

г. Казань

22.02.2022 г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №289 комбинированного вида" Вахитовского района г.Казани, именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице заведующего Кисловой Натальи Юрьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани», именуемое в дальнейшем «Поставщик», в лице заместителя генерального директора по организации питания Агаповой А.К., действующего на основании Доверенности №7/АО от 01.01.2022г., руководствуясь ст.93 ч. 1. п.5 №44-ФЗ от 05.04.2013 г., заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания в соответствии со Спецификацией (Приложение №1 к Контракту), являющейся неотъемлемой частью Контракта и меню (Приложение №2 к Контракту согласно возрастной группе и временем пребывания в ДОУ), в соответствии с требованиями норм действующего законодательства, регулирующего организацию питания и Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Татарстан (далее – Управление Роспотребнадзора по РТ), а Заказчик обязуется принять их и оплатить.

1.2. Характеристики, место, срок, объем оказываемых услуг, поставляемого для оказания услуг, установлены в спецификации (Приложение №1 к Контракту).

1.3. Организовать питание воспитанников в сроки в соответствии с п.4.1. Контракта, качественно и в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

В целях настоящего Контракта термин «Организация питания» означает совокупность следующих действий Исполнителя:

1.3.1. обеспечение технической документацией (технологические карты).

1.3.2. доставка кулинарной продукции, продуктов питания и полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;

1.3.3. осуществление технологического и санитарно-врачебного контроля за соблюдением санитарных норм в столовой, а также производить отбор проб для проведения анализов в технологической пищевой лаборатории.

1.3.4.обеспечение контроля входящего сырья: качество, наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений, контроль за соблюдением технологии приготовления и выхода блюд, санитарным состоянием пищеблоков и ведением технологической документации, за соответствием ассортимента реализуемых блюд утвержденному меню (Приложение №2 к Контракту).

1.3.5. осуществление отбора проб и проведения лабораторных исследований на полноту вложений, микробиологические и санитарно-химические показатели за свой счет.

2. Цена контракта и порядок оплаты

2.1. Цена Контракта составляет: 348570 (триста сорок восемь тысяч пятьсот семьдесят) рублей 38 копеек, без НДС.

2.2. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, при этом может быть изменена в случаях предусмотренных разделом 13.1 Контракта.

2.3. Цена Контракта формируется с учетом расходов Исполнителя и причитающегося ему вознаграждения, в том числе расходов на страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов, других обязательных платежей.

2.4. Все расчеты по контракту производятся в безналичном порядке путем перечисления денежных средств на указанный Исполнителем расчетный счет.

2.5. Оплата за оказываемые услуги производится два раза в месяц по следующему графику:

2.5.1. Исполнитель после 15 числа текущего месяца, предоставляет Заказчику акты и счета на оплату за фактический объем оказанной услуги текущего месяца.

2.5.2. Заказчик в течение 7 дней с момента получения акта и счета, производит расчет за фактический объем оказанной услуги за текущий месяц.

2.5.3. Исполнитель после 30 числа текущего месяца, предоставляет Заказчику акты и счета на оплату за фактический объем оказанной услуги за отчетный месяц.

2.5.4. Заказчик в течение 10 дней с момента получения акта и счетов, производит расчет за фактический объем оказанной услуги за отчетный месяц.

2.6. Источник финансирования контракта, в том числе:

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

- 3.1.1. принимать по акту оказанные Исполнителем Услуги или направлять в адрес Исполнителя мотивированный отказ от их приемки;
- 3.1.2. передавать Исполнителю необходимую для оказания Услуг информацию;
- 3.1.3. своевременно оплачивать услуги Исполнителя в порядке, предусмотренным настоящим контрактом;
- 3.1.4. создавать Исполнителю необходимые для исполнения настоящего Контракта условия;
- 3.1.5. предоставлять Исполнителю информацию, необходимую последнему для качественного и своевременного оказания услуг по настоящему Контракту, а также письменную заявку с указанием наименования, состава и объема услуг;
- 3.1.6. вернуть обеспечение исполнения Контракта Исполнителю в сроки, предусмотренные Контрактом;
- 3.1.7. Обеспечить хранение и сохранность продукции в соответствии с температурным режимом, реализацию производить в соответствии со сроками хранения.
- 3.1.8. Обеспечить беспрепятственный доступ работников Исполнителя к месту оказания услуг, которые осуществляют контроль качества, норм выхода и ассортимента готовых блюд в соответствии с меню.
- 3.1.9. Своевременно доводить до Исполнителя режим работы пищеблока по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из сторон ставит в известность другую сторону не позднее, чем за 2 дня.
- 3.1.10. Обеспечивать пищеблок необходимым оборудованием, кухонным и столовым инвентарем, кухонной и столовой посудой, спецодеждой, производить уборку пищеблока, мытье столовой посуды. Обеспечить ремонт и технологическое обслуживание оборудования, поверку и клеймение весоизмерительного оборудования.
- 3.1.11. Для хранения суточного запаса продукции содержать имеющееся торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и другое оборудование в рабочем состоянии в соответствии с установленными правилами.
- 3.1.12. Ежедневно проводить бракераж продукции с участием медицинского работника Заказчика в соответствии с действующим «Положением о бракераже» и своевременно вести все производственные журналы, согласно СанПин.
- 3.1.13. Обеспечить наличие личных медицинских книжек на своих работников, связанных с производством, и хранением пищевых продуктов, в соответствии с требованиями действующего законодательства. Обеспечить своевременность прохождения медосмотров этими работниками.
- 3.1.14. иметь утвержденную программу производственного контроля.
- 3.1.15. требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя;
- 3.1.16. выполнять иные обязанности, предусмотренные Контрактом.

3.2. Заказчик вправе:

- 3.2.1. досрочно принять и оплатить услуги в соответствии с условиями Контракта;
- 3.2.2. по согласованию с Исполнителем изменить объем услуг в соответствии с пунктом 13.1. Контракта;
- 3.2.3. привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Контрактом;
- 3.2.4. отказаться (полностью или частично) от оплаты оказываемых Услуг, не соответствующих требованиям спецификации, в соответствии с настоящим Контрактом;
- 3.2.5. контролировать процесс оказания Услуг в течение всего срока действия настоящего Контракта;
- 3.2.6. требовать устранения Исполнителем недостатков оказанных Услуг;
- 3.2.7. осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

3.3. Исполнитель обязан:

- 3.3.1. по запросу Заказчика в течение 5 дней разработать циклическое меню в соответствии с Приложением №2 к Контракту и суточной нормой потребления;
- 3.3.2. выполнить обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом и передать Заказчику результаты, в предусмотренный настоящим Контрактом срок;
- 3.3.3. безвозмездно и в разумные сроки устранять допущенные по его вине нарушения условий контракта;

3.3.4. исполнитель не вправе передавать информацию, полученную в результате исполнения обязательств по настоящему Контракту (документы, материалы) третьим лицам без письменного согласия Заказчика;

3.3.5. своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта;

3.3.6. соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим;

3.3.7. соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим;

3.3.8. иметь утвержденную программу производственного контроля.

3.3.9. выполнять иные обязанности, предусмотренные Контрактом.

3.4. Исполнитель вправе:

3.4.1. требовать приемки услуг в объеме, порядке, сроки и на условиях, предусмотренных Контрактом;

3.4.2. требовать от Заказчика своевременной и полной оплаты оказанных в соответствии с настоящим Контрактом услуг;

3.4.3. по согласованию с Заказчиком досрочно оказать услуги;

3.4.4. осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

3.5. Исполнитель гарантирует:

3.5.1. соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, оказывающим услуги, являющимся объектом закупки.

3.5.2. обеспечение отсутствия недоимки по налогам, сборам, страховым взносам, пеням, штрафам, процентам, подлежащим уплате в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4. Сроки оказания услуг

4.1. Срок оказания услуг по организации питания составляет в соответствии с п.2 ст.425 ГК РФ с 10.01.2022 по 04.02.2022 года включительно. Услуги оказываются на основании заявки Заказчика поданной не позднее 3 (трех) календарных дней до начала первой рабочей недели цикла.

4.1.1. Заказчик направляет заявку одним из следующих способов: по почте, факсу, электронной почте, нарочным либо любым иным способом.

4.2. Досрочная сдача результатов услуг допускается только по согласованию с Заказчиком. В случае согласования досрочного оказания услуг Заказчик обязуется принять услуги и подписать Акт сдачи-приемки оказанных услуг (универсальный передаточный акт (документ)) в порядке, установленном Контрактом.

4.3. В п. 10.1 Контракта указана дата, при наступлении которой обязательства сторон прекращаются, за исключением обязательств по оплате услуг, гарантийных обязательств (при их наличии), обязательств по возмещению убытков и выплате неустойки (штрафа, пени), Стороны после наступления указанной даты не вправе требовать исполнения Контракта в части оказания услуг и их приемки. При наступлении указанной даты (в случае, если она установлена) Заказчиком в двух экземплярах составляется Акт взаимосверки обязательств по Контракту, в котором указываются сведения о прекращении действия Контракта; сведения о фактически исполненных обязательствах по Контракту; сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Контракта.

4.3.1. Исполнитель обязан подписать Акт взаимосверки обязательств. В случае уклонения Исполнителя от подписания данного акта Заказчик проставляет в нем соответствующую отметку. Акт взаимосверки обязательств является основанием для проведения взаиморасчетов между Сторонами.

5. Качество услуг

5.1. Качество, результаты услуг, их безопасность должны соответствовать требованиям действующего законодательства, принятых в соответствии с ним нормативных документов и условиям Контракта.

5.2. Транспорт, доставляющий скоропортящуюся продукцию, должен быть оборудован изотермическим кузовом и соответствовать санитарным нормам, установленным для перевозки пищевых продуктов.

5.3. Доставка продукции производится в таре (упаковке, контейнере), обеспечивающей ее сохранность при транспортировке и хранении, а также с наличием маркировки, соответствующей действующему законодательству и действующим санитарным и иным требованиям для продукции этого рода.

5.4. Если доставка продукции производится в возвратной таре, Заказчик должен её вернуть представителю Исполнителя в день получения продукции в сохранности и в чистом виде.

5.5. Исполнитель обеспечивает наличие личных медицинских книжек на своих работников, связанных с производством, хранением и доставкой продукции в соответствии с требованиями действующего законодательства.

5.6. Погрузка, транспортировка и разгрузка продукции производится в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами.

5.7. Исполнитель предоставляет Заказчику всю необходимую документацию на поставляемую продукцию (сертификаты и проч.), оформленную в соответствии с действующим законодательством.

6. Место и порядок сдачи и приемки услуг

6.1. Оказание услуг в соответствии со Спецификацией (Приложение №1 к Контракту).

6.1.1. Доставка, погрузка и разгрузка поставляемой продукции для оказания услуг осуществляется силами Исполнителя.

6.2. По факту оказания услуг по настоящему Контракту Заказчик и Исполнитель подписывают акт сдачи-приемки (универсальный передаточный акт (документ)), подтверждающий факт выполнения обязательств по настоящему Контракту.

6.3. Прием услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в Контракте, производится в течение 1 рабочего дня с момента получения акта сдачи-приемки оказанных услуг (универсального передаточного акта (документа)), подписанных со стороны Исполнителя. В случае принятия решения о проведении независимой экспертизы, приемка оказанных услуг продлевается на время проведения экспертизы.

6.4. Исполнитель в день исполнения обязательств, извещает любым доступным способом Заказчика о готовности услуг к сдаче и одновременно передает акт сдачи-приемки услуг (универсальный передаточный акт (документ)), подписанный со своей стороны.

6.5. Заказчик вправе создать приемочную комиссию, состоящую из не менее пяти человек, для проверки соответствия качества услуг требованиям, установленным Контрактом. Проверка соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Контрактом, может также осуществляться с привлечением экспертов, экспертных организаций.

6.6. Заказчик подписывают акты сдачи-приемки услуг (универсальный передаточный акт (документ)) по факту выполнения заявки в сроки, предусмотренные п. 6.3 Контракта.

6.6.1. Акт сдачи-приемки услуг (универсальный передаточный акт (документ)), оказанных в декабре (IV квартал 2022 года) должен быть подписан не позднее 31 декабря 2022 года.

6.7. В случае обнаружения недостатков в объеме и качестве оказанных услуг Заказчик направляет Исполнителю уведомление в порядке, предусмотренном п. 6.9 Контракта.

6.8. В случае если Исполнитель не согласен с доводами, изложенными в Уведомлении Заказчиком, Исполнитель обязан самостоятельно подтвердить качество услуг заключением эксперта, экспертной организации и представить Заказчику оригинал такого заключения.

6.9. Обо всех нарушениях условий Контракта в объеме и качестве услуг Заказчик уведомляет Исполнителя не позднее 3 (трех) рабочих дней с даты обнаружения указанных нарушений. Уведомление о невыполнении или ненадлежащем выполнении Исполнителем обязательств по Контракту составляется Заказчиком в письменной форме, содержит все замечания и перечень необходимых доработок, сроков их выполнения, и направляется Исполнителю по почте, факсу, электронной почте, нарочным либо иным другим доступным способом. Доработки выполняются без дополнительной оплаты.

6.10. Исполнитель в течение 3 (трех) часов с момента получения уведомления обязан устранить все допущенные нарушения. Если Исполнитель не устранит нарушения, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков услуг, если такие действия осуществлялись Заказчиком и (или) направить решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7. Ответственность Сторон

7.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств по настоящему контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим 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.

7.3. За ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, Заказчик уплачивает Исполнителю штраф в размере, определяемом в порядке, установленном постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. № 1042.

7.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантинного обязательства), предусмотренных настоящим контрактом, а также в иных случаях неисполнения или

ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.5. 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 (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.6. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф в размере, определяемом в порядке, установленном постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. N 1042, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

7.7. 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.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после его заключения, в результате событий чрезвычайного характера.

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

8.3. При наступлении обстоятельств, указанных в пункте 8.1. - 8.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения ее обязательств, должна известить о них в письменном виде другую Сторону с приложением соответствующих доказательств и документов в десятидневный срок со дня наступления этих обстоятельств.

9. Порядок разрешения споров

9.1. Все споры и разногласия, возникающие между Сторонами в связи с исполнением обязательств по Контракту, разрешаются с соблюдением обязательного досудебного претензионного порядка.

9.2. В случае, если Стороны не придут к соглашению, споры подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Республики Татарстан.

10. Срок действия и порядок расторжения Контракта

10.1. Контракт считается заключенным и вступает в силу с момента его подписания и действует до **31.12.2022 года** включительно.

10.2. Прекращение (окончание) срока действия настоящего Контракта не освобождает Стороны от гарантийных обязательств (в случае их наличия), ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Контракта, если такие имели место при исполнении условий настоящего Контракта, а также от оплаты Контракта в части исполненных обязательств Исполнителем до даты окончания действия Контракта.

10.3. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

10.4. 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.

10.5. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с пунктом 10.4. Контракта.

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

10.7. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта направляется исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение заказчиком подтверждения о его вручении исполнителю. Выполнение заказчиком требований настоящей части считается надлежащим уведомлением исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения заказчиком подтверждения о вручении исполнителю указанного уведомления либо дата получения заказчиком информации об отсутствии исполнителя по его адресу, указанному в Контракте.

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

10.9. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранило нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

10.10. 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.

10.11. В отношении порядка, сроков и оснований расторжения Контракта Исполнителем в одностороннем порядке применяются пункты 10.3.-10.10. настоящего раздела, за исключением требования об использовании Единой информационной системы.

10.12. 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, явившимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

11. Конфиденциальность

11.1. Стороны гарантируют соблюдение конфиденциальности сведений и информации, ставших известными Сторонам в ходе исполнения настоящего Контракта. В случае передачи указанных сведений третьим лицам, разглашении информации ограниченного доступа какой-либо Стороной, виновная Сторона несет имущественную ответственность как за ненадлежащее исполнение обязательств.

11.2. Заказчик заявляет, и Исполнитель осознает, что конфиденциальная информация Заказчика является информацией, доступ к которой ограничивается действующим законодательством Российской Федерации. В целях обеспечения ее неразглашения Заказчиком могут быть использованы различные способы защиты, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации.

11.3. Конфиденциальная информация Заказчика предоставляется Исполнителю Заказчиком исключительно для целей исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

11.4. Сторона вправе использовать конфиденциальную информацию другой Стороны исключительно для целей исполнения настоящего Контракта. Сторона не вправе раскрывать, разглашать и передавать, соответственно, обязуется не раскрывать, не разглашать и не передавать Конфиденциальную информацию другой Стороны каким бы то ни было третьим лицам без прямого предварительного письменного согласия такой Стороны, кроме случаев вынужденного раскрытия по требованию уполномоченных государственных органов на основании законного и мотивированного требования таких органов (предъявленного с соблюдением установленного законом порядка) в объеме и в случаях, прямо предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

11.5. Стороны обязуются принять все необходимые меры для сохранения в тайне конфиденциальной информации, полученной в ходе исполнения контракта.

11.6. Обязательства Сторон по соблюдению конфиденциальности, вытекающие из настоящего Контракта, сохраняют свою силу в течение 5-ти лет после окончания выполнения обязательств по настоящему Контракту.

12. Прочие условия

12.1. Все изменения и дополнения к настоящему Контракту действительны, если они совершены в письменной форме или подписаны Сторонами квалифицированной электронной подписью с использованием программно-аппаратных средств.

12.2. При изменении юридического адреса, банковских реквизитов и формы собственности Сторона в двухнедельный срок обязана письменно известить об этом другую Сторону.

12.3. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

12.4. В случае реорганизации Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику.

12.5. Недействительность какого-либо из условий Контракта не влечет за собой недействительность других его условий или всего Контракта в целом.

12.6. Контракт составлен в форме электронного документа носителе, подписан обеими Сторонами с помощью электронной подписи в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Российской Федерации.

12.7. Стороны установили, что обмен и передача документов о приемке (акт сдачи-приемки товара, товарные накладные, счета-фактуры, универсальные передаточные акты (документы) и другие) могут быть осуществлены посредством системы электронных счетов-фактур. Направление таких документов, подписанных электронной подписью с использованием программно-аппаратных средств, приравнивается к собственноручно подписанным документам и является юридически значимым действием.

13. Случаи изменения условий Контракта

13.1. При исполнении Контракта, Стороны имеют право изменить условия Контракта по соглашению Сторон в случаях, предусмотренных частью 1 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

14. Приложение

14.1. Приложение №1 к Контракту – «Спецификация»;

14.2. Приложение №2 к Контракту – «Меню»;

15. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон

Заказчик:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №289 комбинированного вида" Вахитовского района г.Казани
юридический и фактический адрес:

420021, Республика Татарстан, г.Казань, ул. Сары Садыковой, 35
Тел. 278-27-35
ИНН 1654035589, КПП 165501001
Банковские реквизиты:
р/сч 03234643927010001100
БИК 019205400
кор/сч 40102810445370000079
в Отделение-НБ Республика Татарстан
Банка России//УФК по Республике Татарстан г.Казань

Заведующий

_____ /Н.Ю.Кислова

Исполнитель:

Акционерное общество «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани»

Юр. адрес: 420054, РТ, г. Казань, ул. Тульская, 56
ИНН/КПП 1659183598/165901001
Рас./счет 40602810362190000069
В Отделение «БАНК ТАТАРСТАН» №8610 Сбербанк
БИК: 049205603 КПП :165901001
Кор/счет 30101810600000000603
ОГРН 1171690075919
эл.адрес: info@poelidovolen.ru

Заместитель генерального директора по организации питания

_____ / Агапова А.К./

Спецификация

№	Наименование услуг	характеристики	Ед. изм	Кол-во	Получатель* и место оказания услуг	Цена, руб.	Сумма, руб.
1	Организация питания полного дня пребывания в дошкольном учреждении для детей от одного до трех лет	Оказание услуг осуществляется на основании требований СанПиН (2.3/2.4.3590-20), согласно меню (Приложение №2)	Чел/день	412	г.Казань, ул. Сары Садыковой, д. 35, ул.сары Садыковой д. 45	100,66	41 471,92
2	Организация питания полного дня пребывания в дошкольном учреждении для детей от трех до семи лет	Оказание услуг осуществляется на основании требований СанПиН (2.3/2.4.3590-20), согласно меню (Приложение №2)	Чел/день	1382	г.Казань, ул. Сары Садыковой, д. 35, ул.сары Садыковой д. 45	126,79	175 223,78
3	Организация питания полного дня пребывания в дошкольном учреждении для детей с туберкулезной интоксикацией (санаторные группы) от одного до трех лет	Оказание услуг осуществляется на основании требований СанПиН (2.3/2.4.3590-20), согласно меню (Приложение №2)	Чел/день	163	г.Казань, ул. Сары Садыковой, д. 35, ул.сары Садыковой д. 45	130,61	21 289,43
4	Организация питания полного дня пребывания в дошкольном учреждении для детей с туберкулезной интоксикацией (санаторные группы) от трех до семи лет	Оказание услуг осуществляется на основании требований СанПиН (2.3/2.4.3590-20), согласно меню (Приложение №2)	Чел/день	37	г.Казань, ул. Сары Садыковой, д. 35, ул.сары Садыковой д. 45	174,15	6 443,55
5	Организация питания полного дня пребывания	Оказание услуг осуществляется на основании требований СанПиН	Чел/день	598	г.Казань, ул. Сары	174,15	104 141,70

в дошкольном учреждении для детей с аллергическими заболеваниями трех до семи лет	(2.3/2.4.3590-20), согласно меню (Приложение №2)			Садыковой, д. 35, ул.сары Садыковой д. 45		
ВСЕГО:						348570,38

«Заказчик»

М.п. /Н.Ю.Кислова

«Исполнитель»

М.п. /А.К.Агапова

Приложение №2

**Примерное 10-дневное меню
для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях
с 7-12 часовым пребыванием от 3 до 7 лет**

День 1 - й

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		бел-ки	жи-ры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и некоторые в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8- 14,2	14,25 - 15,75	61,9- 68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9- 19,8	19,9- 22,05	86,7- 95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, круассанное и т.д.						

Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695 -17	8,55- 18,9	37,192- 82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5- 48,6	45-54	195,75- 234,9	1350-1620	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность	№ рецен- туры
		бел- ки	жи- ры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нек- тары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8- 14,2	14,25 - 15,75	61,9- 68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или втор- ое блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компо- ты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9- 19,8	19,9- 22,05	86,7- 95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, конди- терские изделия,блюдо из тво- рога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, круассаное и т.д.						
Напитки						

Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)					
Итого:	250-450	7,695- -17	8,55- 18,9	37,192- 82,2	256,5-567
ВСЕГО:	1250-1450	40,5- 48,6	45-54	195,75- 234,9	1350-1620

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		бел- ки	жи- ры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нек- тары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8- 14,2	14,25- 15,75	61,9- 68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компо- ты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9- 19,8	19,9- 22,05	86,7- 95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, конди- терские изделия,блюдо из тво- рога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						

Итого:	250-450	7,695 -17	8,55- 18,9	37,192- 82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5- 48,6	45-54	195,75- 234,9	1350-1620	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		бел- ки	жи- ры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и некоторые в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8- 14,2	14,25 - 15,75	61,9- 68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9- 19,8	19,9- 22,05	86,7- 95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупуное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695 -17	8,55- 18,9	37,192- 82,2	256,5-567	

ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75-234,9	1350-1620	
--------	-----------	-----------	-------	--------------	-----------	--

День 5 -ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность	№ рецеп- туры
		бел- ки	жи- ры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нек- тары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8- 14,2	14,25- 15,75	61,9- 68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или втор- ое блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компо- ты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9- 19,8	19,9- 22,05	86,7- 95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, конди- терские изделия,блюдо из тво- рога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695- -17	8,55- 18,9	37,192- 82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5- 48,6	45-54	195,75- 234,9	1350-1620	

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность	№ репе- туры
		бел- ки	жи- ры	угл-ды		
ЗАВТРАК Каши,супы молочные Напитки Закуска (бутерброды)						
Итого: Фрукты свежие или соки и нек- тары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8- 14,2	14,25 - 15,75	61,9- 68,5	427,5-472,5	
ОБЕД Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или вто- рое блюдо с гарниром Третье блюдо (напитки,компо- ты, кисели и т.д.) Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9- 19,8	19,9- 22,05	86,7- 95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК Мучные кулинарные, конди- терские изделия,блюдо из тво- рога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупуное и т.д. Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695 -17	8,55- 18,9	37,192- 82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5- 48,6	45-54	195,75- 234,9	1350-1620	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность	№ рецен- туры
		бел- ки	жи- ры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нек- тары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8- 14,2	14,25 - 15,75	61,9- 68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или вто- рое блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компо- ты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9- 19,8	19,9- 22,05	86,7- 95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, конди- терские изделия,блюдо из тво- рога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695 -17	8,55- 18,9	37,192- 82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5- 48,6	45-54	195,75- 234,9	1350-1620	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность	№ рецен- туры
		бел- ки	жи- ры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нек- тары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8- 14,2	14,25 - 15,75	61,9- 68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или вто- рое блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компо- ты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9- 19,8	19,9- 22,05	86,7- 95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, конди- терские изделия,блюдо из тво- рога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, круассан и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695 -17	8,55- 18,9	37,192- 82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5- 48,6	45-54	195,75- 234,9	1350-1620	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность	№ рецен- туры
		бел- ки	жи- ры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нек- тары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8- 14,2	14,25 - 15,75	61,9- 68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или вто- рое блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компо- ты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9- 19,8	19,9- 22,05	86,7- 95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, конди- терские изделия,блюдо из тво- рога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, круассане и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695 -17	8,55- 18,9	37,192- 82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5- 48,6	45-54	195,75- 234,9	1350-1620	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность	№ рецен- туры
		бел- ки	жи- ры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нек- тары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8- 14,2	14,25 - 15,75	61,9- 68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или вто- рое блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компо- ты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9- 19,8	19,9- 22,05	86,7- 95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, конди- терские изделия,блюдо из тво- рога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, круассане и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695 -17	8,55- 18,9	37,192- 82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5- 48,6	45-54	195,75- 234,9	1350-1620	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ

2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена с учетом их пищевой ценности (Приложение №11)

3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:

3.1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждений, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.

3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г

3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания

Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.

3.4. Справочник рецептур блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003

3.5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.

3.6. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ -интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.

3.7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г

3.8. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Самарской области 2013г.

3.9. Технико-технологические карты

4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина 1 категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные, индейка

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

овощи рассчитаны с учетом отходов от сезонности

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой

сметана с массовой долей жира 15%

кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%

**Примерное 10-дневное меню
для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях**

с 7-12 часовым пребыванием от 1 до 3 лет

День 1 -ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		бел-ки	жи-ры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97- 11	11,16 - 12,34	48,2- 53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96 - 15,44	15,63 - 17,27	67,49- 74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупуяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9- 13,23	6,69- 14,8	28,9- 63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-	35,25	152,25	1050-1260	

		37,8	-42,3	-182,7		
--	--	------	-------	--------	--	--

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность	№ рецеп- туры
		бел- ки	жи- ры	угл- ды		
Каши,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97- 11	11,16 - 12,34	48,2- 53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96 - 15,44	15,63 - 17,27	67,49- 74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупуное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9- 13,23	6,69- 14,8	28,9- 63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5- 37,8	35,25 -42,3	152,25 -182,7	1050-1260	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		бел-ки	жи-ры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16 - 12,34	48,2- 53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96 - 15,44	15,63 - 17,27	67,49- 74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупуное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9- 13,23	6,69- 14,8	28,9- 63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5- 37,8	35,25 -42,3	152,25 -182,7	1050-1260	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры

			бел- ки	жи- ры	угл- ды	Ккал	
ЗАВТРАК							
Каши,супы молочные							
Напитки							
<u>Закуска (бутерброды)</u>							
<u>Итого:</u>							
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте							
<u>Итого:</u>							
Всего завтрак	350	9,97- 11	11,16 - 12,34	48,2- 53,28	332,5-367,5		
ОБЕД							
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)							
Первое блюдо (суп)							
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром							
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)							
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)							
<u>Итого:</u>	450	13,96 - 15,44	15,63 - 17,27	67,49- 74,6	465,5-514,5		
ПОЛДНИК							
Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупуяное и т.д.							
Напитки							
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)							
<u>Итого:</u>	200-400	5,9- 13,23	6,69- 14,8	28,9- 63,9	199,5-441		
ВСЕГО:	1000-1200	31,5- 37,8	35,25 -42,3	152,25 -182,7	1050-1260		

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность	№ рецен- туры
		бел- ки	жи- ры	угл- ды		
ЗАВТРАК						

Каши,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97- 11	11,16 - 12,34	48,2- 53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96 - 15,44	15,63 - 17,27	67,49- 74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупуное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9- 13,23	6,69- 14,8	28,9- 63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5- 37,8	35,25 -42,3	152,25 -182,7	1050-1260	

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		бел- ки	жи- ры	угл- ды		
ЗАВТРАК						
Каши,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						

Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97- 11	11,16- - 12,34	48,2- 53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96 - 15,44	15,63 - 17,27	67,49- 74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, круассанное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9- 13,23	6,69- 14,8	28,9- 63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5- 37,8	35,25 -42,3	152,25 -182,7	1050-1260	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		бел-ки	жи-ры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						

Всего завтрак	350	9,97- 11	11,16 - 12,34	48,2- 53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96 - 15,44	15,63 - 17,27	67,49- 74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупуяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9- 13,23	6,69- 14,8	28,9- 63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5- 37,8	35,25 -42,3	152,25 -182,7	1050-1260	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		бел-ки	жи-ры	углы-ды		
ЗАВТРАК						
Каши,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97- 11	11,16 - 12,34	48,2- 53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						

Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96 - 15,44	15,63 - 17,27	67,49- 74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, круассаное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9- 13,23	6,69- 14,8	28,9- 63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5- 37,8	35,25 -42,3	152,25 -182,7	1050-1260	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		бел-ки	жи-ры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97- 11	11,16 - 12,34	48,2- 53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						

Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96 - 15,44	15,63 - 17,27	67,49- 74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, круассанное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9- 13,23	6,69- 14,8	28,9- 63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5- 37,8	35,25 -42,3	152,25 -182,7	1050-1260	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность	№ рецен- туры
		бел- ки	жи- ры	угл- ды		
ЗАВТРАК Каши, супы молочные Напитки Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97- 11	11,16 - 12,34	48,2- 53,28	332,5-367,5	
ОБЕД Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.) Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96 -	15,63 -	67,49- 74,6	465,5-514,5	

		15,44	17,27		
ПОДНИК Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.					
Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)					
Итого:	200-400	5,9- 13,23	6,69- 14,8	28,9- 63,9	199,5-441
ВСЕГО:	1000-1200	31,5- 37,8	35,25 -42,3	152,25 -182,7	1050-1260

Примечание:

- Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ
- При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена с учетом их пищевой ценности (Приложение №11)

3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:

3.1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждений, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.

3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г

3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания

Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.

3.4. Справочник рецептур блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003

3.5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.

3.6. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ -интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.

3.7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г

3.8. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Самарской области 2013г.

3.9. Технико-технологические карты

4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина 1 категории упакованности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные, индейка

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

овощи рассчитаны с учетом отходов от сезонности

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой

сметана с массовой долей жира 15%

кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%

отправитель АО "ДЕПАРТАМЕНТ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ"	ПОДПИСАНО
владелец сертификата Агапова Алла Константиновна	
должность Заместитель генерального директора по организации питания	
СЕРТИФИКАТ 033B4ED400A4ADF2AF418C4AE1464CE CCC	подписан 22.02.2022 15:38:55 МСК
ПОДПИСЬ ВЕРНА	

ПОДПИСАНО	ПОДПИСАНО
владелец сертификата Кислова Наталья Юрьевна	
должность Заведующий	
СЕРТИФИКАТ 03BB7A94000EAACBF4DF9F8F18B79B B22	подписан 25.02.2022 10:54:26 МСК
ПОДПИСЬ ВЕРНА	