 65 «Об утверждении СП 3.1/3.2.3146-13» (вместе с «СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»);

ГОСТ 31984-2012. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;

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

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»).

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденное и согласованное меню.

6.3. Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом Исполнителя. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

6.4. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые Исполнителем, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

6.5. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых Заказчику через раздачу, должна соответствовать технологическим документам. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2-х часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специальном в холодильнике месте при температуре от +2С до +6С.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Контракта Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

7.2. Взыскание неустойки с Поставщика.

7.2.1. В случае просрочки исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком контрактных обязательств Заказчик направляет ему требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.2.2. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного Контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка РФ от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Поставщиком.

7.2.3. В соответствии с п. 3 Правил, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. № 1042, за каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, Поставщик обязан уплатить Заказчику штраф в размере 10 % от цены Контракта.

7.3. Взыскание неустойки с Заказчика.

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

7.3.2. Пеня начисляется Заказчику за каждый день просрочки исполнения предусмотренного Контрактом обязательства, начиная со дня, следующего за днем истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Размер пени устанавливается как одна трехсотая действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки ЦБ РФ от не уплаченной в срок суммы.

7.3.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, Поставщик вправе взыскать с Заказчика штраф в размере 1000 руб.

8. Антикоррупционная оговорка

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

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

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

действий, квалифицируемых применимым законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

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

9. Обстоятельства непреодолимой силы

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

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

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

9.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую сторону в письменном виде о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по контракту.

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

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

10. Порядок урегулирования споров

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

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

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

10.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Ставропольского края.

11. Особые условия

12.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его заключения (подписания сторонами) и

действует по 30.11.2025 г. (включительно) (срок действия контракта включает срок оказания услуг, период приемки результатов оказанных услуг, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств Исполнителем по контракту, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия контракта не влечет прекращение обязательств сторон по контракту.

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

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

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

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

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

11.6. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с контрактом, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным сторонами, с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в контракте.

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

11.7. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями сторон в письменной форме.

11.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

11.9. Приложения, указанные в настоящем контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Спецификация;

Приложение № 2 – Примерное пятидневное меню;

Приложение № 3 – Пищевые продукты;

Приложение № 4 – Форма «Акт сдачи – приемки оказанных услуг»;

Приложение № 5 – Форма «Экспертное заключение».

13. Место нахождения и банковские реквизиты сторон

Заказчик

Муниципальное казенное
общеобразовательное учреждение
«Центр образования №10»
Юридический адрес: 301561, Тульская обл.,
г. Новомосковск, 1-ая Транспортная ул., д.3
ИНН 7116001729
КПП 711601001
Номер казначейского счета: 03231643707240006600
Банк: ОТДЕЛЕНИЕ ТУЛА БАНКА РОССИИ/УФК по
Тульской области
БИК 017003983
Кор/сч. 40102810445370000059
тел. 8(48762) 7-12-94

Исполнитель

Общество с ограниченной ответственностью
«Кимпрод» (ООО «Кимпрод»)
Адрес: 301720, Тульская область, г. Кимовск, ул.
Октябрьская д. 36
Тел. 8-48735-5-33-33, 5-77-84
e-mail: kim_prod@mail.ru
ИНН 7115022451 КПП 711501001
ОГРН 1167154066551
р/сч 40702810466000005573
Отделение №8604 Сбербанк России г. Тула
БИК 047003608
Кор/сч 30101810300000000608

Директор  Е. В. Криворучко

Генеральный директор  И. С. Павликов



Спецификация

№ п/п	Наименование услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Объем оказываемых услуг	Цена за единицу с учетом НДС ² , руб. коп.	Сумма с учетом НДС ³ , руб. коп.
1.	Организация питания учащихся муниципальных образовательных организаций 7-10	чел./дни	100	434,45	43 445,00
2.	Организация питания учащихся муниципальных образовательных организаций 11-15 лет	чел./дни	50	434,45	21 722,50
	Итого				65 167,50

Итого: 65 167,50 (шестьдесят пять тысяч сто шестьдесят семь рублей 50 копеек), без НДС.

Заказчик

Е. В. Криворучко



Исполнитель

И. С. Павликов



«Согласовано»

Директор МКОУ
«Центр образования № 10»



Е.В. Кривошучко

«Утверждаю»

Генеральный
Директор
ООО «Кимпрод»



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

с 7 - 11 лет в ЛАГЕРЯХ ДНЕВНОГО ПРЕБЫВАНИЯ

В ПЕРИОД ОСЕННИХ КАНИКУЛ

г. НОВОМОСКОВСКА И НОВОМОСКОВСКОГО РАЙОНА

на 2025 год.

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 лет

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюд	Пищевые вещества			Энерг. ценнос.	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг					
			Белки	Жиры	Углев.		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe		
ЗАВТРАК:																
300	1. Яйцо вареное	1шт	5,1	4,6	0,3	63,0	0,03	0,00	0,10	0,20	22,0	77,0	5,00	1,00		
258	2. Каша молочная пшенная вязкая	250	10,8	16,1	46,4	373,8	0,23	16,70	0,10	0,25	172,5	262,5	69,30	1,90		
494	3. Чай с лимоном	200	0,1	0	15,2	61,0	0,00	2,80	0,00	0,00	14,2	4,0	2,0	0,40		
111	4. Батон нарезной	15	1,1	0,44	7,7	39,3	0,01	0,00	0,00	0,25	2,8	9,8	2,0	0,15		
543	5. Печенье	50	3,7	4,9	37,1	208,0	0,05	0,00	0,00	1,80	14,5	45,0	10,00	1,10		
	ИТОГО	555	20,80	26,04	106,70	745,1	0,32	19,50	0,20	2,50	226,0	398,3	88,3	4,55		
ЗАВТРАК - 2:																
518	1. Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,10	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,80		
ОБЕД:																
106	1. Помидор свежий порц.	100	1,1	2	3,8	24,0	0,06	25,0	0,00	0,70	14,0	26,0	20,0	0,90		
131	2. Свекольник со сметаной	250	2,2	4,5	12,1	97,0	0,07	9,20	0,04	0,25	37,70	69,30	31,00	1,50		
406	3. Плов из отварной курицы	280	21,3	21,2	50,5	478,6	0,03	1,70	0,01	7,20	44,00	177,3	41,3	1,73		
510	4. Компот из апельсинов с яблоком	200	0,5	0,2	22,2	93,0	0,30	11,60	0,00	0,10	19,0	12,0	8,0	0,80		
110	5. Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,7	79,0	23,5	2,00		
	ИТОГО	880	28,40	28,50	105,60	783,1	0,56	47,5	0,05	8,25	130,4	363,6	123,8	6,93		
ПОЛДНИК:																
580	1. Пряники	50	2,95	2,4	37,5	183,0	0,04	0,00	0,00	1,20	5,5	25	4,5	0,4		
516	2. Кефир	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240	180	28	0,20		
112	3. Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,6	0,15	5,5	28,0	0,04	28,0	0,00	0,15	25,70	12,5	8,1	0,07		
	ИТОГО	350	9,35	7,55	51,00	311,0	0,16	29,40	0,04	1,35	271	218	41	0,67		
	ВСЕГО		59,55	62,29	283,40	1931,2	1,06	100,4	0,29	12,1	641,6	979,4	252,7	15,0		

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»

Издание 5-е с дополнениями 2013 г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ВТОРНИК
НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 лет

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества г			Энерг.. ценнос.	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углев.		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК:														
95	1.Бутерброд с повидлом	60	1,7	4,3	32,6	176,0	0,02	0,20	0,03	0,30	10,0	17,0	5,0	0,7
62	2.Салат из моркови с курагой	100	1,6	0,1	15,1	68,0	0,06	3,60	0,00	0,40	43,0	57,0	40,0	0,8
313	3.Запеканка творожная	170	27,2	25,5	27,1	425,6	0,08	0,7	0,2	0,8	336,6	393,6	43,1	1,1
481	с молоком сгущенным	30	2,16	2,55	16,6	98,4	0,01	0,30	0,01	0,06	92,1	65,7	10,2	0,1
501	4.Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	79,0	0,04	1,3	0,00	0	126,0	90,0	14,0	0,1
	ИТОГО	560	35,86	35,15	107,30	847,0	0,21	6,10	0,24	1,56	607,7	623,3	112,3	2,8
ЗАВТРАК - 2:														
518	1.Сок фруктовый	200	1,00	0,20	0,20	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,8
ОБЕД:														
1	1.Салат из капусты белокачанной	100	2,1	10,1	9,3	136,0	0,04	25,6	0	4,5	56	43	21	0,8
134	2.Рассольник ленинградский	250	2,31	6,75	16,6	137,5	0,09	7,72	0,01	2,38	24,3	69,1	27,2	0,9
412	3.Котлета куриная с соусом	80	12	8,5	7,4	150,9	0,1	0,7	0,03	0,3	29,7	0,5	0,1	0,9
456	красным основным	20	0,3	0,5	1,85	12,9	0,00	0,54	0,00	0,05	1,9	5,3	2,7	0,1
291	4.Макаронные изделия отварные	180	6,7	6,7	34,8	173,9	0,06	0	0	0,95	6,9	42,9	9,7	1,0
508	5.Компот из сухофруктов	200	0,5	0	27	110,0	0,01	0,5	0	0	28,0	19,0	7,0	1,5
110	6.Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,1	0	0	0	15,7	79,0	23,5	2,0
	ИТОГО	880	27,21	33,15	113,95	811,7	0,40	35,06	0,04	8,18	162,5	258,8	91,2	7,2
ПОЛДНИК:														
579	1.Вафли	50	1,4	1,7	38,7	175,0	0,02	0,00	0,00	0,40	8,0	18,0	5,0	0,8
517	2.Йогурт	200	10	6,4	17	174,0	0,06	1,20	0,04	0,00	238,0	182,0	28,0	2,0
112	3.Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,35	0,35	8,5	41,0	0,02	8,7	0,00	0,17	14,0	14,7	7,9	1,9
	ИТОГО	350	11,75	8,45	64,20	390,0	0,10	9,90	0,04	0,57	260,0	214,7	40,9	4,7
	ВСЕГО		75,82	76,95	285,65	2140,7	0,73	55,06	0,32	10,31	1044,2	1096,8	244,4	17,5

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»

Издание 5-е с дополнениями 2013 г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: СРЕДА
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 -11 лет

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг.. ценнос.	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углев.		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК:														
105	1. Масло сливочное порционно	.10	0,04	8,2	0,07	74,8	0,00	0,00	0,06	0,10	1,2	1,9	0,00	0,00
100	2. Сыр сычужный твердый порц.	.15	3,84	3,92	0	51,4	0,00	0,15	0,03	0,10	135,0	88,5	7,50	0,15
253	3. Каша молочная рисовая вязкая	250	7,8	14,7	46,3	349,3	0,07	1,7	1,00	0,25	163,7	211,3	46,5	0,7
494	4. Чай с лимоном	200	0,1	0	15,2	61,0	0,00	2,80	0,00	0,00	14,2	4,0	2,0	0,40
563	5. Батон нарезной	50	3,7	1,5	25,7	131,0	0,03	0,00	0,00	0,80	9,3	32,7	6,7	0,50
	ИТОГО	550	15,48	28,32	87,27	667,5	0,10	4,65	1,09	1,25	323,4	338,4	62,7	1,75
ЗАВТРАК - 2:														
518	1. Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,10	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,80
ОБЕД:														
19	1. Салат из свеж. помидор и огурцов	100	0,9	5,1	3,6	64,0	0,04	14,1	0,00	2,60	17,0	32,0	16,0	0,70
128	2. Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	2,09	6,5	11,01	111,2	0,05	10,34	0,01	2,43	43,30	59,10	27,15	1,22
345	3. Котлета рыбная с соусом	.80	11,1	1,7	7,7	90,4	0,06	0,30	0,02	0,80	28,00	128,0	18,4	0,48
444	4. Сметанным с томатом	20	0,7	4,2	1,2	46,0	0,00	0,29	0,02	0,06	18,00	14,8	3,1	0,09
429	4. Картофельное пюре	200	4,1	8,8	21,7	184,0	0,17	6,8	0,00	0,20	52,0	114,0	38,0	1,40
509	5. Компот из яблок с лимоном	200	0,3	0,2	25,1	103,0	0,01	3,30	0,00	0,10	11,0	7,0	5,0	1,20
110	6. Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,7	79,0	23,5	2,00
	ИТОГО	900	22,49	27,10	87,31	689,1	0,43	35,1	0,05	6,19	185,0	433,9	131,2	7,09
ПОЛДНИК:														
590	1. Печенье сахарное	50	3,7	4,9	37,1	208,0	0,05	0,00	0,00	1,80	14,5	45	10	1,1
516	2. Снежок	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240	180	28	0,20
112	3. Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,35	0,27	9,2	42,0	0,02	0,5	0,00	0,40	16,90	14,3	10,7	2,50
	ИТОГО	350	9,85	10,17	54,30	350,0	0,15	1,90	0,04	2,20	271	239	49	3,80
	ВСЕГО		48,82	65,79	248,98	1798,6	0,70	45,7	1,18	9,6	793,8	1011,6	242,6	15,4

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»

Уральский региональный центр питания, 2013г.

Издание 5-е с дополнениями 2013 г.

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7-11 лет

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества г.			Энерг. ценнос.	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углев.		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
93	ЗАВТРАК: 1.Бутерброд с маслом	40	1,6	16,7	10	197,0	0,02		0,12	0,4	6	17	3	0,3
106	2.Помидор свежий порц.	100	1,1	2	3,8	24,0	0,06	25,00	0,00	0,70	14,0	26,0	20,0	0,90
301	3.Омлет натуральный	200	17,5	27,2	4,7	331,3	0,12	0,60	0,40	0,93	163,1	307,6	24,6	3,12
493	4. Чай с сахаром	200	0,1	0	15	60,0	0,00	0,00	0,00	0,00	11,0	3,0	1,0	0,3
111	5.Батон нарезной	15	1,1	0,44	7,7	39,3	0,01	0,00	0,00	0,25	2,8	9,8	2,0	0,15
	ИТОГО	555	21,40	46,34	41,20	651,6	0,21	25,60	0,52	2,28	196,9	363,4	50,6	4,77
518	ЗАВТРАК - 2: 1.Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,10	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,80
	ОБЕД:													
17	1.Салат из свежих огурцов	100	0,7	10,1	2	102,0	0,03	5,00	0,00	4,50	18,0	33,0	13,0	0,50
144	2.Суп картофельный гороховый	250	2,3	4,3	15,1	108,0	0,19	8,70	0,04	0,20	19,0	65,80	25,50	0,90
405	3.Курица, тушенная в соусе	100	11,65	11,57	3,51	165,0	0,02	1,92	0,03	0,42	28,3	75,0	13,30	0,80
237	4.Каша гречневая рассыпчатая	200	11,4	10,5	49,4	337,3	0,28	0,00	0,10	0,80	19,1	270,10	#####	6,00
510	5.Компот из апельсинов с яблоком	200	0,5	0,2	22,2	93,0	0,30	11,60	0,00	0,10	19,0	12,00	8,00	0,80
110	6.Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,7	79,0	23,50	2,00
	ИТОГО	900	29,85	37,27	109,21	895,8	0,92	27,22	0,17	6,02	119,1	534,9	263,7	11,00
	ПОЛДНИК:													
542	1.Пряник	50	2,95	2,4	37,5	183,0	0,04	0,00	0,00	1,20	5,50	25,00	4,50	0,40
516	2.Ряженка	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240,0	180,0	28,00	0,20
112	3.Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,6	0,15	5,5	28,0	0,04	28,00	0,00	0,15	25,7	12,5	8,10	0,10
	ИТОГО	350	9,35	7,55	51,00	311,0	0,16	29,40	0,04	1,35	271,2	217,5	40,60	0,70
	ВСЕГО		61,60	91,4	221,51	1950,4	1,31	86,22	0,73	9,65	601	1115,8	354,9	19,3

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»
 Издание 5-е с дополнениями 2013 г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7 - 11 лет

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества г.			Энерг.. ценнос.	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углев.		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
91	ЗАВТРАК: 1.Бутерброд с сыром	35	5	8,1	7,4	123,0	0,0	0,10	0,06	0,3	137,0	99,0	10,0	0,30
411	2 Кнели из курицы с	90	15,5	15,8	6,7	230,1	0,08	0,90	0,06	0,26	20,6	97,7	18,0	1,28
456	соусом красным основным	20	0,3	0,5	1,85	12,9	0,00	0,54	0,00	0,05	1,9	5,3	2,7	0,10
291	3.Макаронные изделия отварные	180	6,7	6,7	34,8	173,9	0,06	0,00	0,00	0,95	6,9	42,9	9,7	1,00
496.	4.Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	144	0,04	1,30	0,02	0,00	124,0	110,0	27,00	0,80
111	5.Батон нарезной	35	2,57	1,03	18	91,70	0,02	0,00	0,00	0,58	6,5	22,8	4,60	0,35
	ИТОГО	560	33,67	35,43	93,75	775,60	0,22	2,84	0,14	2,14	296,9	377,7	72,00	3,83
518	ЗАВТРАК - 2: 1.Сок фруктовый	200	1,00	0,00	0,20	110,00	0,04	8,00	0,00	0,00	40,0	0,0	0,00	0,40
61	ОБЕД: 1.Салат из моркови с зеленым горошком	100	1,9	10,1	5,9	121,60	0,07	4,60	0,00	4,70	22,0	53,0	27,0	0,60
142	2.Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	2,01	6,5	8,1	99,20	0,06	18,5	0,01	2,4	42,8	53,6	23,1	0,82
369	3.Жаркое по-домашнему	300	35,5	31,7	20,7	516,50	0,22	10,40	0,05	1,04	47,70	362,7	76,30	4,60
512	4.Компот из плодов и ягод сушеных	200	0,3	0	20,1	81,00	0	0,80	0,00	0,00	10,00	6,00	3,00	0,60
110	5.Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,50	0,1	0,00	0,00	0,00	15,70	79,0	23,50	2,00
	ИТОГО	900	43,01	48,90	71,80	908,80	0,45	34,3	0,06	8,14	138,2	554,3	152,9	8,62
587	ПОЛДНИК: 1. Вафли	50	1,4	1,7	38,7	175,00	0,02	0,00	0,00	0,40	8	18,0	5,0	0,8
517	2.Йогурт	200	10	6,4	17	174,00	0,06	1,20	0,04	0,00	238	182,0	28,0	2
112	3.Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,6	0,15	5,5	28,00	0,04	28,00	0,00	0,15	25,70	12,5	8,10	0,10
	ИТОГО	350	12,00	8,25	61,20	377,00	0,12	29,20	0,04	0,55	271,7	212,5	41,1	2,90
	ВСЕГО		89,68	92,58	226,95	2171,40	0,83	74,3	0,24	10,8	746,8	1144,5	266,0	15,75

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»

Издание 5-е с дополнениями 2013 г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

«Согласовано»

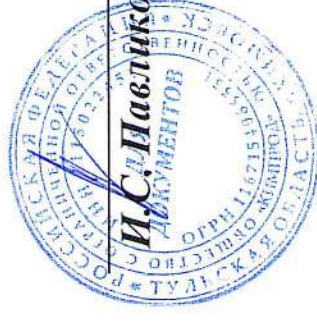
Директор МКОУ
«Центр образования № 10»




Е. В. Криворучко

«Утверждаю»

Генеральный
Директор
ООО «Кимпрод»



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

с 12 лет и старше в ЛАГЕРЯХ ДНЕВНОГО ПРЕБЫВАНИЯ

В ПЕРИОД ОСЕННИХ КАНИКУЛ

г. НОВОМОСКОВСКА И НОВОМОСКОВСКОГО РАЙОНА

на 2025 год.

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

1

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюд	Пищевые вещества			Энерг.. ценнос.	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углев.		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК:														
300	1.Яйцо вареное	1шт	5,1	4,6	0,3	63,0	0,03	0,00	0,10	0,20	22,0	77,0	5,00	1,00
258	2.Каша молочная пшенинная вязкая	250	10,8	16,1	46,4	373,8	0,23	16,70	0,10	0,25	172,5	262,5	69,30	1,90
494	3.Чай с лимоном	200	0,1	0	15,2	61,0	0,00	2,80	0,00	0,00	14,2	4,0	2,0	0,40
111	4.Батон нарезной	15	1,1	0,44	7,7	39,3	0,01	0,00	0,00	0,25	2,8	9,8	2,0	0,15
543	5.Печенье	50	3,7	4,9	37,1	208,0	0,05	0,00	0,00	1,80	14,5	45,0	10,00	1,10
	ИТОГО	555	20,80	26,04	106,70	745,1	0,32	19,50	0,20	2,50	226,0	398,3	88,3	4,55
ЗАВТРАК - 2:														
518	1.Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,10	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,80
ОБЕД:														
106	1.Помидор свежий порц.	100	1,1	2	3,8	24,0	0,06	25,0	0,00	0,70	14,0	26,0	20,0	0,90
131	2.Свекольник со сметаной	250	2,2	4,5	12,1	97,0	0,07	9,20	0,04	0,25	37,70	69,30	31,00	1,50
406	3.Плов из отварной курицы	280	21,3	21,2	50,5	478,6	0,03	1,70	0,01	7,20	44,00	177,3	41,3	1,73
510	4.Компот из апельсинов с яблоком	200	0,5	0,2	22,2	93,0	0,30	11,60	0,00	0,10	19,0	12,0	8,0	0,80
110	5.Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,7	79,0	23,5	2,00
	ИТОГО	880	28,40	28,50	105,60	783,1	0,56	47,5	0,05	8,25	130,4	363,6	123,8	6,93
ПОЛДНИК:														
580	1.Пряники	50	2,95	2,4	37,5	183,0	0,04	0,00	0,00	1,20	5,5	25	4,5	0,4
516	2.Кефир	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240	180	28	0,20
112	3.Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,6	0,15	5,5	28,0	0,04	28,0	0,00	0,15	25,70	12,5	8,1	0,07
	ИТОГО	350	9,35	7,55	51,00	311,0	0,16	29,40	0,04	1,35	271	218	41	0,67
	ВСЕГО		59,55	62,29	283,40	1931,2	1,06	100,4	0,29	12,1	641,6	979,4	252,7	15,0

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»

Издание 5-е с дополнениями 2013 г.

Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ВТОРНИК
НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда, г	Пищевые вещества г			Энерг.. ценнос.	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углев.		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК:														
95	1.Бутерброд с повидлом	60	1,7	4,3	32,6	176,0	0,02	0,20	0,03	0,30	10,0	17,0	5,0	0,7
62	2.Салат из моркови с курагой	100	1,6	0,1	15,1	68,0	0,06	3,60	0,00	0,40	43,0	57,0	40,0	0,8
313	3.Запеканка творожная	170	27,2	25,5	27,1	425,6	0,08	0,7	0,2	0,8	336,6	393,6	43,1	1,1
481	с молоком сгущенным	30	2,16	2,55	16,6	98,4	0,01	0,30	0,01	0,06	92,1	65,7	10,2	0,1
501	4.Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	79,0	0,04	1,3	0,00	0	126,0	90,0	14,0	0,1
	ИТОГО	560	35,86	35,15	107,30	847,0	0,21	6,10	0,24	1,56	607,7	623,3	112,3	2,8
ЗАВТРАК - 2:														
518	1.Сок фруктовый	200	1,00	0,20	0,20	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,8
ОБЕД:														
1	1.Салат из капусты белокачанной	100	2,1	10,1	9,3	136,0	0,04	25,6	0	4,5	56	43	21	0,8
134	2.Рассольник ленинградский	250	2,31	6,75	16,6	137,5	0,09	7,72	0,01	2,38	24,3	69,1	27,2	0,9
412	3.Котлета куриная с соусом	80	12	8,5	7,4	150,9	0,1	0,7	0,03	0,3	29,7	0,5	0,1	0,9
456	красным основным	20	0,3	0,5	1,85	12,9	0,00	0,54	0,00	0,05	1,9	5,3	2,7	0,1
291	4.Макаронные изделия отварные	180	6,7	6,7	34,8	173,9	0,06	0	0	0,95	6,9	42,9	9,7	1,0
508	5.Компот из сухофруктов	200	0,5	0	27	110,0	0,01	0,5	0	0	28,0	19,0	7,0	1,5
110	6.Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,1	0	0	0	15,7	79,0	23,5	2,0
	ИТОГО	880	27,21	33,15	113,95	811,7	0,40	35,06	0,04	8,18	162,5	258,8	91,2	7,2
ПОЛДНИК:														
579	1.Вафли	50	1,4	1,7	38,7	175,0	0,02	0,00	0,00	0,40	8,0	18,0	5,0	0,8
517	2.Йогурт	200	10	6,4	17	174,0	0,06	1,20	0,04	0,00	238,0	182,0	28,0	2,0
112	3.Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,35	0,35	8,5	41,0	0,02	8,7	0,00	0,17	14,0	14,7	7,9	1,9
	ИТОГО	350	11,75	8,45	64,20	390,0	0,10	9,90	0,04	0,57	260,0	214,7	40,9	4,7
	ВСЕГО		75,82	76,95	285,65	2140,7	0,73	55,06	0,32	10,31	1044,2	1096,8	244,4	17,5

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»

Издание 5-е с дополнениями 2013 г.

Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: СРЕДА
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 12 лет и старше

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества г			Энерг.. ценнос.	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углев.		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК:														
105	1. Масло сливочное порционно	.10	0,04	8,2	0,07	74,8	0,00	0,00	0,06	0,10	1,2	1,9	0,00	0,00
100	2. Сыр сычужный твердый порц.	.15	3,84	3,92	0	51,4	0,00	0,15	0,03	0,10	135,0	88,5	7,50	0,15
253	3. Каша молочная рисовая вязкая	250	7,8	14,7	46,3	349,3	0,07	1,7	1,00	0,25	163,7	211,3	46,5	0,7
494	4. Чай с лимоном	200	0,1	0	15,2	61,0	0,00	2,80	0,00	0,00	14,2	4,0	2,0	0,40
563	5. Батон нарезной	50	3,7	1,5	25,7	131,0	0,03	0,00	0,00	0,80	9,3	32,7	6,7	0,50
	ИТОГО	550	15,48	28,32	87,27	667,5	0,10	4,65	1,09	1,25	323,4	338,4	62,7	1,75
ЗАВТРАК - 2:														
518	1. Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,10	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,80
ОБЕД:														
19	1. Салат из свеж. помидор и огурцов	100	0,9	5,1	3,6	64,0	0,04	14,1	0,00	2,60	17,0	32,0	16,0	0,70
128	2. Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	2,09	6,5	11,01	111,2	0,05	10,34	0,01	2,43	43,30	59,10	27,15	1,22
345	3. Котлета рыбная с соусом	.80	11,1	1,7	7,7	90,4	0,06	0,30	0,02	0,80	28,00	128,0	18,4	0,48
444	4. Сметанным с томатом	20	0,7	4,2	1,2	46,0	0,00	0,29	0,02	0,06	18,00	14,8	3,1	0,09
429	4. Картофельное пюре	200	4,1	8,8	21,7	184,0	0,17	6,8	0,00	0,20	52,0	114,0	38,0	1,40
509	5. Компот из яблок с лимоном	200	0,3	0,2	25,1	103,0	0,01	3,30	0,00	0,10	11,0	7,0	5,0	1,20
110	6. Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,7	79,0	23,5	2,00
	ИТОГО	900	22,49	27,10	87,31	689,1	0,43	35,1	0,05	6,19	185,0	433,9	131,2	7,09
ПОЛДНИК:														
590	1. Печенье сахарное	50	3,7	4,9	37,1	208,0	0,05	0,00	0,00	1,80	14,5	45	10	1,1
516	2. Снежок	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240	180	28	0,20
112	3. Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,35	0,27	9,2	42,0	0,02	0,5	0,00	0,40	16,90	14,3	10,7	2,50
	ИТОГО	350	9,85	10,17	54,30	350,0	0,15	1,90	0,04	2,20	271	239	49	3,80
	ВСЕГО		48,82	65,79	248,98	1798,6	0,70	45,7	1,18	9,6	793,8	1011,6	242,6	15,4

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»
 Издание 5-е с дополнениями 2013 г.
 Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 12 лет и старше

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюдо	Пищевые вещества г.			Энерг. ценнос.	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углев.		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
93	ЗАВТРАК:	40	1,6	16,7	10	197,0	0,02	0	0,12	0,4	6	17	3	0,3
106	1.Бутерброд с маслом	100	1,1	2	3,8	24,0	0,06	25,00	0,00	0,70	14,0	26,0	20,0	0,90
301	2.Помидор свежий порц.	200	17,5	27,2	4,7	331,3	0,12	0,60	0,40	0,93	163,1	307,6	24,6	3,12
493	3.Омлет натуральный	200	0,1	0	15	60,0	0,00	0,00	0,00	0,00	11,0	3,0	1,0	0,3
111	4. Чай с сахаром	15	1,1	0,44	7,7	39,3	0,01	0,00	0,00	0,25	2,8	9,8	2,0	0,15
	5.Батон нарезной	555	21,40	46,34	41,20	651,6	0,21	25,60	0,52	2,28	196,9	363,4	50,6	4,77
	ИТОГО													
518	ЗАВТРАК - 2:	200	1,00	0,20	20,10	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,80
	1.Сок фруктовый													
	ОБЕД:													
17	1.Салат из свежих огурцов	100	0,7	10,1	2	102,0	0,03	5,00	0,00	4,50	18,0	33,0	13,0	0,50
144	2.Суп картофельный гороховый	250	2,3	4,3	15,1	108,0	0,19	8,70	0,04	0,20	19,0	65,80	25,50	0,90
405	3.Курица, тушенная в соусе	100	11,65	11,57	3,51	165,0	0,02	1,92	0,03	0,42	28,3	75,0	13,30	0,80
237	4.Каша гречневая рассыпчатая	200	11,4	10,5	49,4	337,3	0,28	0,00	0,10	0,80	19,1	270,10	####	6,00
510	5.Компот из апельсинов с яблоком	200	0,5	0,2	22,2	93,0	0,30	11,60	0,00	0,10	19,0	12,00	8,00	0,80
110	6.Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,7	79,0	23,50	2,00
	ИТОГО	900	29,85	37,27	109,21	895,8	0,92	27,22	0,17	6,02	119,1	534,9	263,7	11,00
	ПОЛДНИК:													
542	1.Пряник	50	2,95	2,4	37,5	183,0	0,04	0,00	0,00	1,20	5,50	25,00	4,50	0,40
516	2.Ряженка	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240,0	180,0	28,00	0,20
112	3.Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,6	0,15	5,5	28,0	0,04	28,00	0,00	0,15	25,7	12,5	8,10	0,10
	ИТОГО	350	9,35	7,55	51,00	311,0	0,16	29,40	0,04	1,35	271,2	217,5	40,60	0,70
	ВСЕГО		61,60	91,4	221,51	1950,4	1,31	86,22	0,73	9,65	601	1115,8	354,9	19,3

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»
 Издание 5-е с дополнениями 2013 г.
 Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда			Пищевые вещества г.			Энерг. ценнос.	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
		Белки	Жиры	Углев.					B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
91	ЗАВТРАК:	35	5	8,1	7,4	123,0	0,0	0,10	0,06	0,3	137,0	99,0	10,0	0,30		
411	1.Бутерброд с сыром	90	15,5	15,8	6,7	230,1	0,08	0,90	0,06	0,26	20,6	97,7	18,0	1,28		
456	2 Кнели из курицы с	20	0,3	0,5	1,85	12,9	0,00	0,54	0,00	0,05	1,9	5,3	2,7	0,10		
291	соусом красным основным	180	6,7	6,7	34,8	173,9	0,06	0,00	0,00	0,95	6,9	42,9	9,7	1,00		
496.	3.Макаронные изделия отварные	200	3,6	3,3	25	144	0,04	1,30	0,02	0,00	124,0	110,0	27,00	0,80		
111	4.Какао с молоком	35	2,57	1,03	18	91,70	0,02	0,00	0,00	0,58	6,5	22,8	4,60	0,35		
	5.Батон нарезной	560	33,67	35,43	93,75	775,60	0,22	2,84	0,14	2,14	296,9	377,7	72,00	3,83		
	ИТОГО															
518	ЗАВТРАК - 2:	200	1,00	0,00	0,20	110,00	0,04	8,00	0,00	0,00	40,0	0,0	0,00	0,40		
	1.Сок фруктовый															
61	ОБЕД:	100	1,9	10,1	5,9	121,60	0,07	4,60	0,00	4,70	22,0	53,0	27,0	0,60		
142	1.Салат из моркови с зеленым															
	горшком															
369	2.Щи из свежей капусты	250	2,01	6,5	8,1	99,20	0,06	18,5	0,01	2,4	42,8	53,6	23,1	0,82		
512	с картофелем и сметаной	300	35,5	31,7	20,7	516,50	0,22	10,40	0,05	1,04	47,70	362,7	76,30	4,60		
110	3.Жаркое по-домашнему	200	0,3	0	20,1	81,00	0	0,80	0,00	0,00	10,00	6,00	3,00	0,60		
	4.Компот из плодов и ягод сушеных	50	3,3	0,6	17	90,50	0,1	0,00	0,00	0,00	15,70	79,0	23,50	2,00		
	5.Хлеб ржано-пшеничный	900	43,01	48,90	71,80	908,80	0,45	34,3	0,06	8,14	138,2	554,3	152,9	8,62		
	ИТОГО															
587	ПОЛДНИК:	50	1,4	1,7	38,7	175,00	0,02	0,00	0,00	0,40	8	18,0	5,0	0,8		
517	1. Вафли	200	10	6,4	17	174,00	0,06	1,20	0,04	0,00	238	182,0	28,0	2		
112	2.Йогурт	1шт	0,6	0,15	5,5	28,00	0,04	28,00	0,00	0,15	25,70	12,5	8,10	0,10		
	3.Фрукт сезонный /поштучно/	350	12,00	8,25	61,20	377,00	0,12	29,20	0,04	0,55	271,7	212,5	41,1	2,90		
	ИТОГО															
	ВСЕГО		89,68	92,58	226,95	2171,40	0,83	74,3	0,24	10,8	746,8	1144,5	266,0	15,75		

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»
 Издание 5-е с дополнениями 2013 г.
 Уральский региональный центр питания, 2013г.

Пищевые продукты,
которые не допускаются в питании детей в целях
предотвращения возникновения и распространения инфекционных
и массовых заболеваний (отравлений), в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша-«самокваш».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
24. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
25. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические, напитки, алкоголь.
26. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
27. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
28. Газированные напитки.
29. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
30. Жевательная резинка.
31. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
32. Карамель, в том числе леденцовая.
33. Закусочные консервы.
34. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
35. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
36. Окрошки и холодные супы.
37. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
40. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Заказчик

 Е. В. Криворучко

Исполнитель

И. С. Павликов



ФОРМА

Приложение № 4
к контракту №39/25
от 21.10.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заказчик

АКТ
сдачи-приемки оказанных услуг

«__» ____ 20__ г.

_____, именуемое в дальнейшем заказчик, в лице _____ директора
действующего на основании _____ устава, комиссия в составе представителей заказчика в лице

(должность, ф.и.о.)

действующих на основании положения, утвержденным приказом от № ____ от ____ 2021 года, с одной стороны, и
_____, именуемое в дальнейшем исполнитель, в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, составили
настоящий акт сдачи-приемки оказанных услуг (далее - акт) о нижеследующем:

1. Исполнитель в соответствии с контрактом от «__» ____ 20__ г. № ____ (идентификационный код
закупки _____) оказал услуги по организации здорового горячего питания для обучающихся 1-4
классов.

2. услуги по организации здорового горячего питания для обучающихся 1-4 классов исполнителем оказывались
фактически с «__» ____ 20__ г. по «__» ____ 2021 г.

3. качество оказанных услуг соответствует требованиям контракта от «__» ____
20__ г. № ____.

4. заказчик каких-либо отклонений от условий контракта или других недостатков в услугах, оказанных исполнителем, не
обнаружил.

5. экспертиза оказанных услуг на предмет соответствия требованиям и условиям контракта
№ ____ от «__» ____ 20__ г.

(кем проведена, дата проведения)

6. общая стоимость оказанных услуг составляет _____ (прописью) рублей _____ копеек.

7. сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного контракта:

_____ (прописью)

рублей _____ копеек.

размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию: _____
основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени)

итоговая сумма, подлежащая оплате заказчиком _____

рублей _____ копеек.

(прописью)

настоящий акт составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из сторон.

заказчик

Исполнитель

руководитель: _____
(ф.и.о.)

Руководитель:

(Ф.И.О.)

представители заказчика:

(_____)

ФОРМА

Экспертное заключение

по результатам _____

по контракту от _____ года № _____, от _____ 20__ г.

В соответствии с частью 3 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» при проверке результатов, предусмотренных контрактом от _____ № _____, в части их соответствия условиям контракта,

УСТАНОВЛЕНО:

согласно контракта Заказчику, расположенному по адресу: _____ оказаны услуги по организации здорового горячего питания для обучающихся 1-4 классов

Существенные условия контракта организация здорового горячего питания для обучающихся 1-4 классов

Претензии по количеству и качеству _____ (исполнены/не исполнены)

(нет/есть (указать, какие претензии))

Учитывая изложенное, сделано следующее:

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

1. _____

(описание качества услуг)

соответствует условиям контракта/не соответствует условиям контракта.

2. Оснований для отказа в приемке услуги не имеется/имеется _____
(указываются основания для отказа в приемке).

Экспертизу провел _____

Ф.И.О.

Заказчик

Исполнитель