

## КОНТРАКТ № 1019/2

на оказание услуг общественного питания в  
муниципальном общеобразовательном учреждении  
"Гимназия №2 Красноармейского района Волгограда" на учебный 2015 - 2016 год

г. Волгоград

«01» сентября 2015 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение " Гимназия №2 Красноармейского района Волгограда", именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Кузьминой Татьяны Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Абрамова Виктория Анатольевна, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Абрамовой Виктории Анатольевны, действующего на основании Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя серии 34 №003521110 от 18.12.2008г, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании именуемые как «Стороны», заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен на основании протокола № 1019К.3К от 14.08.2015г. в соответствии с положениями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса РФ, Бюджетного кодекса РФ, Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон), а также иных федеральных законов, законов Волгоградской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Волгоградской области, муниципальных правовых актов, действующих на момент его заключения.

1.3. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг общественного питания в МОУ Гимназия №2 Красноармейского района Волгограда.

1.4. Срок оказания услуг в муниципальном общеобразовательном учреждении "Гимназия №2 Красноармейского района Волгограда" на учебный 2015-2016 год – с 01.09.2015 по 31.05.2016 года.

### 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта составляет 728 400,00 руб. (Семьсот двадцать восемь тысяч четыреста) рублей 00 коп., согласно приложению № 2 к Контракту, с учетом НДС, налогов, сборов и других обязательных платежей, единой наценки на продукцию предприятий общественного питания в образовательных учреждениях и иных расходов, которые Исполнитель может понести в ходе выполнения Контракта. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

В случае, если контракт заключается с физическим лицом, за исключением индивидуального предпринимателя или иного занимающегося частной практикой лица, сумма, подлежащая уплате физическому лицу уменьшается на размер налоговых платежей, связанных с оплатой контракта.

2.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате п.п. 2.1. настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании выставленных счетов-фактур и актов оказанных услуг без предоплаты путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя не позднее 60 календарных дней с момента подписания обеими сторонами Акта сдачи-приемки оказанных Услуг из средств согласно п. 2.3. настоящего Контракта.

2.3. Источниками финансирования настоящего Контракта являются:

1. Субсидия на иные цели из бюджета Волгограда, источником финансового обеспечения которой является субвенция из бюджета Волгоградской области на реализацию Закона Волгоградской области от 10 ноября 2005 г. № 1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1 - 11 классы) в общеобразовательных организациях Волгоградской области» равна 728 400,00 рублей.

Итого: 728 400,00 рублей.



### 3. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

3.1. Приемка оказанных Услуг в части соответствия их объема и качества требованиям, установленным в Контракте, производится Заказчиком ежемесячно.

3.2. В течение 5 (пяти) рабочих дней после завершения каждого календарного месяца оказания Услуг (далее – отчетный месяц), Исполнитель направляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг.

3.3. Не позднее 5 (пяти) рабочих дней с даты получения Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг, Заказчик обязан подписать 2 (два) экземпляра соответствующего Акта и один его экземпляр предоставить Исполнителю, либо предоставить Исполнителю письменный мотивированный отказ от подписания такого Акта, перечень выявленных недостатков Услуг со сроком их устранения.

3.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу, а также вправе создать приёмочную комиссию. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных между Заказчиком и экспертом, экспертной организацией в соответствии с законом о Контрактной системе.

3.5. В случае получения от Заказчика мотивированного отказа от принятия результатов оказанных Услуг, или акта с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения, Исполнитель в срок, установленный в таком акте, обязан устранить выявленные недостатки и передать Заказчику повторный подписанный Исполнителем Акт сдачи-приемки оказанных услуг в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных Услуг.

3.6. В случае устранения Исполнителем недостатков оказанных Услуг в порядке, установленном п. 3.5 настоящего контракта, Заказчик принимает оказанные Услуги и в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты получения повторного Акта сдачи-приемки услуг от Исполнителя, подписывает 2 (два) экземпляра соответствующего Акта, один из которых направляет Исполнителю.

### 4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

#### 4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Поручить Исполнителю оказание услуг, предусмотренных настоящим контрактом, и может в любое время контролировать ход их выполнения.

4.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

4.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.4. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.5. Заключить с Исполнителем Контракт на безвозмездное использование Исполнителем недвижимого и/или движимого имущества на срок оказания услуг по настоящему Контракту.

4.1.6. Предоставить помещения для приема пищи, оснащенные необходимым набором и количеством мебели.

4.1.7. Безвозмездно предоставлять Исполнителю электроэнергию, холодную и горячую воду, канализацию, отопление, вывоз твердых бытовых отходов и уборку территории МОУ. Данные расходы МОУ включаются в состав затрат на содержание имущества.

4.1.8. Создавать необходимые условия для организации питания обучающихся:

4.1.8.1. Производить за свой счет капитальный и текущий ремонты помещений для питания обучающихся, хранения и приготовления (разогрева, дготовки) пищи, всех инженерных коммуникаций с учетом требований территориального органа федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и государственного пожарного надзора.

4.1.8.2. Производить за свой счет ремонт принадлежащего МОУ оборудования и инвентаря.

4.1.8.3. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников оператора питания.

4.1.8.4. Оснащать помещения пищеблока, столовой пожарно-охранной сигнализацией, осуществляет охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в обеденном и производственном залах столовой, одновременно с общей охраной здания МОУ.

4.1.8.5. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.



4.1.9. Назначить ответственного представителя Заказчика, который будет осуществлять контроль за оказанием услуг общественного питания Исполнителем.

Колпаковой Ириной Ивановной.

4.1.10. Проводить работу по пропаганде гигиенических основ питания, с привлечением медицинского персонала.

4.1.11. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, стороны ставят об этом в известность друг друга не позднее, чем за 2 дня.

4.1.12. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы учреждения, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи).

4.1.13. Не позднее дня начала оказания услуг по контракту заключить договоры безвозмездного пользования муниципальным имуществом (нежилыми помещениями, движимым имуществом (технологическим, холодильным и прочим оборудованием, а также кухонным инвентарем) для целей исполнения контракта на срок такого исполнения в соответствии со ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 N 135-ФЗ «О защите конкуренции» и в соответствии с муниципальными правовыми актами Волгограда, регулирующими порядок предоставления в пользование движимого и недвижимого муниципального имущества.

4.1.14. Не позднее дня подписания настоящего Контракта предоставить Исполнителю подписанные со своей стороны договоры безвозмездного пользования имуществом на срок оказания услуг настоящего Контракта (нежилых помещений, движимого имущества (технологического, холодильного и прочего оборудования, а также кухонного инвентаря).

#### **4.2. Исполнитель обязан:**

4.2.1. Оказывать услуги в соответствии с установленными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами:

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4.2.2. Оказывать услуги по адресу: 400112 г. Волгоград, пр-кт им. Героев Сталинграда, 43.

4.2.3. Оказывать услуги общественного питания детей в соответствии с меню, (Приложение № 1), предложенными заказчиком при заключении контракта, с указанием наценки предприятия общественного питания в первичных бухгалтерских документах либо в соответствии с разработанными оператором питания при наличии положительного согласования с территориальным органом федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 лет и 12 - 18 лет). Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, с обязательными ссылками на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

4.2.4. Обеспечивать соблюдение в меню процентного соотношения пищевых веществ и энергии по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергии детей, рекомендуемые массы порции.

4.2.5. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо со ссылкой на рецептуру блюда в соответствии со сборником рецептур.

4.2.6. Устанавливать предельный размер единой наценки на продукцию предприятий общественного питания в образовательных учреждениях (в соответствии с постановлением Комитета тарифного регулирования Волгоградской области от 30.07.2014г. №29/1 «Об утверждении предельного размера



наценки на продукцию, реализуемую предприятиями общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования на территории Волгоградской области», 69 % к стоимости продуктов (без налога на добавленную стоимость), используемых для приготовления блюд собственного производства. Предоставлять Заказчику по его требованию первичные документы (накладные, калькуляции), подтверждающие размер указанной наценки.

4.2.7. Обеспечивать разнообразный ассортимент блюд с учетом сезонных изменений.

4.2.8. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые складские помещения для хранения продуктов питания, имеющие необходимые заключения о соответствии складских помещений санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам с предоставлением копий заключений Заказчику.

4.2.9. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм.

4.2.10. Обеспечивать бесперебойное питание при возникновении кредиторской задолженности по оплате Заказчиком до 20% от цены контракта.

4.2.11. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуги по общественному питанию детей, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ Р, ГОСТ, ТУ.

4.2.12. Использовать для оказания услуг общественного питания преимущественно продукцию высокой пищевой и биологической ценности, обогащенную витаминами и микронутриентами;

4.2.13. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. Подтверждать качество используемых продуктов питания декларациями о соответствии либо документами Единой формы, подтверждающими безопасность продукции (товаров) - свидетельствами о государственной регистрации на товары.

4.2.14. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил.

4.2.15. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.2.16. Осуществлять производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами.

4.2.17. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек.

4.2.18. Соблюдать иные санитарные правила и нормы, предусмотренные законодательством для организаций, оказывающих данный вид услуг.

4.2.19. Не позднее дня начала оказания услуг по контракту заключить договоры безвозмездного пользования муниципальным имуществом (нежилыми помещениями, движимым имуществом (технологическим, холодильным и прочим оборудованием, а также кухонным инвентарем) для целей исполнения контракта на срок такого исполнения в соответствии со ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 N 135-ФЗ «О защите конкуренции» и в соответствии с муниципальными правовыми актами Волгограда, регулирующими порядок предоставления в пользование движимого и недвижимого муниципального имущества с учетом своевременного направления таких договоров Заказчиком Исполнителю.

4.2.20. Принимать меры по контролю и экономии потребления энергетических ресурсов.

4.2.21. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

4.2.22. Предоставить в трехдневных срок по требованию Заказчика копии документов подтверждающих:

- соответствие используемого специализированного транспорта для перевозки продуктов питания требованиям действующих санитарных норм и правил;
- соответствие продуктов питания, используемых для оказания услуг общественного питания детей, требованиям безопасности и качеству;
- наличие квалифицированного персонала в количестве необходимом для оказания услуг;

4.2.23. Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания

*Голоскую Анну Васильевну, м. 8-961-681-83-09*

4.2.24. Организует дополнительное питание обучающихся через буфеты МОУ в условиях свободного выбора и в соответствии с ассортиментом дополнительного питания, согласовав ассортимент с



территориальным органом федерального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

4.2.25 В течении действия контракта установить программно аппаратный комплекс для электронного учета питающихся в учебных заведениях, позволяющий проводить электронные расчеты за питание и предоставлять электронную отчетность.

#### **4.3. Заказчик вправе:**

4.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

4.3.2. Предоставить ответственным лицам право:

- производить контрольное взвешивание блюд;
- проводить проверку содержания помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества, предоставленных исполнителю на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству оказываемых услуг, предоставляемых в рамках контракта.

4.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, в том числе вкусовое качество блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), срок их реализации, условия хранения не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

#### **4.4. Исполнитель вправе:**

4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг, согласно настоящему контракту.

4.4.2. При необходимости изменять меню в течение всего срока действия контракта. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами.

### **5. ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА.**

5.1. Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта в размере 5% от начальной (максимальной) цены контракта, что составляет 36 420,00 рублей в форме безотзывной банковской гарантии (безотзывная банковская гарантия, выданная банком, или внесение денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику). В банковскую гарантию включается условие о праве заказчика на беспспорное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

5.2. В случае, если предложенная Исполнителем цена снижена на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене контракта, к Исполнителю с которым заключается контракт, применяются антидемпинговые меры, предусмотренные статьей 37 ФЗ от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

5.3. В случае, если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта стало недействительным или стало ненадлежащим, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) банковских дней предоставить Заказчику иное надлежащее обеспечение исполнения Контракта.

5.4. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия Контракта не менее чем на один месяц. Срок внесения денежных средств в качестве обеспечения исполнения Контракта должен устанавливаться с учетом установленного общего срока выполнения работ по Контракту и оканчиваться не ранее даты подписания акта сдачи-приемки выполненных работ (последнего этапа) по Контракту.



5.5. 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.

5.6. Денежные средства возвращаются Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех своих обязательств по настоящему Контракту в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня получения Заказчиком соответствующего письменного требования Исполнителя. Денежные средства возвращаются на счет, реквизиты которого указаны Исполнителем в письменном требовании.

5.7. В случае если Исполнителем в ходе исполнения контракта были нарушены обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом, Заказчик возвращает обеспечение в установленный п. 5.6. настоящего Контракта срок за вычетом суммы штрафных санкций, предусмотренных настоящим Контрактом.

## 6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. В случае невыполнения обязательств по настоящему контракту, виновная сторона обязана возместить другой стороне причиненные ей убытки в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. Исполнитель несет ответственность за качество оказываемых услуг и реализуемой связи с этим продукции, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий питания в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, Заказчик вправе потребовать уплаты штрафа, установленного в виде фиксированной суммы, составляющей:

- 10 процентов цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей, что составляет 72 840,00 руб. (Семьдесят две тысячи восемьсот сорок) руб. 00 коп.

(Постановление Правительства РФ от 25.11.2013 г. № 1063).

6.4. За ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств по контракту, за исключением просрочки исполнения обязательств, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, составляющей:

- 2,5 процента цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей, что составляет 18 210,00 руб. (Восемнадцать тысяч двести десять) руб. 00 коп.

(Постановление Правительства РФ от 25.11.2013 г. № 1063).

6.5. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных по контракту, Подрядчик вправе потребовать уплаты пеней. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Пеня устанавливается контрактом в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Банка России от не уплаченной в срок суммы.

6.6. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, и устанавливается в размере не менее 1/300 действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, и определяется по формуле  $P = (C - B) \times S$  (где:  $C$  - цена контракта;  $B$  - стоимость фактически исполненного в установленный срок Исполнителем обязательства по Контракту, определяемая на основании результатов оказания услуг, в том числе отдельных этапов исполнения контрактов;  $S$  - размер ставки).



Размер ставки определяется по формуле:  $S = S_{\text{ЦБ}} \times \text{ДП}$  (где:  $S_{\text{ЦБ}}$  - размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента К; ДП - количество дней просрочки).

Коэффициент К определяется по формуле:  $K = \frac{\text{ДП}}{\text{ДК}} \times 100\%$  (где: ДП - количество дней просрочки; ДК - срок исполнения обязательства по контракту (количество дней)).

При К, равном 0 - 50 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,01 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 50 - 100 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,02 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 100 процентам и более, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,03 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

6.7. Ни одна из сторон не несет ответственности перед другой стороной за невыполнение обязательств, в случае, если такое невыполнение обусловлено непреодолимой силой, т.е. чрезвычайными и непреодолимыми в данной ситуации обстоятельствами (объявленная или фактическая война, гражданские волнения, эпидемии, блокада, эмбарго, землетрясения, наводнения, пожары и т.п. обстоятельства).

6.8. Сторона, не исполнившая своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно известить другую сторону о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по настоящему контракту.

6.9. Обязанность доказывания наличия и длительности действия обстоятельств непреодолимой силы возлагается на сторону, не исполнившую обязательство.

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

## 7. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА

7.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания сторонами, действует по 31.05.2016 г. и распространяет свое действие на обязательства сторон на учебный 2015 - 2016 год с 01.09.2015 г. по 31.05.2016г., а в части оплаты до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

## 8. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

8.1. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

8.2. Каждая из сторон вправе потребовать расторжения настоящего Контракта в случае существенного нарушения Контракта другой Стороной.

8.3. 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:

8.3.1. при условии проведения экспертизы оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, когда по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта;

8.3.2. если в ходе исполнения контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя;

8.3.3. по иным основаниям, контракта в соответствии с гражданским законодательством.

8.4. В случае расторжения контракта в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения



контракта. Заказчик осуществляет свои действия в соответствии с положениями статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

8.5. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, если в контракте было предусмотрено право заказчика принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта. В случае расторжения контракта в связи с односторонним отказом Исполнителя от исполнения контракта заказчик осуществляет закупку услуги, оказание которых являлись предметом расторгнутого контракта, в соответствии с положениями вышеуказанного Федерального закона. В случае расторжения контракта в связи с односторонним отказом Поставщика от исполнения контракта, Поставщик осуществляет свои действия в соответствии с положениями статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

8.6. В случае расторжения контракта в связи с односторонним отказом Исполнителя от исполнения контракта Заказчик осуществляет закупку услуги, оказание которых являлись предметом расторгнутого контракта, в соответствии с положениями вышеуказанного Федерального закона.

8.7. 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.

8.8. Изменение существенных условий контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

8.8.1. если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом объема услуги Стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

8.9. При исполнении контракта не допускается перемена поставщика (подрядчика, исполнителя), за исключением случая, если новый поставщик (подрядчик, исполнитель) является правопреемником поставщика (подрядчика, исполнителя) по такому контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

8.10. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому заказчику.

## **9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

9.1. Настоящий контракт составлен в двух экземплярах, по одному экземпляру для каждой из сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

9.2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего контракта, разрешаются путём направления письменных претензий одной стороне контракта другой стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 15 дней со дня её получения. В случае не достижения согласия, либо неполучения в установленный срок ответа на претензию, спор подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.

## **10. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ**

10.1. Приложение № 1 – Примерное меню на оказание услуг общественного питания в муниципальном общеобразовательном учреждении "Гимназия №2 Красноармейского района Волгограда" на учебный 2015 - 2016 год для обучающихся из малообеспеченных семей или состоящих на учете у фтизиатра.



10.2. Приложение № 2 - Расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг общественного питания на базе муниципального общеобразовательного учреждения "Гимназия №2 Красноармейского района Волгограда" на учебный 2015 - 2016 год.

## 11. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

### Заказчик:

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
"Гимназия №2 Красноармейского района  
Волгограда"

400112г. Волгоград, пр-кт им. Героев Сталинграда 43

ИНН 3448915006 КПП 344801001

Департамент финансов администрации Волгограда  
(МОУ гимназия №2)

л/с 20763004230, 21763004230

Отделение по Волгоградской области Южного  
главного управления Центрального банка Российской  
Федерации

р/сч. 40701810900003000001

БИК 041806001

Тел.: 67-53-08

### Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель  
Абрамова Виктория Анатольевна  
400017, г. Волгоград, ул. Лодыгина д.5  
кв.11

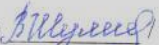
ИНН: 344107813867

р/с 40802810100500151008

к/с 301018108000000000824

БИК 041806824

В Волгоградском Филиале Банка  
«Возрождение» (ПАО) г. Волгоград

Директор  Т.А. Кузьмина/



Индивидуальный предприниматель



 /В.А. Абрамова/



# Приложение № 2

к контракту № 1019/2 от 01 сентября 2015г.

к контракту № 1019/2 от 01 сентября 2015г.

Расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг общественного питания в муниципальном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 2 Красноармейского района Волгограда» на учебный 2015 - 2016 год.

№ п/п	Наименование МОУ	Наименование услуги	Численность обучающихся по категориям, человек		Средне расчетное количество дней функционирования МОУ, дней		Сумма расходов на обеспечение бесплатным питанием обучающихся с учетом источника финансирования, рублей	Объем заказа за счет средств субсидии из областного бюджета, полученных в форме субвенции из областного фонда компенсаций, рублей	Расчет начальной (максимальной) цены договора, рублей (гр.4 х гр.6 х на соответствие ющую строку гр.8+ гр.5 х гр.7 х на соответствие ющую строку гр.8)
			при 5-ти дневной неделе	при 6-ти дневной неделе	при 5-ти дневной неделе	при 6-ти дневной неделе			
1	МОУ Гимназия № 2 Красноармейского района Волгограда	обучающиеся в 1-11 классах из малообеспеченных семей или состоящих на учете у фтизиатра	70	450	160	193	15,00	728400,00	728400,00
Итого в МОУ Гимназия № 2 Красноармейского района Волгограда			70	450					728400,00

ЗАКАЗЧИК

Директор Т.А.Кузьмина

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ИП В.А.Абрамова





12-116700

№ п/п	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. (ккал)	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Вариант 1</b>															
1	Каша молочная геркулесовая вязкая с маслом	150/5	7,0	13,0	33,0	388,0	2,60	1,20	0,07	0,40	118,00	107,00	18,00	0,20	№302
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-
3	Сыр порция	10	2,6	2,6	3,2	40,0	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97
4	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	№685
	<b>Итого</b>		<b>11,77</b>	<b>15,95</b>	<b>63,30</b>	<b>451,00</b>	<b>2,73</b>	<b>3,40</b>	<b>0,07</b>	<b>2,05</b>	<b>277,50</b>	<b>311,68</b>	<b>53,32</b>	<b>2,25</b>	-
<b>Вариант 2</b>															
1	Каша пшеничная молочная вязкая с маслом	150/5	9,3	13,9	48,0	352,0	7,20	1,20	0,07	0,40	118,00	107,00	18,00	0,20	№302
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-
3	Масло сливочное	5	0,01	4,2	0,1	38,5	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96
4	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	124,0	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№639
	<b>Итого</b>		<b>11,93</b>	<b>18,45</b>	<b>91,55</b>	<b>579,50</b>	<b>7,25</b>	<b>4,00</b>	<b>0,11</b>	<b>1,05</b>	<b>145,90</b>	<b>141,69</b>	<b>27,37</b>	<b>1,27</b>	-
<b>Вариант 3</b>															
1	Каша молочная манная вязкая с маслом	150/5	4,7	15,2	30,8	112,0	0,05	0,00	0,03	0,00	32,25	0,62	0,62	0,25	№311
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-
3	Сыр порция	10	2,6	2,6	3,2	40,0	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97
4	Чай с сахаром и лимонном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686
	<b>Итого</b>		<b>9,57</b>	<b>18,15</b>	<b>61,30</b>	<b>277,00</b>	<b>0,18</b>	<b>2,20</b>	<b>0,03</b>	<b>1,65</b>	<b>120,75</b>	<b>145,30</b>	<b>27,94</b>	<b>2,30</b>	-
<b>Вариант 4</b>															
1	Каша гречневая молочная вязкая с маслом	150/5	8,85	9,55	49,9	320,0	0,21	0,00	0,00	31,9	26,69	210,35	140,52	4,76	№302
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-
3	Масло сливочное	5	0,01	4,2	0,1	38,5	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96
4	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	124,0	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№639
	<b>Итого</b>		<b>11,48</b>	<b>14,10</b>	<b>93,45</b>	<b>547,50</b>	<b>0,26</b>	<b>2,80</b>	<b>0,04</b>	<b>35,55</b>	<b>54,59</b>	<b>245,04</b>	<b>149,89</b>	<b>5,83</b>	-
<b>Вариант 5</b>															
1	Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с маслом	150/5	6,1	11,2	43,5	300,0	0,1	0,96	54,8	61,7	133,68	156,72	37,22	0,84	№175/2011
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-
3	Сыр порция	10	2,6	2,6	3,2	40,0	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97
4	Чай с сахаром карамель	200	0,3	0,0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686
	<b>Итого</b>		<b>10,97</b>	<b>14,15</b>	<b>74,00</b>	<b>465,00</b>	<b>0,23</b>	<b>3,16</b>	<b>54,80</b>	<b>63,35</b>	<b>222,18</b>	<b>301,40</b>	<b>64,54</b>	<b>2,89</b>	-
<b>Вариант 6</b>															
1	Каша молочная вязкая рисовая с маслом	150/5	5,6	8,4	40,4	255,0	6,00	1,20	0,07	0,40	118,00	107,00	18,00	0,20	№302
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-
3	Масло сливочное	5	0,01	4,2	0,1	38,5	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96
4	Кисель из концентрата	200	0,0	0,0	30,6	118,0	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№648
	<b>Итого</b>		<b>7,63</b>	<b>12,95</b>	<b>83,15</b>	<b>476,50</b>	<b>6,05</b>	<b>4,00</b>	<b>0,11</b>	<b>1,05</b>	<b>145,90</b>	<b>141,69</b>	<b>27,37</b>	<b>1,27</b>	-
<b>Вариант 7</b>															
1	Каша гречневая молочная вязкая с маслом	150/5	8,85	9,55	49,9	320,0	0,21	0,00	0,00	31,9	26,69	210,35	140,52	4,76	№302
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-
3	Масло сливочное	5	0,01	4,2	0,1	38,5	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96
4	Чай с сахаром карамель	200	0,3	0,0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686
	<b>Итого</b>		<b>11,18</b>	<b>14,10</b>	<b>77,25</b>	<b>483,50</b>	<b>0,26</b>	<b>2,20</b>	<b>0,04</b>	<b>35,35</b>	<b>52,59</b>	<b>243,04</b>	<b>151,89</b>	<b>6,03</b>	-
<b>Вариант 8</b>															



№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (г/г)			Энерг. (ккал)	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
1	Каша молочная геркулесовая вязкая с маслом	150/5	7,0	13,0	33,0	2,60	1,20	0,07	0,40	118,00	107,00	18,00	0,20	№302		
3	Сыр порный	10	2,6	2,6	3,2	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80			
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-		
4	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60			
Итого			12,17	15,95	79,70	2,73	4,00	0,07	2,25	208,50	253,68	43,32	2,05			
Вариант 9																
1	Каша молочная пшеничная вязкая с маслом	150/5	5,7	8,5	30,0	7,20	1,20	0,07	0,40	118,00	107,00	18,00	0,20	№311		
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45			
3	Масло сливочное	5	0,01	4,2	0,1	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96		
4	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80			
Итого			8,03	13,05	57,35	7,25	3,40	0,11	0,85	143,90	139,69	29,37	1,47			
Вариант 10																
1	Каша молочная манная жидкая с маслом	150/5	4,7	15,2	30,8	0,05	0,00	0,03	0,00	32,25	0,62	0,62	0,25	№311		
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45			
3	Сыр порный	10	2,6	2,6	3,2	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97		
4	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80			
Итого			9,47	18,15	61,10	0,18	2,20	0,03	1,65	191,75	205,30	35,94	2,30			
Вариант 11																
1	Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с маслом	150/5	6,1	11,2	43,5	0,1	0,96	54,8	61,7	133,68	156,72	37,22	0,84	№175/2011		
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45			
3	Масло сливочное	5	0,01	4,2	0,1	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96		
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,3	0,0	15,2	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80			
Итого			8,43	15,75	70,85	0,15	3,16	54,84	62,15	159,58	189,41	48,59	2,11			
Вариант 12																
1	Каша молочная вязкая рисовая с маслом	150/5	5,6	8,4	40,4	6,00	1,20	0,07	0,40	118,00	107,00	18,00	0,20	№302		
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45			
3	Сыр порный	10	2,6	2,6	3,2	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97		
4	Компот из вишни	200	0,4	0	27,4	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60			
Итого			10,57	11,35	83,10	6,13	4,00	0,07	2,25	208,50	253,68	43,32	2,05			



к Контракту №1019/2 от 01 сентября 2015г.

МОУ гимназия №2

Муниципальное общеобразовательное учреждение "Гимназия №2 Красносельского района Санкт-Петербурга"

ИИ Абрамова В.А.

Абрамова В.А.

12 человек, обучающихся в возрастной группе 12-18 лет МОУ Волгограда малообеспеченных обучающихся в возрасте 12-18 лет, состоящих на учете у фтизиатра

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)				Энерг. (ккал)	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику
			Б	Ж	У			В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
<b>Вариант 1</b>																	
1	Каша молочная геркулесовая вязкая с маслом	180/5	8,4	15,6	39,6		345,0	3,10	1,44	0,08	0,48	141,60	128,40	21,60	0,24	№302	
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1		65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-	
3	Сыр порция	10	2,6	2,6	3,2		40,0	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97	
4	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0		58,0	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	№685	
<b>Итого</b>			<b>13,17</b>	<b>18,55</b>	<b>69,90</b>		<b>508,00</b>	<b>3,23</b>	<b>3,64</b>	<b>0,08</b>	<b>2,13</b>	<b>301,10</b>	<b>333,08</b>	<b>56,92</b>	<b>2,29</b>		
<b>Вариант 2</b>																	
1	Каша пшеничная молочная вязкая с маслом	180/5	11,2	16,7	57,6		422,0	8,60	1,44	0,08	0,48	141,60	128,40	21,60	0,24	№302	
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1		65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-	
3	Масло сливочное	5	0,01	4,2	0,1		38,5	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96	
4	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4		124,0	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№639	
<b>Итого</b>			<b>13,83</b>	<b>21,25</b>	<b>101,15</b>		<b>649,50</b>	<b>8,65</b>	<b>4,24</b>	<b>0,12</b>	<b>1,13</b>	<b>169,50</b>	<b>163,09</b>	<b>30,97</b>	<b>1,31</b>		
<b>Вариант 3</b>																	
1	Каша молочная манная желтая с маслом	180/5	5,6	18,2	36,9		134,4	0,06	0,00	0,04	0,00	38,70	0,74	0,74	0,30	№311	
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1		65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-	
3	Сыр порция	10	2,6	2,6	3,2		40,0	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97	
4	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2		60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686	
<b>Итого</b>			<b>10,47</b>	<b>21,15</b>	<b>67,40</b>		<b>299,40</b>	<b>0,19</b>	<b>2,20</b>	<b>0,04</b>	<b>1,65</b>	<b>127,20</b>	<b>145,42</b>	<b>28,06</b>	<b>2,35</b>		
<b>Вариант 4</b>																	
1	Каша гречневая молочная вязкая с маслом	180/5	10,6	11,5	59,9		384,0	0,25	0,00	0,00	0,49	32	252,4	168,6	5,71	№302	
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1		65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-	
3	Масло сливочное	5	0,01	4,2	0,1		38,5	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96	
4	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4		124,0	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№639	
<b>Итого</b>			<b>13,23</b>	<b>16,05</b>	<b>103,45</b>		<b>611,50</b>	<b>0,30</b>	<b>2,80</b>	<b>0,04</b>	<b>42,55</b>	<b>59,90</b>	<b>287,09</b>	<b>177,97</b>	<b>6,78</b>		
<b>Вариант 5</b>																	
1	Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с	180/5	7,3	13,4	52,2		360,0	0,12	1,15	65,8	74	160,4	188,1	44,66	1,008	№175/2011	
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1		65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-	
3	Сыр порция	10	2,6	2,6	3,2		40,0	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97	
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,3	0,0	15,2		60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686	
<b>Итого</b>			<b>12,17</b>	<b>16,35</b>	<b>82,70</b>		<b>525,00</b>	<b>0,25</b>	<b>3,35</b>	<b>65,80</b>	<b>75,65</b>	<b>248,90</b>	<b>332,78</b>	<b>71,98</b>	<b>3,06</b>		
<b>Вариант 6</b>																	
1	Каша молочная вязкая рисовая с маслом	180/5	6,7	10,1	48,5		306,0	7,20	1,44	1,28	0,47	141,60	128,40	21,60	0,24	№302	
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1		65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-	
3	Масло сливочное	5	0,01	4,2	0,1		38,5	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96	
4	Кисель из концентрата	200	0,0	0,0	30,6		118,0	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№648	
<b>Итого</b>			<b>8,73</b>	<b>14,65</b>	<b>91,25</b>		<b>527,50</b>	<b>7,25</b>	<b>4,24</b>	<b>1,32</b>	<b>1,12</b>	<b>169,50</b>	<b>163,09</b>	<b>30,97</b>	<b>1,31</b>		
<b>Вариант 7</b>																	
1	Каша гречневая молочная вязкая с маслом	180/5	10,6	11,5	59,9		384,0	0,25	0,00	0,00	0,49	32	252,4	168,6	5,71	№302	
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1		65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-	
3	Масло сливочное	5	0,01	4,2	0,1		38,5	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96	
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,3	0,0	15,2		60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686	
<b>Итого</b>			<b>12,93</b>	<b>16,05</b>	<b>87,25</b>		<b>547,50</b>	<b>0,30</b>	<b>2,20</b>	<b>0,04</b>	<b>42,35</b>	<b>57,90</b>	<b>285,09</b>	<b>179,97</b>	<b>6,98</b>		



№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гв.)	Б	Ж	У	(ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	Номер по сборнику
<b>Вариант 8</b>															
1	Капша молочная с курицей и маслом	180/5	8,4	15,6	39,6	345,0	3,10	1,44	0,08	0,48	141,60	128,40	21,60	0,24	№302
2	Сыр порция	10	2,6	2,6	3,2	40,0	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97
3	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-
4	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	124,0	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№639
<b>Итого</b>		13,57	18,55	86,30	574,00	3,23	4,24	0,08	2,33	232,10	275,08	46,92	2,09		
<b>Вариант 9</b>															
1	Капша молочная пшеница вязкая с маслом	180/5	6,8	10,2	36,0	253,0	8,60	1,44	0,08	0,80	141,60	128,40	21,60	0,24	№311
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-
3	Масло сливочное	5	0,01	4,2	0,1	38,5	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96
4	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686
<b>Итого</b>		9,13	14,75	63,35	416,50	8,65	3,64	0,12	1,25	167,50	161,09	32,97	1,51		
<b>Вариант 10</b>															
1	Капша молочная манная жидкая с маслом	180/5	5,6	18,2	36,9	134,0	0,06	0,00	0,04	0,00	38,70	0,74	0,74	0,30	№311
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-
3	Сыр порция	10	2,6	2,6	3,2	40,0	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97
4	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	№685
<b>Итого</b>		10,37	21,15	67,20	297,00	0,19	2,20	0,04	1,65	198,20	205,42	36,06	2,35		
<b>Вариант 11</b>															
1	Капша вязкая молочная из риса и пшена/Дружба с	180/5	7,3	13,4	52,2	360,0	0,12	1,15	65,8	74	160,4	188,1	44,66	1,008	№175/2011
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-
3	Масло сливочное	5	0,01	4,2	0,1	38,5	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,3	0,0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686
<b>Итого</b>		9,63	17,95	79,55	523,50	0,17	3,35	65,84	74,45	220,79	56,03	2,28			
<b>Вариант 12</b>															
1	Капша молочная вязкая рисовая с маслом	180/5	6,7	10,1	48,5	306,0	7,20	1,44	1,28	0,47	141,60	128,40	21,60	0,24	№302
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-
3	Сыр порция	10	2,6	2,6	3,2	40,0	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97
4	Компот из яблок	200	0,4	0	27,4	106,0	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№638
<b>Итого</b>		11,67	13,05	91,20	517,00	7,33	4,24	1,28	2,32	232,10	275,08	46,92	2,09		