

13 000 000 000 000 000 000
151055 3370 - 78732

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 2-ЭМ
НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА БАЗЕ МУНИЦИПАЛЬНЫХ
КАЗЁННЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ КУМЫЛЖЕНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ В УЧЕБНЫЙ ПЕРИОД 2025 ГОДА

х.Филин

«11» августа 2025 г.

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение **Филинская основная школа Кумылженского муниципального района Волгоградской области (МКОУ Филинская ОШ)**, именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Семина Владимира Михайловича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «СОЮЗ К» (ООО «СОЮЗ К»)**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Капенкина Алексея Валерьевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании, именуемые как «Стороны», заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен на основании п.4 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ).

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса Российской Федерации, Бюджетного кодекса Российской Федерации, Федерального закона № 44-ФЗ, 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 по организации питания обучающихся на базе Муниципального казённого общеобразовательного учреждения Филинская основная школа Кумылженского муниципального района Волгоградской области** (далее – МКОУ Филинская ОШ) **в учебный период 2025 года** согласно прилагаемому Меню (Приложение № 1). 1.3.1. В учебный период в зависимости от режима (смены) обучения:

- обучающиеся 7-11 лет, получающие начальное общее образование, обеспечиваются завтраками;
- обучающиеся из малоимущих семей, многодетных семей или состоящие на учете у фтизиатра 12-18 лет обеспечиваются завтраками;
- обучающиеся дети с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды 7-18 лет обеспечиваются завтраками и полдниками;

1.4. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта, но не ранее 01.09.2025 по 31.12.2025 согласно графику оказания услуг (Приложение № 6).

1.5. Место оказания услуг: по адресу (адресам) в соответствии с графиком оказания услуг (Приложение № 6).

1.6. Изменение предмета Контракта не допускается.

2. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

2.1. Ежедневно не позднее 14 часов Заказчик предоставляет Исполнителю (ответственному представителю Исполнителя) Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной Сторонами (Приложение № 2).

2.2. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку. В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество обучающихся, получивших питание на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя.

2.3. На основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, в течение 10 рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель с использованием Единой информационной системы в сфере закупок (далее – ЕИС) формирует, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает документ о приемке, который должен содержать информацию, предусмотренную пунктом 1 части 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

2.4. В течение 5 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от его имени, и размещает в ЕИС документ о приемке или формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от его имени, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

2.5. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с частью 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя и Заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

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

2.7. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика, Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае если по результатам такой экспертизы установлены нарушения условий Контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений с указанием срока их устранения.

2.8. При наличии технической возможности Стороны, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», используют электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

*Вопрос
решен*

3. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Цена Контракта обосновывается в Приложении № 4 к Контракту и составляет **87 480 (Восемьдесят семь тысяч четыреста восемьдесят) рублей 00 копеек**, НДС не облагается на основании УСНО.

3.2. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации. По согласованию Сторон в ходе исполнения Контракта допускается снижение цены Контракта без изменения предусмотренного Контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий Контракта.

3.3. В цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с оказанием услуг.

3.4. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

3.4.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации.

3.4.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате п. 3.1. настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании Актов без авансового платежа. Расчет за оказанные услуги (часть услуг) осуществляется не более чем в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта.

3.5. Источник финансирования: Федеральный бюджет и софинансирование, бюджет Волгоградской области, бюджет Кумылженского муниципального района:

- КБК 913 0702 1510500090 244

- КБК 913 0702 15105L3040 244

- КБК 913 0702 15105S3370 244

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 оказания.

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. Передать Исполнителям Контрактов в безвозмездное пользование объекты муниципального недвижимого и движимого имущества Волгограда, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения Контракта в соответствии с решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда».

4.1.6. В целях исполнения Контракта безвозмездно обеспечить Исполнителя электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организовать вывоз отходов.

4.1.7. Создавать необходимые условия для организации питания обучающихся.

4.1.8. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непромышленных помещений с оплатой за свой счет в случае, если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

4.1.9. Оснащать производственную зону и непромышленные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непромышленных помещениях, одновременно с общей охраной здания Заказчика.

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

4.1.11. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем Семина В.М..

4.1.12. Проводить работу по пропаганде гигиенических основ питания обучающихся.

4.1.13. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания обучающихся. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, Сторона ставит об этом в известность другую Сторону не позднее, чем за 2 дня.

4.1.14. При наличии технической возможности у Исполнителя проводить электронные расчеты за питание и формировать необходимую отчетность, связанную с выполнением Контракта через автоматизированную информационно-расчетную систему учета операций, установленную Исполнителем (с момента установки Исполнителем).

4.1.15. При наличии технической возможности, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

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

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Оказать услуги по организации питания на базе МКОУ в учебный период 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»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- 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»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

4.2.2. Оказывать услуги по адресам согласно Приложению № 6 к настоящему Контракту.

4.2.3. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с Меню (Приложение № 1). Допускается замена отдельных продуктов на другие в соответствии с Таблицей замены пищевой продукции согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (далее – СанПиН 1.2.3685-21);

- 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» 4.3590-20 .

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

Меню может изменяться, в таком случае Исполнитель разрабатывает Меню, а Заказчик в течение 3-х календарных дней с момента поступления такого предложения, принимает Меню путем подписания дополнительного соглашения к Контракту.

4.2.4. Назначить ответственного за оказание услуг по организации питания в МКОУ Филинской ОШ.

4.2.5. Обеспечивать технологию приготовления пищи, а в случае нарушения такой технологии или в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.6. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо в соответствии с Меню, организовывать питание обучающихся согласно сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий, сборникам мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания или по технико-технологическим картам (ТТК).

4.2.7. Производить приготовление пищи ежедневно на пищеблоке.

4.2.8. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2.9. Нести ответственность за состояние транспорта, работу водителя-экспедитора и соблюдение им санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.10. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуги по общественному питанию воспитанников, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО.

4.2.11. Производить приготовление пищи с использованием производственных помещений Заказчика и производственных помещений Исполнителя в дни согласно Заявкам, на питание по форме Приложения №2 к Контракту. Исполнитель обязуется предоставить допуск для проверки всех помещений Заказчику согласно п. 4.3.2. настоящего контракта.

4.2.12. Не допускать наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) без маркировки.

4.2.13. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

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

4.2.15. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.

4.2.16. Обеспечивать ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

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

4.2.18. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг;

- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

4.2.19. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

4.2.20. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

4.2.21. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству. По требованию Заказчика предоставить перечень работников Исполнителя, допущенных к оказанию услуг по настоящему Контракту, с указанием сроков пройденного периодического медицинского осмотра.

4.2.22. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- 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;

- 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;

- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоку, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и не допускать наличия на пищеблоках, складах и иных местах оказания услуг насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи и др.; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

4.2.23. 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 катарами 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. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2.24. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

4.2.25. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.2.26. Не допускать к оказанию услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.

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

4.2.28. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4.2.29. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта.

4.2.30. Обеспечить на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.

4.2.31. При наличии технической возможности Исполнитель, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

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 в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блюд;

- проверять помещения, согласно пункту 4.2.11. Контракта на наличие и соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, в том числе содержание предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг, оказываемых в рамках исполнения Контракта.

4.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.6. Осуществлять проверку производственных площадей Исполнителя и/или его поставщиков по изготовлению полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм. Заказчик имеет право без предупреждения Исполнителя осуществлять проверки по следующим основаниям:

1) перед заключением Контракта;

2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в настоящем Контракте);

3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;

4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

Все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика несет Исполнитель.

По результатам такой проверки составляется акт Заказчика.

4.4. Исполнитель вправе:

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

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов в соответствии с требованиями Приложения № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно действующему законодательству Российской Федерации при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

4.4.4. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые у Заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

4.4.5. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту Стороны несут предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации ответственность.

Определение размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, Исполнителем) производится в соответствии с Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных

контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Правила).

5.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон), за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

5.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена Контракта не превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена Контракта превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

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

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

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

5.5. В случае если в соответствии с частью 6 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ Контрактом предусмотрено условие о гражданско-правовой ответственности Исполнителя за неисполнение условия о привлечении к исполнению Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в виде штрафа, штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного Контрактом.

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

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

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

5.7. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

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

5.9. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

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

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

5.12. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

5.13. Неустойки (штрафы, пени), начисленные Исполнителю, могут быть списаны Заказчиком в порядке и случаях, установленных Правилами списания сумм неустоек (штрафов, пеней), начисленных поставщику (подрядчику, исполнителю), но не списанных заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных контрактом, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 04.07.2018 № 783 «О списании начисленных поставщику (подрядчику, исполнителю), но не списанных заказчиком сумм неустоек (штрафов, пеней) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных контрактом».

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

6.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами, действует по 31.12.2025 г., а в части возмещения убытков, выплаты неустоек – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

7. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

7.1. Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним

отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации в порядке, предусмотренном частями 8-11, 12.1-19, 20.1-23 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

7.2. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

- при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Контракта;

- если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуг не более чем на 10 процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на 10 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 10 процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

7.3. 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.

7.3.1. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта по инициативе Заказчика:

7.3.1.1. Оказание услуг ненадлежащего качества, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

7.3.1.2. Неоднократное (от двух и более раз) нарушение сроков и объемов оказания услуг, предусмотренных Контрактом.

7.3.1.3. Исполнитель не приступает к исполнению Контракта в срок, установленный Контрактом, либо оказывает услуги таким образом, что в ходе их оказания становится очевидно, что они не будут оказаны в установленный Контрактом срок.

7.3.1.4. Если отступления в оказании услуг от условия Контракта или иные недостатки результата оказанных услуг в установленный заказчиком разумный срок не были устранены либо являются неустраняемыми.

7.3.1.5. В случае, если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

7.3.1.6. Если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует заявленной документацией о закупке требованиям к участникам данной закупки, или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, позволило ему стать победителем по результатам проведения данной закупки.

7.3.1.7. В случае установления Заказчиком факта предоставления Исполнителем недостоверной независимой гарантии.

7.3.1.8. Неисполнения пункта 4.2.11. настоящего Контракта.

7.3.2. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта по инициативе Исполнителя:

7.3.2.1. Неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ Заказчика от приемки оказанных услуг. При этом необоснованным отказом считается отказ Заказчика от подписания акта приемки-сдачи услуг в срок, предусмотренный Контрактом, без письменного объяснения причин такого отказа.

7.4. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, Заказчик с использованием ЕИС формирует решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое решение в ЕИС. При этом датой поступления Исполнителю решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель, что считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение 10 дней с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

7.7. В случае отмены Заказчиком не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, размещенного в ЕИС в соответствии с пунктом 8.4 настоящего Контракта, Заказчик не позднее 1 дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием ЕИС извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое извещение в ЕИС.

7.8. 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.

7.9. В случае принятия Исполнителем решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, Исполнитель с использованием ЕИС формирует решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает такое решение в ЕИС. При этом датой поступления Заказчику решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик, что считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.10. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.11. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение 10 дней с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

7.12. В случае отмены Исполнителем не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, размещенного в ЕИС в соответствии с пунктом 8.9 настоящего Контракта, Исполнитель не позднее 1 дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием ЕИС извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения

Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает такое извещение в ЕИС.

7.13. 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.

7.14. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

7.15. В случае расторжения Контракта по соглашению Сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по настоящему Контракту, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителя за фактически исполненные обязательства по настоящему Контракту.

7.16. Требование о расторжении Контракта может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Контракт либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Контракта.

7.17. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Настоящий Контракт заключен в электронной форме в порядке, предусмотренном статьей 51 Федерального Закона № 44-ФЗ.

8.2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего Контракта, разрешаются путем направления письменных претензий одной стороной Контракта другой стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 30 дней со дня ее получения. В случае недостижения согласия, либо неполучения в установленный срок ответа на претензию, спор подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.

9. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

9.1. Приложение № 1 – МЕНЮ.

9.2. Приложение № 2 – Форма заявки на питание.

9.3. Приложение № 3 – Форма Акта об оказании услуг.

9.4. Приложение № 4 – Расчет объема заказа и цены услуг по организации питания обучающихся на базе МКОУ Филинской ОШ в учебный период 2025 года

9.5. Приложение № 5 – Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой МКОУ Филинской ОШ согласно СанПиН 1.2.3685-21

9.6. Приложение № 6 – График оказания услуг.

10. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Филинская основная школа Кумылженского муниципального
района Волгоградской области
(МКОУ Филинская ОШ)

Юридический адрес: Россия, 403431, Волгоградская
область, Кумылженский район, х.Филин, ул.Центральная, д.
№ 33

Почтовый адрес: Россия, 403431, Волгоградская область,
Кумылженский район, х.Филин, ул.Центральная, д. № 33
ИНН 3424022250 КПП 342401001

Единый казначейский счет
40102810445370000021

Казначейский счет 03231643186460002900

УФК по Волгоградской области (МКОУ Филинская ОШ,
л/с 03571034790)

БИК 011806101

Банк: ОТДЕЛЕНИЕ ВОЛГОГРАД БАНКА РОССИИ/УФК
по Волгоградской области, г. Волгоград

ОГРН 1023405565864

Тел /факс 8(84462) 6-13-53

E-mail: komitetobrazovan@yandex.ru

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью
«СОЮЗ К»
(ООО «СОЮЗ К»)

Юридический адрес: 400050, Волгоградская область, г.
Волгоград, ул. Пархоменко д. 49, офис 11

Фактический адрес: 400075, г. Волгоград,
ул. Краснополянская д.74 «Д»

Почт.адрес: 400075 г.Волгоград,

ул.Краснополянская д.74 «Д»

ИНН 3455050674 КПП345501001

р/сч 40702810726010002757

к/сч 30101810500000000207

Филиал «РОСТОВСКИЙ» АО «Альфа-Банк»

г. Ростов-на-Дону

БИК 046015207

ОКПО 19356403

ОКАТО 18401395000

ОКТМО 18701000001

ОКФС 16

Тел. +79608886622; +79608845696

e-mail: UnionK@bk.ru

Директор МКОУ Филинской ОШ

В.М.Семинов

«11» августа 2025г.



Генеральный директор ООО «СОЮЗ К»

А. В. Капенкин

«11» августа 2025г.



МЕНЮ
(Прилагается)

Заказчик:

МКОУ «Филинская ОИЦ

В.М.Семин/

М.П.



Исполнитель:

Генеральный директор ООО «СОЮЗ К»

В. Капенкин

М.П.



Форма заявки на питание _____
(дата)

Исполнитель: _____

Заказчик: МКОУ Филинская ОШ

Итого:					

Заявку принял представитель Исполнителя:

_____ /
(должность)

_____ /
(подпись) (расшифровка подписи)

М.П.



/В.М.Семина/

Исполнитель:
Генеральный директор ООО «СОЮЗ К»
А. В. Капенкин



(ФОРМА)

Акт

К Муниципальному Контракту № __ от " __ " _____ 2025 года

х. Филин

" __ " _____ 2025 г.

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение **Филинская основная школа Кумылженского муниципального района Волгоградской области (МКОУ Филинская ОШ)**, именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Семина Владимира Михайловича, действующего на основании Устава, с одной стороны и _____, именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице директора _____, действующего на основании _____, с другой стороны, совместно именуемые "Стороны", составили настоящий Акт о следующем:
В соответствии с условиями Контракта № __ от " __ " _____ 2025 года Исполнитель оказал, а Заказчик принял работы (услуги) в объемах указанных ниже:

№ п/п	Наименование услуг	Ед. измерения	Кол-во	Цена за ед., в т.ч. НДС 20% (в рублях)	Стоимость услуги, в т.ч. НДС 20% (в рублях)
1.		дето / дни			
2.		дето / дни			
ИТОГО:					

Общая сумма, подлежащая оплате Заказчиком в соответствии с условиями Контракта составляет

рублей (_____ руб.

____ коп.)

в том числе НДС ____ % рублей (_____

____ руб. ____ коп.)

Оказанные услуги по качеству и объемам соответствуют (не соответствуют) требованиям Заказчика

Недостатки предоставленных услуг не выявлены / выявлены _____

Претензий Заказчик не имеет / имеет _____

Настоящий акт составлен в 2-х (двух) экземплярах, имеющих равную юридическую силу по 1-му (одному) экземпляру для каждой из Сторон.

от Заказчика

от Исполнителя

Заказчик:

МКОУ Филинская ОШ

М.П.

В.М.Семин/

Исполнитель:

Генеральный директор ООО «СОЮЗ К»

А.В.Капенкин

М.П.



Расчет объема заказа и цены услуг по организации питания обучающихся на базе МКОУ Филинской ОШ в учебный период 2025 года

Наименование услуги	Код по ОКПД2	Стоимость услуги в день (руб.)	Количество дето-дней	Объем услуги (руб.)
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-4 классах (только пятидневка)	56.29.20.120	116,64	75	8748,00
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классах из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра	56.29.20.120	116,64	675	78732,00
ИТОГО				87480,00

Заказчик:

МКОУ Филинская ОШ

/В.М.Семина/



Исполнитель:

Генеральный директор ООО «СОЮЗ К»
А. В. Капенкин



**Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой
МКОУ Филинская ОШ согласно СанПиН 1.2.3685-21**

№ п/п	Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	МКОУ Филинская ОШ
	Площадь, в т.ч.:	32,3
	непроизводственная	15,9
	производственная	16,4
	подсобное помещение	
1	<u>Столовая-догоготовочная</u>	
1.1.	наличие помеще ния	
	Производственные помещения:	
	*производственные столы	да
	*весы электронные настольные до 10кг	да
	*машины для нарезки овощей различной формы	
	*холодильники среднетемпературные	да
	*слайсер для нарезки гастрономии	
	*ванна производственная 2-х секционная для вторичной обработки овощей и фруктов	
	*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	
	*раковина для мытья рук	да
	*бактерицидная лампа	
	*вентиляционная система (вытяжка)	
	*кондиционер	
	наличие помещения	
	наличие помеще ния	
	- доготовочный цех (горячий), оснащение:	
	*котел электрический	
*пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)		
*плиты электрические	да	
*духовой(жарочный) шкаф	да	
* электрическая сковорода		
*термошуп		
*протирачная машина или блендер		
*мясорубка для готовой продукции		
*электрический кипятильник	да	

	*шкаф тепловой (для поддержания температуры разогретых готовых блюд и кулинарных изделий)	
	*холодильник производственный	
	*холодильник для хранения суточных проб	
	*холодильник низкотемпературный	да
	*контрольные термометры для холодильного оборудования)	
	*производственные столы (не менее двух) для сырой и готовой продукции	
	*ванна производственная	
	*подставка под пароконвектомат	
	*тележка для пароконвектомата	
	*весы электронные настольные до 10кг	
	*набор необходимого кухонного инвентаря с соответствующей маркировкой	да
	*раковина для мытья рук	да
наличие помещения		
- мясорубный цех с местом для обработки яиц, оснащение:	*мясорубка электрическая	
	среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов)	
	*фаршемешалка	
	*котлетоформовочного автомата	
	*производственные столы не менее 3-х	
	*ванны производственные для мяса, птицы, рыбы	
	*емкости для обработки яиц	
	*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	
	*весы электронные настольные до 10кг	
	*раковина для мытья рук	
наличие помещения		
первичной (первичной обработки овощей).	*производственные (столы не менее 2-х)	
	*картофелеочистительная и овощерезательная машина	
	*холодильник	
	*раковина для мытья рук	

	наличие помещения		
оборудован	(вгоричной обработки овощей).	*производственные (столы не менее 2-х)	
		моечные ванны не менее 2-х	
		универсальный механический привод или(и) овощерезательная машина,холодильник ,раковина для мытья рук.	
	наличие помещения		
-мучной цех оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)		
	*тестомесильная машина		
	*контрольные весы		
	*пекарский шкаф		
	*стеллажи		
	*моечная ванна		
	*раковина для мытья рук		
	*просеиватель муки		
	наличие помещения		
- помещение для нарезки хлеба	*производственный стол		
	*хлебобрезательная машина		
	*шкафы для хранения хлеба		
	*раковина для мытья рук		
	наличие помещения		
- моечная столовой посуды	*посудомоечная машина панельного или купольного типа		
	*ванна производственная 3-х секционная для мытья столовой посуды, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками		да
	*ванна производственная 2-х секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками		
	*металлические сетки с ручками		
	*стеллажи для хранения чистой посуды		да
	*передвижные тележки для посуды		
	*транспортёр		
	*производственный стол		

		*кассеты для хранения столовых приборов	
		*контрольный термометр	
		*раковина для мытья рук	да
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	да
	наличие помещения		
	- моечная кухонной посуды	*производственный стол	
		*ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой	
		*стеллажи для хранения чистой посуды	да
		*контрольный термометр	
		*раковина для мытья рук	
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	
1.2.		Складские помещения:	
	наличие помещения		
	- охлаждаемые камеры, оснащенные	*среднетемпературные холодильники	
		*низкотемпературные холодильники	
		*стеллажи	
		*подтоварники	
		*контрольные термометры	
	наличие помещения		
	сыпучих продуктов,	*стеллажи	
		*подтоварники	
		*емкости для продукции	
		*товарные весы	
		*психрометры	
1.3.	наличие помещения	Вспомогательные помещения:	
	посуды и инвентаря.	*шкаф для посуды и инвентаря	
		*стеллажи	

	наличие помещения		
	загрузочная, оснащение:	*весы напольные	
		*производственный стол	
		*подтоварники	
	наличие помещения		
		-моечная тары	
		*двухсекционная моечная ванна	
	наличие помещения		
	-бытовые помещения для персонала, оснащение:	*душевая	
		*шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды	
		*стулья или скамейки	
		*зеркало	
		*унитаз	
		*раковина для мытья рук	
	наличие помещения		
	заведующего производством,	*офисная мебель	
		*оргтехника	
		*укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи	
	наличие помещения		
	технические помещения:	- помещение или место для хранения уборочного инвентаря. (Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!)	да
		-помещение или место для хранения моющих и дезинфицирующих средств	да
		- вентиляционная камера	
		- электро-щитовая	
		-место для хранения отходов	
1.4.	по ме		

	обеденный зал:	- зал для приема пищи	да
	- линия раздачи, оснащение:	*мармит для первых, вторых, третьих блюд	
		*холодильная витрина или охлаждаемый прилавок	
		*весы электронные настольные до 10кг	
		*стол производственный	
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	
2	наличие помещения	Буфет-раздаточная	
2.1.	наличие помещения	Производственные помещения	
		- производственное помещение для порционирования и раздачи блюд и кулинарных изделий, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд;	
		*производственные столы не менее 2-х	
		*электроплита	
		*холодильные шкафы не менее 2-х	
		- моечная столовой и кухонной посуды	
2.2.	наличие помещения	Складские помещения:	
		- кладовая для сухих продуктов	
2.3.	наличие помещения	Вспомогательные помещения:	
		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двусторонним шкафом	
2.4.	наличие помещения	Технические помещения:	
		- электро-щитовая	
		-вентиляционная камера	

2.5.	наличие помещений	Обеденный зал:
		- зал для приема пищи
		- линия раздачи
		- буфет
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды

Заказчик:

МКОУ «Филинская ОШ»

/В.М.Семинов/



Исполнитель:

Генеральный директор ООО «СОЮЗ К»

А. В. Капенкин

М.П.



График оказания услуг

Наименование МКОУ	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Вид услуг
МКОУ Филинская ОШ	403431, Волгоградская область, Кумылженский район, х.Филин, ул.Центральная, д. № 33	с момента заключения контракта, но не ранее 01.09.2025 г., по 31.12.2025 г.	организация бесплатного горячего питания обучающихся на базе МКОУ в учебный период 2025 года

Заказчик:

МКОУ Филинская ОШ

/В.М.Семина/



Исполнитель:

Генеральный директор ООО «СОЮЗ К»

А. В. Капенкин

М.П.



Дополнительное Соглашение № 1
К МУНИЦИПАЛЬНОМУ КОНТРАКТУ НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ НА БАЗЕ МУНИЦИПАЛЬНЫХ КАЗЁННЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЙ КУМЫЛЖЕНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ В
УЧЕБНЫЙ ПЕРИОД 2025 ГОДА № 2-ЭМ от 11.08.2025 г.

х.Филин

«13» октября 2025 г.

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение **Филинская основная школа Кумылженского муниципального района Волгоградской области (МКОУ Филинская ОШ)**, именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Семина Владимира Михайловича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «СОЮЗ К» (ООО «СОЮЗ К»)**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Капенкина Алексея Валерьевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые **Стороны**, заключили настоящее соглашение о нижеследующем:

1. Подраздел 3.4.2 муниципального контракта № 2-ЭМ от 11.08.2025 г. изложить в следующей редакции:
«Денежные средства, предусмотренные к оплате п. 3.1. настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании УПД (Универсального передаточного документа) без авансового платежа. Расчет за оказанные услуги (часть услуг) осуществляется не более чем в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком УПД (Универсального передаточного документа).»

2. Раздел 11 муниципального контракта изложить в следующей редакции:

Заказчик:

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение Филинская основная школа Кумылженского муниципального района Волгоградской области (МКОУ Филинская ОШ)
Юридический адрес: Россия, 403431, Волгоградская область, Кумылженский район, х.Филин, ул.Центральная, д. № 33
Почтовый адрес: Россия, 403431, Волгоградская область, Кумылженский район, х.Филин, ул.Центральная, д. № 33
ИНН 3424022250 КПП 342401001
Единый казначейский счет 40102810445370000021
Казначейский счет 03231643186460002900
УФК по Волгоградской области (МКОУ Филинская ОШ, л/с 03571034790)
БИК 011806101
Банк: ОТДЕЛЕНИЕ ВОЛГОГРАД БАНКА РОССИИ/УФК по Волгоградской области, г. Волгоград
ОГРН 1023405565864
Тел /факс 8(84462) 6-13-53
E-mail: komitetobrazovan@yandex.ru

Директор МКОУ Филинской ОШ

_____/В.М.Семина/

« ____ » _____ г.

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью «СОЮЗ К» (ООО «СОЮЗ К»)
Юридический адрес: 400050, Волгоградская область, Город-Герой Волгоград г.о., Волгоград г, Им. Пархоменко ул, д.49, оф.11
Фактический адрес: 400075, г. Волгоград, ул. Краснополянская д.74 «Д»
Почт.адрес: 400075 г.Волгоград, ул.Краснополянская д.74 «Д»
ИНН 3455050674 КПП344401001
р/сч 40702810726010002757
к/сч 30101810500000000207
ФИЛИАЛ «РОСТОВСКИЙ» АО «АЛЬФА-БАНК», Г. Ростов-на-Дону
БИК 046015207
ОКПО 19356403
ОКАТО 18401395000
ОКТМО 18701000001
ОКФС 16
Тел. +79608886622; +79608845696
e-mail: UnionK@bk.ru

Генеральный директор ООО «СОЮЗ К»

_____/А. В.Капенкин

« ____ » _____ г.

3. Приложение № 3 исключить из муниципального контракта.
4. Настоящее дополнительное соглашение является неотъемлемой частью муниципального контракта, составлено в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.
5. Настоящее дополнительное соглашение вступает в силу с момента подписания, и распространяет свое действие на отношения сторон возникшие с 11.08.2025 г.
6. Права и обязанности Сторон, не затронутые настоящим дополнительным соглашением, остаются в неизменном виде.

Заказчик:

Директор МКОУ Филинская ОШ

/В.М.Семина/

М.П.

Исполнитель:

Генеральный директор ООО «СОЮЗ К»





/А. В. Капенкин/

М.П.

Идентификатор документа 6c71ddca-80b3-4b65-9434-4422a73a45ba

Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ФФ «СБ Контур»



	Организация, сотрудник	Доверенность: рег. номер, период действия и статус	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	 ООО "СОЮЗ К" КАПЕНКИН АЛЕКСЕЙ ВАЛЕРЬЕВИЧ ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР	 Не требуется для подписания	025A68B300A0B2E29C4A8AAFA AE484EB18 с 14.03.2025 13:43 по 14.06.2026 13:43 GMT+03:00	09.10.2025 15:58 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	 МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ФИЛИНСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА КУМЫЛЖЕНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ Семина Владимир Михайлович ДИРЕКТОР	 Не требуется для подписания	3E1FC8BFB4D38B094A74A717F FB73309 с 27.01.2025 15:34 по 22.04.2026 15:34 GMT+03:00	13.10.2025 14:09 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа

Трешотелле ~ 1
К муниципальному контракту № 2-9М
от 19 июля 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
М. Сагду
Каминский А. В.

СОГЛАСОВАНО
Директор
Сед



Примерное 10-ти дневное меню
для обеспечения бесплатным
питанием
возрастной группы 7-11 лет

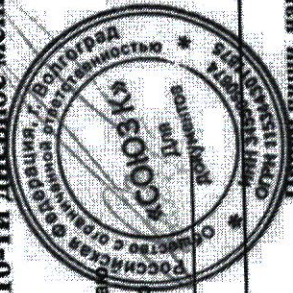
10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет



Солосованко О.Ш.

Директор

Каминская А. В.



Утверждаю

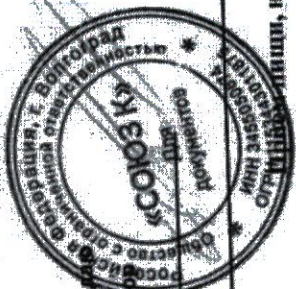
Директор

Солосованко О.Ш.

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ ТТК №302	200	7,13	9,20	34,40	210,20	302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ №6	50	3,95	0,50	21,15	116,33	6	2017
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ №3	35/5/10	5,80	8,00	11,60	147,00	3	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ № 379	200	3,16	2,66	15,94	100,60	379	
Итого за прием пищи:	500	20,04	20,36	83,09	574,13		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-8 лет



Составлено *В.И. Сидорова*
 Проверено *О.И. Сидорова*
 Директор *О.И. Сидорова*

Утверждаю *Сидорова О.И.*
 Директор *Сидорова О.И.*
 2011 г.

2 день

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецепту
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
СВЕЖА ОТВАРНАЯ №2	60/2	0,9	0,1	5,1	24,4	2	
ТЕФТЕЛИ С РИСОМ (говядина) С СОУСОМ ТОМАТНЫМ №307/363	90/30	10,90	10,60	13,50	205,60	307/363	
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) №303	150	3,99	4,50	17,72	125,90	303	2011
ЧАЙ С САХАРОМ № 685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ №7	50	3,13	0,50	20,63	99,00	7	
Итого за прием пищи:	582	19,12	15,70	71,95	512,90		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-14 лет



Утверждаю
 Директор
 ООУ «Свояк»
 Комиссия А. В.

3 день

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборная рецептура
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ или ПОМИДОР СВЕЖИЙ) № 27	60	0,6	0,0	1,4	8,0	27	
ПЛОД ИЗ ПТИЦЫ № 492	200	15,10	19,00	30,20	345,80	492	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ № 685К	200	0,20	0,00	15,60	42,00	685К	2011
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ № 7	50	3,13	0,50	20,63	99,00	7	
Итого за прием пищи:	510	19,03	19,50	67,83	494,80		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет



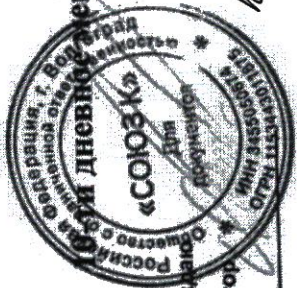
Сотрудник
 Директор *Ирина Владимировна Ош*
 08.05.2017 г.



Утверждено
 Директор *Канюшкин А. В.*
 08.05.2017 г.

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БЛЮДО ИЗ РЫБЫ (РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ №229 или КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ ТТК№106)	90	9,1/11,60	11,6/11,80	10,9/13,0	142,3/159,00	229/106	2017
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ №310	160	3,04	4,50	24,55	151,40	310	2017
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ №6	50	3,95	0,50	21,15	116,33	6	
Итого за прием пищи:	500	16,39/18,89	16,6/16,8	71,8/73,9	470,03/486,73		



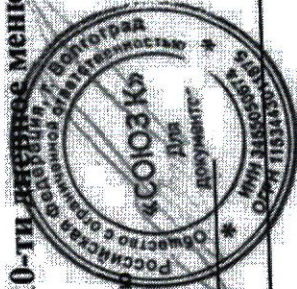
Министерство здравоохранения Российской Федерации
Федеральный научный центр безопасности пищевой продукции
Филиппинская ОИШ
Федеральный научный центр безопасности пищевой продукции
Филиппинская ОИШ

Утверждаю: *Копылова А.В.*
 Директор: *Соловьев Р.М.*

5 день

Применение, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборники рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА, ДРУЖБА С МАСЛОМ №175	160	10,86	11,92	27,76	206,00	175	2017
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	30/20	5,00	4,40	25,20	156,00	2	2011
ЧАЙ С САХАРОМ №685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2017
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №338	120	0,60	0,60	14,30	68,40	338	2017
Итого за прием пищи:	530	16,66	16,92	82,26	488,40		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет



Утверждаю
Директор
М. Вяз

Камелия А. В.



Согласовано
Директор
С. В. Селевко

6 день

Прим. пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ №181	160	7,20	8,70	33,81	211,64	181	
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ №3	35/5/10	5,80	8,00	11,60	147,00	3	2017
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ № 379	200	3,16	2,66	15,94	100,60	379	
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №338	120	0,60	0,60	14,30	68,40	338	2017
Итого за прием пищи:	530	16,76	19,96	75,65	527,64		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет



Согласовано
 Филинская ОШ
 директор *В.М.*

М.В. Сидорова
 Директор
 Каньшин А. В.

7 день

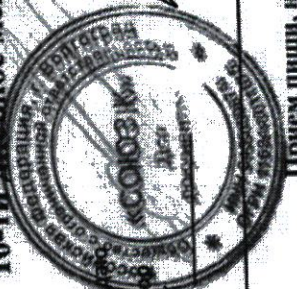
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (КАПУСТА КВАШЕНАЯ №3 или ИКРА КЛАБЧАКОВАЯ №88	60	0,90	4,30	3,75	57,70	3/88	
КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ (говядина) С СОУСОМ ТОМАТНЫМ № 455/363	90/30	9,00	8,70	20,20	205,60	455/363	
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) №303	150	3,99	4,50	17,72	125,90	303	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №685К	200	0,20	0,00	15,60	42,00	685К	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ №6	30	2,37	0,30	14,49	70,90	6	
Итого за прием пищи:	560	16,46	17,80	71,76	502,10		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет



Согласовано
 Директор МКОУ Филинская средняя общеобразовательная школа
 Сед. В. В. В. В.

Канемин А. В.



Утверждаю
 Директор
 Сед. В. В. В. В.

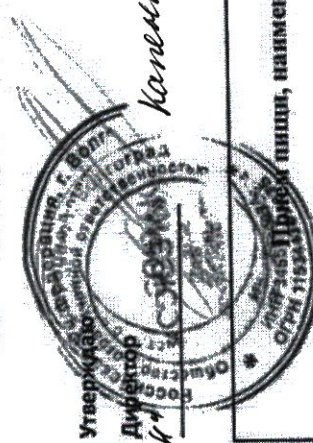
8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ или ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ) № 1	60	0,41	0,1	0,84	5,0	1	
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ № 259	200	11,92	18,10	45,30	305,00	259	2011
ЧАЙ С САХАРОМ № 685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ №6	50	3,95	0,50	21,15	116,33	6	
Итого за прием пищи:	510	16,48	18,7	82,29	484,3		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-10 лет



Согласовано
 Филинская ОШ
 Директор *М.И. Корсаков*
 Р.М.



Утверждено
 Директор
 Камышин А.В.

9 день

Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборная рецептура
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак						
90/30	11,30	12,10	14,60	205,60	294/363	2017
150	3,70	5,70	28,20	195,70	203	2011
200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	
30	2,37	0,30	14,49	70,90	6	
500	17,67	18,10	72,49	532,20		
Итого за прием пищи:						
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ №294/363						
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203						
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ №6						

10-дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет



Согласовано
 Директор
 [Signature]

Камениш А.Б.



Утверждаю
 Директор
 [Signature]

10 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборная рецептура
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ №154	200/50	11,2	15,8	37,9	266,9	154	
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	30/20	5,00	4,40	25,20	156,00	2	2017
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №685К	200	0,20	0,00	15,60	42,00	685К	2011
Итого за прием пищи:	500	16,40	20,20	78,70	464,90		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	175,0/177,5	183,8/184,0	757,8/759,9	5051,43/5068,13
Среднее значение за период	17,5/17,8	18,4/18,4	75,8/76,0	505,14/506,81
Соотношение пищевых веществ	1	1	4	

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017. - 543с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НИЦД Минздрава России, НИИ ГИОЗ ДИП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Сурихин И.М., Тутельян В.А.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011. - 584с.