

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
КОНТРАКТА №3 от 29.04.2019г.

1. Контракт на оказание услуг по организации питания в детском

оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей

2. ИП «Матюхина Н.А.»

(наименование второй стороны договора)

в лице *Матюхиной Натальи Алексеевны*

3. Оказание услуг по организации питания в детском

(предмет договора)

оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей

МБОУ «Бужаниновская средняя общеобразовательная школа»

4. Заместитель Главы администрации муниципального района -
начальник управления образования администрации Сергиево-
Посадского муниципального района

О.К. Дударева

Дударева

Нач. отд. по работе с органами местного самоуправления

С.В. Сидорова

5. Образовательное учреждение

МБОУ «Бужаниновская средняя общеобразовательная школа», в лице
директора *Никульцева А.Б.*

КОНТРАКТ № 3
на оказание услуг по организации питания в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей

Московская область
г. Сергиев Посад

«29» апреля 2019г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бужаниновская средняя общеобразовательная школа», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Никульцева Александра Борисовича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ИП «Матюхина Н.А.», ОГРН 305504212300040, адрес места жительства: г.Сергиев Посад-6, ул.Пионерская, дом 3, кв.15, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Матюхиной Натальи Алексеевны, действующего на основании Свидетельства о регистрации, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и иного законодательства Российской Федерации и Московской области, на основании размещения заказа у единственного исполнителя, заключили контракт о нижеследующем:

Статья 1. Термины и основные понятия

1.1. В настоящем Контракте используются следующие основные термины и понятия:
Техническое задание – документ, оформленный в виде Приложения № 1 к настоящему Контракту и содержащий требования к услугам, оказываемым по настоящему Контракту.

Потребители услуг – дети детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей

Услуга – комплекс мероприятий по обеспечению Потребителей услуг Рационами питания согласно Заявки, включающий в себя деятельность Исполнителя в соответствии с требованиями, установленными Приложением №1 (Техническое задание) к настоящему Контракту.

Рацион питания – набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованный для отдельного приема пищи на одного Потребителя услуг в соответствии с меню (завтрак, обед, полдник).

Заявка – документ, оформленный по форме, приведенной в Приложении № 4 к настоящему Контракту и содержащий сведения об объеме Услуг, которые необходимо оказать Потребителю услуг на дату, указанную в Заявке.

Акт сдачи-приемки услуг – документ, оформленный по форме, приведенной в Приложении № 3 к настоящему Контракту и содержащий сведения о сроках, объемах оказанных Услуг и иную информацию об исполнении условий настоящего Контракта.

Статья 2. Предмет Контракта

2.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услуги по организации питания Потребителей услуг (далее – Услуги) в соответствии с Техническим заданием, Заказчик обязуется принять Услуги и оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

Статья 3. Цена Контракта и порядок расчетов

3.1. Цена Контракта составляет **72960 (семьдесят две тысячи девятьсот шестьдесят) рублей 00 копеек**, НДС – не облагается (далее – Цена Контракта) является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта за исключением случаев, предусмотренных настоящим Контрактом и Федеральным законом № 44-ФЗ.

3.2. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

3.3. Цена Контракта указана с учетом всех расходов Исполнителя, связанных с оказанием услуг и всех расходов на перевозку, хранение, переработку, страхование, в том числе уплату налогов, пошлин, сборов, расходов по оплате стоимости сторонних организаций и третьих лиц и других обязательных платежей, которые необходимо выплатить при исполнении Контракта.

3.4. При наличии возможности у Заказчика, допускается выплата авансового платежа Исполнителю на банковский счет, указанный в разделе 14 Контракта в размере 30 процентов от расчётной стоимости оказания услуг в месяц

3.5. Заказчик оплачивает услуги Исполнителя, оказанные в соответствии с настоящим Контрактом, путем перечисления стоимости полученных услуг за вычетом авансового платежа, выплаченного Заказчиком в соответствии с п. 3.4 настоящего Контракта на банковский счет Исполнителя, реквизиты которого указаны в разделе 14 Контракта, за счет средств бюджета Московской области, на основании надлежаще оформленного и подписанного обеими Сторонами настоящего Контракта, Акта сдачи-приемки услуг, составленного по форме **приложения № 3** к настоящему Контракту, в течение 14 банковских дней с даты выставления Исполнителем счета на оплату.

3.6. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счетов Заказчика. За дальнейшее прохождение денежных средств Заказчик ответственности не несет.

3.7. В случае уменьшения ранее доведенных в установленном порядке Заказчику как получателю бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств, Стороны согласовывают новые условия, в том числе по цене и (или) по срокам исполнения контракта и (или) по количеству услуг, предусмотренных контрактом.

3.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Заказчик производит оплату по Контракту после перечисления Исполнителем соответствующего размера неустойки.

Статья 4. Срок оказания услуг

4.1. Исполнитель обязуется оказать Услуги по организации питания Потребителей услуг, в период с «01» июня 2019 года по «30» июня 2019 года.

Статья 5. Порядок оказания услуг. Порядок сдачи-приемки услуг

5.1. Порядок оказания услуг

5.1.1. Исполнитель оказывает Услуги в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объёме, которые указаны в Заявках, подаваемых Заказчиком.

5.1.2. Заявка направляется Исполнителю (уполномоченному представителю Исполнителя на пищеблоке Заказчика) до 15:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания Услуг.

5.1.3. Моментом оказания услуги является момент предоставления Потребителям услуг Рационов питания, соответствующих требованиям Технического задания, в количестве, указанном в Заявке.

5.2. Порядок сдачи-приемки услуг

5.2.1. Приемка пищевых продуктов по количеству и качеству производится в порядке, установленном законодательством Российской Федерации и постановлениями Госарбитража при Совете Министров СССР в инструкциях:

«Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству», утвержденная Постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 г. № П-7 (далее – Инструкция № 7);

«Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» утвержденная Постановлением Госарбитража СССР от 15.06.1965 № П-6 (далее – Инструкция № 6).

Инструкции № 6 и № 7 применяются в части, не противоречащей настоящему Контракту.

5.2.2. Фактический объем оказанных Услуг ежедневно фиксируется в реестре ежедневной регистрации предоставленных (принятых) услуг где Исполнитель и Заказчик в конце каждого дня подтверждают факт оказания услуги (Приложение №2).

В течение 3-х рабочих дней после оказания услуг за месяц, предусмотренных Контрактом, Исполнитель представляет Заказчику комплект отчетной документации и Акт сдачи-приемки услуг, подписанный (Исполнителем), в 2 (двух) экземплярах.

5.2.3. В течении 7 (семи) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 4.1 Контракта, Заказчик, с особенностями установленными Федеральным законом № 44-ФЗ, назначает экспертизу результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, с оформлением экспертного заключения.

5.2.4. В случае получения от Заказчика, эксперта, экспертной организации, запроса о предоставлении дополнительных материалов, предоставлении разъяснений касательно результатов работ (оказанных услуг), относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней обязан предоставить Заказчику, эксперту, экспертной организации запрашиваемые дополнительные материалы, разъяснения в отношении выполненных работ (оказанных услуг).

5.2.5. Не позднее 3-х (трёх) дней после оформления заключения по итогам экспертизы, Заказчик рассматривает результаты и осуществляет приемку оказанных услуг по настоящему Контракту на предмет соответствия объема и качества требованиям, изложенным в настоящем Контракте, и направляет Подрядчику (Исполнителю) подписанный Заказчиком 1 (один) экземпляр Акта сдачи-приемки услуг.

В случае отказа Заказчика от принятия результатов оказанных услуг на основании экспертного заключения в связи с необходимостью устранения недостатков и (или) доработки результатов работ Исполнитель обязуется в срок, установленный в экспертном заключении (акте, составленном Заказчиком), устранить указанные недостатки/произвести доработки за свой счет.

5.2.6. Для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным настоящим Контрактом, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов.

5.2.7. В случае получения от Заказчика запроса о предоставлении разъяснений касательно результатов оказанных услуг, или мотивированного отказа от принятия результатов оказанных услуг, или экспертного заключения (акта) с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения, Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней обязан предоставить Заказчику запрашиваемые разъяснения в отношении оказанных услуг или в срок, установленный в указанном мотивированном отказе, экспертном заключении (акте), содержащем перечень выявленных недостатков и необходимых доработок, устранить полученные от Заказчика замечания/недостатки/произвести доработки и передать Заказчику приведенный в соответствие с предъявленными требованиями/замечаниями комплект отчетной документации, отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных услуг.

5.2.8. В случае если по результатам рассмотрения отчета, содержащего выявленные недостатки, Заказчиком будет принято решение об устранении Исполнителем недостатков в надлежащем порядке и в установленные сроки, а также в случае отсутствия у Заказчика запросов касательно представления разъяснений в отношении оказанных услуг, Заказчик принимает оказанные услуги и подписывает 2 (два) экземпляра Акта сдачи-приемки услуг, один из которых направляет Исполнителю в порядке и сроки, предусмотренные в пункте 2.2.5. Контракта.

5.2.9. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг и предъявленный Исполнителем Заказчику счет на оплату являются основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

Статья 6. Права и обязанности

6.1. Заказчик имеет право:

6.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

6.1.2. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств, в соответствии с условиями Контракта.

6.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказания Услуг.

6.1.4. Предъявлять Исполнителю Претензии по порядку, количеству и качеству оказываемых Услуг.

6.1.5. Осуществлять контроль за исполнением Контракта с привлечением представителей уполномоченных контролирующих органов, Управляющего совета и/или иного органа самоуправления образовательной организации, независимых экспертов.

6.1.6. Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования, переданного Исполнителю, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием предоставленных Исполнителю ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).

6.2. Заказчик обязан:

6.2.1. В случае надлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Контракту принять оказанные Услуги.

6.2.2. Отказаться от приемки оказанных Услуг в случае их несоответствия требованиям Контракта и оформить Претензионный акт.

6.2.3. Своевременно оплатить надлежащим образом оказанные по Контракту Услуги в соответствии с настоящим Контрактом.

6.2.4. Осуществлять контроль за соблюдением условий Контракта и соответствием оказываемых Услуг требованиям настоящего Контракта.

6.2.5. В срок до «30» мая 2019 года направить Исполнителю информацию в письменном виде с указанием сведений о режиме питания Потребителей услуг (с указанием времени подачи Рационов питания по отдельным приемам пищи, об ответственных должностных лицах Потребителя услуг по настоящему Контракту, с указанием их контактной информации (контактные телефоны, факс, электронный адрес).

6.2.6. Заключение с Исполнителем договор передачи в безвозмездное пользование на движимое и недвижимое имущество, имеющееся у Получателя услуг и необходимое Исполнителю для оказания Услуг по настоящему Контракту. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока действия настоящего Контракта.

6.2.7. Обеспечить на период оказания Услуг Исполнителя электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением и освещением, контролировать их использование исключительно на нужды Заказчика и/или Получателя услуг, связанные с организацией питания Потребителей услуг.

6.2.8. Предоставить Исполнителю организованное на территории Заказчика место и оборудование для хранения отходов, образующихся в результате оказания Исполнителем Услуг по Контракту. Организовать своевременный вывоз мусора и отходов, образовавшихся в результате оказания Услуг Исполнителем, в соответствии с требованиями действующего санитарного законодательства.

6.2.9. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные).

6.2.10. Проводить комиссионную приемку готовности пищеблока образовательной организации к открытию лагеря.

6.2.11. Осуществлять ежедневный контроль за объемом и качеством оказываемых Услуг, соблюдением сроков их оказания, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

6.2.12. Осуществлять систематический контроль:

- за целевым использованием продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых блюд;
- за организацией приема пищи Потребителями услуг, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;

- за состоянием здоровья Потребителей услуг.

6.2.13. Рассматривать обращения Потребителей услуг и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Исполнителем Услуг по настоящему Контракту. При необходимости инициировать проведение проверки указанных в обращении фактов, в том числе с привлечением уполномоченных органов, либо независимых экспертных организаций в возможно короткие сроки.

6.2.14. Осуществлять контроль за соблюдением Исполнителем условий и требований Контракта.

6.2.15. Отказаться от приемки Услуг в случае их несоответствия требованиям Контракта, выставить Исполнителю претензии по качеству оказываемых Услуг путем оформления Претензионного акта и требовать от Исполнителя своевременного устранения выявленных нарушений и недостатков.

6.2.16. Обеспечивать беспрепятственный доступ сотрудников Исполнителя на пищеблок для осуществления контроля (по предварительно согласованному сторонами списку).

6.3. Исполнитель имеет право:

6.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг, оказанных надлежащим образом по Контракту, на основании представленных Исполнителем комплекта отчетных документов.

6.3.2. Требовать своевременной оплаты надлежащим образом оказанных Услуг.

6.3.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания Услуг в рамках Контракта. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями Контракта.

6.3.4. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

6.4. Исполнитель обязан:

6.4.1. Обеспечить постоянное присутствие на пищеблоке Заказчика своего уполномоченного (письменной доверенностью) представителя (сотрудника на пищеблоке), наделенного правом приема Заявок, оформления реестра ежедневной регистрации предоставленных (принятых) услуг, подписи и получения Претензионных актов. До начала основного этапа оказания услуг письменно проинформировать Заказчика о своем уполномоченном лице.

6.4.2. Оказывать услугу в соответствии с условиями настоящего Контракта, с соблюдением требований нормативных и технических документов, нормативных правовых актов Российской Федерации и Московской области.

6.4.3. Своевременно и надлежащим образом представлять Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Контракта.

6.4.4. В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся Продукции, требующей особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

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

- за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводить идентификацию состава продукта;

- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления Услуг;

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

6.4.6. Обеспечивать беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика, на предприятие Исполнителя, а также на объекты Заказчика, в целях осуществления контроля за соблюдением условий Контракта.

6.4.7. Осуществлять содействие уполномоченным контролирующим органам при проведении контрольных мероприятий.

6.4.8. По окончании срока оказания Услуг по настоящему Контракту вернуть Заказчику движимое и недвижимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа.

6.4.9. Предоставлять по требованию Заказчика информацию о средненедельной пищевой ценности фактически реализованных за прошедший период Рационов питания и использованной при этом продукции.

6.4.10. Принять Заявку Заказчика, в том числе изменения к Заявке.

6.4.11. Комплектовать Рационы питания в соответствии с Примерным меню и Заявкой Заказчика.

6.4.12. Письменно уведомлять Заказчика о предстоящих заменах блюд и/или кулинарных изделий и/или пищевых продуктов (в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарных правилах) в составе Рационов питания и предоставлять расчеты пищевой ценности.

6.4.13. Выполнять требования по обеспечению безопасности Потребителей услуг и Заказчика. Соблюдать требования пропускного режима на территории Заказчика.

6.4.14. Устранить выявленные недостатки в части касающейся количества и/или качества оказания Услуг, в сроки, согласованные с Заказчиком.

6.4.16. Иметь на своём базовом предприятии резерв пищевых продуктов в количестве, необходимом для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте недвижимого имущества, переданного Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти.

6.4.17. При возникновении исключительной ситуации осуществить доставку пищевых продуктов для обеспечения Рационами питания Заказчику в течение 2 (двух) часов с момента получения от Заказчика запроса о такой доставке.

6.4.18. Обеспечивать на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды и их расходование только для нужд Заказчика. Компенсация затрат Заказчика на коммунальные платежи Исполнителем не производится.

6.4.19. Оказывать услуги по настоящему Контракту с привлечением работников имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг по настоящему Контракту, своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников.

6.4.20. При оказании Услуг обеспечивать наличие на пищеблоке необходимых технических документов в соответствии с требованиями действующего законодательства. По запросу Заказчика предоставлять такие документы.

6.4.21. Обеспечивать поверку и клеймение весового оборудования.

6.4.22. В случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную продукцию в разумный срок, указанный Заказчиком.

6.4.23. Осуществлять сбор мусора и отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства и условиями настоящего Контракта.

6.4.24. Своевременно по запросу Заказчика предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по Контракту, в том числе об объективных обстоятельствах, препятствующих исполнению (качественному исполнению) обязательств.

6.4.25. Производить отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

6.4.26. Исполнять иные обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом.

Статья 7. Ответственность Сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

7.2. В случае неисполнения условий Контракта и сроков оказания услуг Исполнитель несет ответственность, предусмотренную настоящей статьёй.

7.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства по оплате цены Контракта, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства по оплате, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства по оплате. Пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от неоплаченной в срок суммы.

7.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается в соответствии с Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 № 1063 (далее – Правила определения размера штрафа), в сумме 1824.00 рублей.

(примечание: Расчет суммы штрафа производится в зависимости от цены Контракта:

а) 2,5 процента цены Контракта в случае, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 2 процента цены Контракта в случае, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей;

в) 1,5 процента цены Контракта в случае, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей;

г) 0,5 процента цены Контракта в случае, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.)

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

7.6. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и составляет одну трехсотую действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем и рассчитываются в порядке, предусмотренном Правилами определения размера штрафа.

7.7. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается в порядке, предусмотренном Правилами определения размера штрафа и составляет 7296.00 руб.

(примечание: Расчет суммы штрафа производится в зависимости от цены Контракта:

а) 10 процентов цены Контракта в случае, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены Контракта в случае, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей;

в) 1 процент цены Контракта в случае, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей;

г) 0,5 процента цены Контракта в случае, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей)

7.8. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения принятых по Контракту обязательств. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло по вине другой стороны

В случае неисполнения либо ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик производит оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени). При принятии решения об оплате за оказанные услуги за вычетом сумм неустоек Заказчиком должен быть учтен срок рассмотрения Исполнителем претензионных требований и добровольной оплаты неустойки в соответствии с пунктом 11.3 Контракта.

7.9. В случаях выявления в ходе проверки неправильности расходования выделяемых по настоящему Контракту денежных средств, проведенной Заказчиком или уполномоченным контрольно-ревизионным органом, фактов необоснованного завышения стоимости и/или неверного применения расценок и/или нецелевого расходования средств и/или завышения объемов услуг, а также иных обстоятельств, повлекших причинение ущерба Заказчику, Исполнитель возвращает Заказчику перечисленные ему денежные средства в размере выявленных переплат и сумм нецелевого использования в течение 5 (пяти) банковских дней (со дня получения уведомления) на банковский счет Заказчика, указанный в статье 14 настоящего Контракта.

Статья 8. Порядок расторжения Контракта

8.1. Настоящий Контракт может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;
- в судебном порядке;
- в связи с односторонним отказом стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

8.2. Сторона, которой направлено предложение о расторжении контракта по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты его получения.

8.3. Расторжение Контракта по соглашению Сторон производится путем подписания соответствующего соглашения.

8.4. 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.

Статья 9. Действие обстоятельств непреодолимой силы

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Контракту, в случае если оно явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, а именно чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств: стихийных природных явлений (землетрясений, наводнений, пожара и т.д.), действия объективных внешних факторов (военные действия, акты органов государственной власти и управления и т.п.), а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством порядке, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по Контракту, которые возникли после заключения Контракта, на время действия

этих обстоятельств, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а так же которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

9.2. При наступлении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих исполнению обязательств по настоящему Контракту одной из Сторон, она обязана уведомить об этом другую Сторону в 3-дневный срок, с даты наступления таких обстоятельств, после чего Стороны обязаны обсудить целесообразность дальнейшего продолжения оказания Услуг. Если указанные обстоятельства будут длиться более 2 (двух) календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, Стороны вправе расторгнуть Контракт без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств. В случае если Сторона не известит другую Сторону о наступлении таких обстоятельств, такая Сторона теряет право ссылаться на указанные обстоятельства, как обстоятельства непреодолимой силы.

9.3. Если, по мнению Сторон, оказание услуг может быть продолжено в порядке, действовавшем согласно Контракту до начала действия обстоятельств непреодолимой силы, то срок исполнения обязательств по Контракту продлевается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

Статья 10. Обеспечение исполнения Контракта

10.1. Обеспечение исполнения контракта не предусмотрено.

Статья 11. Порядок урегулирования споров

11.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением Контракта, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров, а достигнутые договоренности оформлять в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями.

11.2. В случае не достижения взаимного согласия споры по Контракту разрешаются в Арбитражном суде Московской области.

11.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 15 (пятнадцати) календарных дней с даты ее получения. В случае неполучения в установленный срок возражений по существу выставленных претензионных требований, претензия считается принятой и оплата неустойки (штрафа, пени) осуществляется в порядке, предусмотренном п. 3.7. Контракта.

Статья 12. Срок действия, порядок изменения Контракта

12.1. Контракт вступает в силу со дня его подписания Сторонами.

12.2. Контракт действует до **30 июня 2019** года, а в части исполнения обязательств по оплате – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

12.3. Изменения и дополнения настоящего Контракта производятся по соглашению Сторон путем оформления и подписания Сторонами дополнительных соглашений.

Статья 13. Прочие условия

13.1. В случае реорганизации юридического лица, являющегося Стороной Контракта, все его права и обязанности, в соответствии с условиями Контракта, переходят к его правопреемнику.

13.2. В случае изменения у какой-либо из Сторон юридического (фактического) адреса, наименования, организационно-правовой формы, она обязана в течение 10 (десяти) дней в письменном виде известить об этом другую Сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью Контракта.

13.3. Все уведомления Сторон настоящего Контракта, связанные с исполнением настоящего Контракта, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по фактическому адресу Стороны, указанному в ст. 14 настоящего Контракта, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. Уведомления считаются доставленными в соответствии со ст. 165.1 Гражданского Кодекса Российской Федерации.

13.4. При обмене уведомлениями и сообщениями по факсу или электронной почте в случаях, указанных в настоящем Контракте, должны быть соблюдены следующие требования:

- при использовании факса уведомления и сообщения направляются по следующим номерам: Заказчику **8(496)548-12-92**, Исполнителю **89167535625**. При этом номера факсов Сторон могут быть изменены путем направления Сторонами в письменном виде Исполнителю информации о смене факса для обмена документами по настоящему Контракту. Доказательством надлежащей отправки факса признается отчет факса об отправке;

- при использовании электронной почты уведомления и сообщения направляются по следующим адресам: Заказчику school.buzhschool@yandex.ru, Исполнителю natmat1972@mail.ru. При этом адреса электронной почты Сторон могут быть изменены путем направления Сторонами в письменном виде Исполнителю информации о смене адреса электронной почты для обмена документами по настоящему Контракту. Доказательством надлежащей отправки электронного сообщения считается уведомление о доставке электронной почты.

13.5. Контракт составлен в 2 (двух) экземплярах по одному для каждой из Сторон, имеющих одинаковую юридическую силу.

14. Особые условия

14.1. Стороны при исполнении Контракта:

- составляют в виде электронных документов, подписанных усиленной квалифицированной электронной подписью (далее – электронные документы), первичные учетные документы и иные документы, которыми оформляются:

поставка товара (выполнение работы, оказание услуги), а также отдельные этапы поставки товара (выполнения работы, оказания услуги) (далее - отдельный этап исполнения контракта), включая все документы, предоставление которых предусмотрено в целях осуществления приемки поставленного товара (выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги), а также отдельных этапов исполнения контракта;

результаты такой приемки;

оплата поставленного товара (выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги), а также отдельных этапов исполнения контракта;

заключение дополнительных соглашений;

направление требования об уплате неустоек (штрафов, пеней);

- осуществляют обмен электронными документами посредством использования Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – ПИК ЕАСУЗ) в соответствии с Регламентом электронного документооборота Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – Регламент, Приложение 5 к контракту).

14.2. Для работы в ПИК ЕАСУЗ Стороны контракта:

- назначают должностных лиц, уполномоченных за организацию и осуществление электронного документооборота в соответствии с разделом контракта «Особые условия» (далее – уполномоченные должностные лица);

- обеспечивают получение усиленной квалифицированной электронной подписи в аккредитованных удостоверяющих центрах в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, на уполномоченных должностных лиц, подписывающих документы при исполнении Контракта;

- обеспечивают регистрацию в ПИК ЕАСУЗ и в ЭДО ПИК ЕАСУЗ в соответствии с Регламентом;

- обеспечивают необходимые условия для осуществления электронного документооборота в ПИК ЕАСУЗ и в ЭДО ПИК ЕАСУЗ;

- используют для подписания в ЭДО ПИК ЕАСУЗ электронных документов усиленную квалифицированную электронную подпись.

14.3. Стороны признают, что используемые в ПИК ЕАСУЗ электронные документы имеют равную юридическую силу с документами на бумажных носителях информации, подписанными собственноручными подписями уполномоченных должностных лиц и оформленными в установленном порядке.

14.4. Электронные документы, полученные Сторонами друг от друга при исполнении контракта, не требуют дублирования документами, оформленными на бумажных носителях информации.

14.5. В случае сбоя в работе ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ (описание сбоя содержится в Регламенте), не позволяющего осуществлять обмен электронными документами при исполнении Контракта, Стороны осуществляют оформление и подписание документов на бумажных носителях информации в сроки, предусмотренные контрактом.

После возобновления работы ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ Сторона, ответственная за составление (оформление) документа, направляет с использованием ПИК ЕАСУЗ Стороне, в адрес которой должен быть направлен соответствующий документ, сопроводительное письмо, подписанное усиленной квалифицированной электронной подписью уполномоченного должностного лица, с приложением копии в электронной форме (скан-образа) документа, подписанного Сторонами на бумажном носителе информации.

Сторона, получившая в ПИК ЕАСУЗ указанное сопроводительное письмо, осуществляет проверку сведений, содержащихся в сопроводительном письме и приложенной к нему копии в электронной форме (скан-образа) документа, на предмет их соответствия подписанному документу на бумажном носителе информации и по результатам проверки подписывает данное сопроводительное письмо усиленной квалифицированной электронной подписью уполномоченного должностного лица либо отказывается от его подписания в порядке, предусмотренном Регламентом.

14.6. Перечень электронных документов, которыми обмениваются Стороны при исполнении контракта с использованием ПИК ЕАСУЗ, содержится в приложении №4 к Контракту.

14.7. Получение доступа к ПИК ЕАСУЗ, а также использование ЭДО ПИК ЕАСУЗ, в том числе в целях осуществления электронного документооборота при исполнении Контракта, для Сторон осуществляется безвозмездно.

Следующие приложения являются неотъемлемой частью Контракта:

Приложение к контракту № 1. Техническое задание на оказание услуг по организации питания в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей;

Приложение к техническому заданию №1 Требования к пищевой продукции, используемой при организации услуг;

Приложение к контракту № 2 Спецификация оказываемых услуг;

Приложение к контракту № 3 Примерное 10-ти дневное меню;

Приложение к контракту № 4 График оказания услуг;

Приложение к контракту № 5 Форма заявки на оказание услуг по организации питания;

Приложение к контракту № 6 Форма реестра ежедневной регистрации предоставляемых услуг;

Приложение к контракту № 7 Форма Акта сдачи-приемки услуг;

Приложение к контракту № 8 Регламент электронного документооборота.

Статья 15. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

ЗАКАЗЧИК: МБОУ «Бужаниновская СОШ»

Почтовый адрес: 141326, Московская область, Сергиево-Посадский район, с.Бужаниново, ул.Полевая, д.13

Юридический адрес: 141326, Московская область, Сергиево-Посадский район, с.Бужаниново, ул.Полевая, д.13

Реквизиты: ИНН5042068754,

КПП504201001

ОКПО03045339

Л/с 20000001750 финансовом управлении администрации Сергиево-Посадского муниципального района Отделение 1 ГУ РФ по ЦФО г.Москва Р/с.

40701810045251000175 БИК 044525000

Заказчик:

(Никольцев А.Б.)



ИСПОЛНИТЕЛЬ: ИП «Матюхина Н.А.»

Почтовый адрес:

Юридический адрес:

Почтовый адрес: 141300, Московская область, г.Сергиев Посад, ул.Пионерская д.3, кВ.15

Юридический адрес:

Реквизиты: ИНН/КПП504202776630

ОГРН 305504212300040

ОАО «Россельхозбанк»

Р/сч. 40802810063020000063

Кор/сч 30101810900000000108

БИК 044599108

Исполнитель:

(Матюхина Н.А.)



**Техническое задание
на оказание услуг по организации питания в детском оздоровительном лагере
с дневным пребыванием детей**

1. Общая информация об объекте закупки:

Объект закупки: Услуги по организации питания в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул

Место (места) оказания услуг: Московская область, Сергиево-Посадский р-н, с. Бужаниново, ул. Полевая, д. 13

2. Состав оказываемых Услуг:

2.1.¹ До начала оказания услуги Исполнитель производит:

2.1.1. приемку от Заказчика помещений пищеблока, технологического оборудования, инвентаря, мебели, иного имущества необходимых Исполнителю для оказания Услуг;

2.1.2. доукомплектование пищеблока инвентарем, имуществом, документами, необходимыми для оказания Услуг;

2.1.3. при необходимости техническое обслуживание и ремонт принятого технологического оборудования пищеблока;

2.1.4. при необходимости доставку, установку и подключение дополнительного технологического оборудования на пищеблоке.

2.2. При оказании Услуг Исполнитель:

2.2.1. привлекает для оказания Услуг работников, имеющих необходимую квалификацию, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Обеспечивает в соответствии с установленными нормами своевременную выдачу работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, а также смывающих и (или) обезвреживающих средств, прошедших обязательную сертификацию или декларирование соответствия;

2.2.2. производит закупку, транспортирование, фасовку, маркировку, хранение пищевой продукции, соответствующей требованиям, указанным в приложении к Техническому заданию, в количестве, обеспечивающем бесперебойное оказание Услуг, с соблюдением условий, режимов, сроков хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, требованиями нормативных документов;

2.2.3. обеспечивает приготовление пищи в соответствии с Меню-раскладкой с соблюдением технологии приготовления пищи (указанной в технологических картах), санитарно-гигиенических норм и правил;

2.2.4. обеспечивает проведение бракеража продукции, поступающей на пищеблок и оформление его результатов;

2.2.5. обеспечивает проведение бракеража готовой продукции и оформление его результатов;

2.2.6. производит за свой счет отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд и пищевых продуктов промышленного производства в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками. Обеспечивает хранение суточных проб в течение не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике (месте холодильника) при температуре от +2°C до +6°C;

2.2.7. осуществляет транспортировку (при необходимости) готовой пищи и пищевых продуктов до места (мест) оказания Услуг;

2.2.8. производит выдачу рационов питания в соответствии с Графиком оказания услуг, установленным Контрактом;

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

а) за качеством и безопасностью Услуг, при необходимости проводит идентификацию состава продукта;

б) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании Услуг;

в) за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания;

2.2.10. обеспечивает своевременные поверку и клеймение весового оборудования, техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования;

2.2.11. контролирует состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты;

2.2.12. обеспечивает допуск должностных лиц Заказчика и уполномоченных органов для осуществления контроля и мониторинга за исполнением обязательств по Контракту в помещения, в которых осуществляются технологические процессы, связанные с оказанием Услуг, в том числе на базовые предприятия Исполнителя;

2.2.13.² осуществляет сбор, хранение, вывоз мусора и отходов, образовавшихся в результате деятельности Исполнителя, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

3. Требования к оказываемым Услугам:

3.1. При оказании Услуг должны соблюдаться требования, установленные нормативными документами Евроазиатского Экономического союза (Таможенного союза), законодательством Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными нормативными и техническими документами (если иное не предусмотрено Контрактом), в том числе:

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

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

3.1.3. межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

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

3.1.5. СанПиН 2.4.4.2599-10. «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

3.1.6. приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

3.2. Пищевая продукция, используемая при оказании Услуг (Приложение № 1 к Техническому заданию), должна соответствовать требованиям, установленным:

3.2.1. «Едиными санитарно-эпидемиологическими, гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010. № 299);

3.2.2. Техническими регламентами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации;

3.2.3. Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

3.2.4. постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания Услуг общественного питания»;

3.2.5. санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

3.2.6. иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

3.3. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, транспортировке и реализации. Упаковка пищевых продуктов должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и техническим документам на соответствующий вид продукции.

3.4. Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евразийского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.

3.4.1. Маркировка пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, должна содержать следующие сведения:

а) наименование пищевой продукции;

б) состав пищевой продукции (за исключением случаев, предусмотренных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»);

в) количество пищевой продукции;

г) дату изготовления пищевой продукции;

д) срок годности пищевой продукции;

е) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, а также в случаях, установленных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения импортера;

з) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

и) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

к) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов.

л) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Указанные сведения должны быть нанесены на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено. Сведения, предусмотренные подпунктами б, в, ж - л, могут быть нанесены на листок-вкладыш, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.

Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

3.4.2. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

а) наименование пищевой продукции;

б) количество пищевой продукции;

в) дату изготовления пищевой продукции;

г) срок годности пищевой продукции;

д) условия хранения пищевой продукции;

е) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);

ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции.

Маркировка пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, должна наноситься на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-

вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в документах, сопровождающих пищевую продукцию.

В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, маркировка транспортной упаковки, в которую помещена такая пищевая продукция, должна соответствовать требованиям, предусмотренным для пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке.

В случае, если маркировка, нанесенная на потребительскую упаковку пищевой продукции, помещенную в транспортную упаковку, доступна без нарушения целостности транспортной упаковки, указанную маркировку допускается не наносить на транспортную упаковку.

Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, упакованной в транспортную упаковку, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

3.5. Используемые при оказании Услуг продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

3.5.1. Подтверждением качества пищевой продукции являются внесенные в сопроводительные документы сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

3.5.2. Для продукции, включенной в раздел II «Единого перечня продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 требуется наличие документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

Подтверждением наличия такого документа является:

- копия документа, заверенная органом его выдавшим или получателем указанного документа;
- или выписка из Единого реестра, выдаваемая органами и учреждениями государств-членов, уполномоченными в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, с указанием реквизитов документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, наименований продукции (товаров), изготовителя, получателя и органа, выдавшего документ, подтверждающий безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям;
- или наличием указания в документах, подтверждающих приобретение (поступление) товаров, и (или) иной сопроводительной документации, номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов);

- или наличием на товаре и (или) его потребительской таре номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов).

3.5.3. Для продукции, включенной в «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утвержденный приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 648 требуется наличие ветеринарного сопроводительного документа.

3.6. При транспортировании Исполнителем сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться следующие требования:

3.6.1. транспортирование сырья и пищевых продуктов должно осуществляться в исправной, чистой таре специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. При необходимости транспортирования готовой пищи она должна перевозиться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками:

3.6.2. продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом. Транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается:

3.6.3. лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.7. При хранении пищевой продукции Исполнителем должны соблюдаться следующие требования:

3.7.1. продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты;

3.7.2. сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах);

3.7.3. при хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.);

3.7.4. хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов;

3.7.5. холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны быть оборудованы регистрирующими устройствами контроля температурного режима во времени. При отсутствии таких устройств Исполнителем ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;

3.8. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна быть отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), при их использовании для производства пищи, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.


Заказчик:
/Никутьцев А.Б./




Исполнитель:
Матюхина Н.А. /



Приложение № 1
к Техническому заданию

Требования к пищевой продукции, используемой при оказании услуг

№ п/ п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции
1.	АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 53596-2009 Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия Дата введения 01.01.2011г.
2.	БАНАНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 класса)	ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия" Дата введения 01.07.2002г.
3.	БЕЛЫЕ КОРЕНЬЯ ПЕТРУШКИ СУШЕНЫЕ	ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные Общие технические условия Дата введения 01.07.2014г.
4.	БИОКЕФИР С М.Д.Ж. 3,2%	ГОСТ 33491-2015 "Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериямибифидум. Технические условия" Дата введения 01.07.2016г.
5.	БИОЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ С М.Д.Ж. 3,0-3,5%	ГОСТ 31981-2013 Йогурты Общие технические условия Дата введения 01.05.2014г.
6.	БИОЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ С М.Д.Ж. 2,0-3,0%	ГОСТ Р 31981-2013 Йогурты Общие технические условия Дата введения 01.05.2014г.
7.	БЛОКИ ИЗ ЖИЛОВАННОГО МЯСА ГОВЯДИНЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса говядины замороженные. Дата введения 01.01.2013г.
8.	БРУСНИКА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 53956-2010 Фрукты быстрозамороженные Дата введения 01.01.2012г.
9.	ВАРЕНЬЕ	ГОСТ Р 53118-2008 Национальный стандарт Российской Федерации. Варенье. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2010г.
10.	ВАФЛИ	ГОСТ 14031-2014 Межгосударственный стандарт. Вафли. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2016г.
11.	ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ ИЗ ИНДЕЙКИ В ОБОЛОЧКЕ	ГОСТ Р 54753-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия Дата введения 01.01.2013г.-
12.	ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 6882-88 Государственный стандарт Союза ССР. Виноград сушеный. Технические условия" Дата введения 01.01.1989г.
13.	ВОДА ПИТЬЕВАЯ НЕГАЗИРОВАННАЯ	ГОСТ 32220-2013 Межгосударственный стандарт. Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия" Дата введения 01.07.2015г.

14.	ГОРОХ ШЛИФОВАННЫЙ (КОЛОТЫЙ) (не ниже 2 сорта)	ГОСТ 6201-68 Межгосударственный стандарт. Горох шлифованный. Технические условия" Дата введения 01.07.1968г.
15.	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАННЫЙ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 54050-2010Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия Дата введения 01.01.2012г.
16.	ГРУШИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия», Дата введения 01.01. 2017г. для продукта, произведенного после 01.01.2017г.
17.	ДЖЕМ	ГОСТ 31712-2012Межгосударственный стандарт. Джемы. Общие технические условия" Дата введения 01.07.2013г.
18.	ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПРЕССОВАННЫЕ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 54731-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия" Дата введения 01.01.2013г.
19.	ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 54845-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия" Дата введения 01.01.2013г.
20.	ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ (ЛУК ЗЕЛЕНый) (не ниже 2 сорта)	ГОСТ Р 55652-2013Лук зеленый свежий. Технические условия Дата введения 01.07.2014г.
21.	ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ (ПЕТРУШКА)	ГОСТ Р 55904-2013 Петрушка свежая. Технические условия. Разработка ГОСТ Р. дата введения 01.01.2015г.
22.	ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ (УКРОП)	ГОСТ 32856-2014 Укроп свежий. Технические условия Дата введения 01.01.2016г.
23.	ЗЕФИР	ГОСТ 6441-2014 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия Дата введения 01.01.2016г.
24.	ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНые – КОЛБАСА (не ниже категории Б)	ГОСТ Р 52196-2011 Изделия колбасные вареные. Технические условия Дата введения 01.01.2013г.
25.	САРДЕЛЬКИ (не ниже категории Б)	ГОСТ Р 52196-2011 Изделия колбасные вареные. Технические условия Дата введения 01.01.2013г.
26.	ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНые – СОСИСКИ (не ниже категории Б)	ГОСТ Р 52196-2011 Изделия колбасные вареные. Технические условия Дата введения 01.01.2013г.
27.	ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПРЯНИЧНЫЕ	ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия Дата введения 01.01.2016г.

28.	ИКРА ОВОЩНАЯ ИЗ КАБАЧКОВ	ГОСТ Р 51926-2002 Государственный стандарт Российской Федерации. Консервы. Икра овощная. Технические условия" Дата введения 01.07.2003г.
29.	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ С М.Д.Ж. 2,5-3,5%	ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия Дата введения 01.05.2014г.
30.	ЙОГУРТНЫЙ ПРОДУКТ МОЛОЧНО-СЛИВОЧНЫЙ С М.Д.Ж. 4,7-5,1%	ГОСТ Р 54340-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты молочные и молочные составные сквашенные. Общие технические условия" Дата введения 01.07.2012г.
31.	КАБАЧКИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 31822-2012 Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия дата введения 01.01.2014г.
32.	КАКАО-НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ БЫСТРОРАСТВОРИМЫЙ	ГОСТ Р 53041-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения" Дата введения 01.01.2010г.
33.	КАКАО-ПОРОШОК	ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия Дата введения 01.01.2016г.
34.	КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СВЕЖАЯ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 33952-2016 Капуста цветная свежая. Технические условия
35.	КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ (не ниже 1 класса)	ГОСТ Р 51809-2001 Государственный стандарт Российской Федерации. Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия" Дата введения 01.01.2003г.
36.	КАПУСТА БРОККОЛИ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ	ГОСТ Р 54683-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2013г.
37.	КАПУСТА КВАШЕНАЯ	ГОСТ Р 53972-2010 Национальный стандарт Российской Федерации. Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2012г.
38.	КАПУСТА ПЕКИНСКАЯ (КИТАЙСКАЯ) (не ниже 2 сорта)	ГОСТ Р 54700-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия" Дата введения 01.01.2013г.
39.	КАПУСТА ЦВЕТНАЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ	ГОСТ Р 54683-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2013г.
40.	КАРАМЕЛЬ С НАЧИНКАМИ	ГОСТ 6477-88 Межгосударственный стандарт. Карамель. Общие технические условия" Дата введения 01.07.1989г.
41.	КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ВЕЖИЙ	ГОСТ Р 51808-2013 Национальный стандарт Российской Федерации. Картофель

		продовольственный. Технические условия" Дата введения 01.07.2014г.
42.	КЕФИР С М.Д.Ж. 1,0 %	ГОСТ 31454-2012 Кефир. Технические условия Дата введения 01.07.2013г.
43.	КЕФИР С М.Д.Ж. 3,2%	ГОСТ 31454-2012 Кефир. Технические условия Дата введения 01.07.2013г.
44.	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ	ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия Дата введения 01.01.2002г.
45.	КИСЕЛЬ	ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия Дата введения 01.01.2002г.
46.	КИСЛОТА ЛИМОННАЯ	ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия Дата введения 01.01.2006г.
47.	КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ (не ниже категории А)	ГОСТ Р 55455-2013 Национальный стандарт Российской Федерации. Колбасы варено-копченые. Технические условия" Дата введения 01.07.2014г.
48.	КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ С/С (ГОРБУША)	ГОСТ 32156-2013Межгосударственный стандарт. Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия" Дата введения 01.07.2014г.
49.	КОНФЕТЫ типа «БАТОНЧИКИ» НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ	ГОСТ 4570-2014 Межгосударственный стандарт. Конфеты. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2016г.
50.	КОНФЕТЫ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ	ГОСТ 4570-2014 Межгосударственный стандарт. Конфеты. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2016г.
51.	КОНЦЕНТРАТ ПИЩЕВОЙ НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ БЕЗ КОФЕИНА	ГОСТ Р 50364-92 Государственный стандарт Российской Федерации. Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия" Дата введения 01.01.1994г.
52.	КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 53876-2010 Национальный стандарт Российской Федерации. Крахмал картофельный. Технические условия" Дата введения 01.01.2012г.
53.	КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ПРОДЕЛ	ГОСТ Р 55290-2012 Национальный стандарт Российской Федерации. Крупа гречневая. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2014г.
54.	КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА (не ниже 2 сорта)	ГОСТ Р 55290-2012 Национальный стандарт Российской Федерации. Крупа гречневая. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2014г.
55.	КРУПА КУКУРУЗНАЯ ШЛИФОВАННАЯ	ГОСТ 6002-69 Межгосударственный стандарт. Крупа кукурузная. Технические условия" Дата введения 01.01.1970г.
56.	КРУПА МАННАЯ МАРКИ М	ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия дата введения 30.06.1998г.

57.	КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ №2 ИЛИ №3 ИЛИ АРТЕК	ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия Дата введения 31.03.1960г.
58.	КРУПА ПШЕНО ШЛИФОВАННОЕ ВЕСОВАЯ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия. Дата введения 01.01.2018
59.	КРУПА РИС ПРОПАРЕННЫЙ	По ТУ производителя
60.	КРУПА РИС ШЛИФОВАННЫЙ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия Дата введения 01.01.1995г.
61.	КРУПА ЯЧМЕННАЯ ПЕРЛОВАЯ	ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия Дата введения 31.03.1960г.
62.	КРУПА ЯЧМЕННАЯ ЯЧНЕВАЯ ВЕСОВАЯ	ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия Дата введения 31.03.1960г.
63.	КУКУРУЗА САХАРНАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ В ЗЕРНАХ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 53958-2010 Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия Дата введения 01.01.2012г.
64.	ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия дата введения 30.06.1982г.
65.	ЛИМОНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 53596-2009 Национальный стандарт Российской Федерации. Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия" Дата введения 01.01.2011г.
66.	ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 51783-2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия Дата введения 30.06.2002г.
67.	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ГРУППЫ А (РОЖКИ, ПЕРЬЯ И ДРУГИЕ)	ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия Дата введения 01.07.2013г.
68.	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ГРУППЫ А (ВЕРМИШЕЛЬ)	ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия Дата введения 01.07.2013г.
69.	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ГРУППЫ А (МАКАРОНЫ)	ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия Дата введения 01.07.2013г.
70.	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 53596-2009 Национальный стандарт Российской Федерации. Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия" Дата введения 01.01.2011г.
71.	МАРМЕЛАД (ВЕСОВОЙ)	ГОСТ 6442-2014 Мармелад Дата введения 01.01.2016г.
72.	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия Дата введения 01.07.2014г.
73.	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ	ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия Дата введения 01.07.2014г.

74.	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ С М.Д.Ж 72,5% (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия Дата введения 01.07.2015г.
75.	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия Дата введения 01.07.2015г.
76.	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ (ПОРЦИОННОЕ) (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия Дата введения 01.07.2015г.
77.	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ С М.Д.Ж. 3,2%	ГОСТ 31450-2013 Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое. Технические условия" Дата введения 01.07.2014г.
78.	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ С М.Д.Ж. 3,2%	ГОСТ 31450-2013 Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое. Технические условия" Дата введения 01.07.2014г.
79.	МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ	ГОСТ 31688-2012 Межгосударственный стандарт. Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия" Дата введения 01.07.2013г.
80.	МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ	ГОСТ 32284-2013 Межгосударственный стандарт. Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия" Дата введения 15.02.2015г.
81.	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 52189-2003 Национальный стандарт Российской Федерации. Мука пшеничная. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2005г.
82.	МЯСО ГОВЯДИНА НА КОСТИ (В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ) (не ниже 1 категории)	ГОСТ Р 54315-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах" Дата введения 01.01.2013г.
83.	МЯСО ГОВЯДИНА БЕСКОСТНАЯ ЛОПАТОЧНЫЙ ОТРУБ БЕЗ ГОЛЯШКИ ЗАМОРОЖЕННОЕ	ГОСТ 31797-2012 Межгосударственный стандарт. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия" Дата введения 01.07.2013г.
84.	МЯСО ГОВЯДИНА БЕСКОСТНАЯ ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ БЕЗ ГОЛЯШКИ	ГОСТ 31797-2012 Межгосударственный стандарт. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия" Дата введения 01.07.2013г.
85.	Мясо жилованное, замороженное в блоках –говядина (класс А, группа 1), для детского питания, свинина (класс А. группа 2); баранина	ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013
86.	МЯСО ИНДЕЙКИ ФИЛЕ БЕДРА	ГОСТ Р 52820-2007 Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо индейки для детского питания. Технические условия" Дата введения 01.01.2009г. в части

		раздела "Правила приемки"ГОСТ Р 54349-2011 Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки. Дата введения 01.07.2012
87.	МЯСО ИНДЕЙКИ ФИЛЕ ГРУДКИ	ГОСТ Р 52820-2007 Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо индейки для детского питания. Технические условия" Дата введения 01.01.2009г. в части раздела "Правила приемки"ГОСТ Р 54349-2011 Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки. Дата введения 01.07.2012
88.	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.07.2017
89.	ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	ГОСТ Р 53972-2010 Национальный стандарт Российской Федерации. Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2012г.
90.	ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА)	ГОСТ Р 53972-2010 Национальный стандарт Российской Федерации. Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2012г.
91.	ПАСТИЛА	ГОСТ 6441-2014 Изделия кондитерские пастильные. Дата введения 01.01.2016г.
92.	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 55885-2013 Национальный стандарт Российской Федерации. Перец сладкий свежий. Технические условия" Дата введения 01.07.2014г.
93.	ПЕЧЕНЬЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ ФАСОВАННОЕ	ГОСТ 24901-2014 Межгосударственный стандарт. Печенье. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2016г.
94.	ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	ГОСТ 24901-2014 Межгосударственный стандарт. Печенье. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2016г.
95.	ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ	ГОСТ 24901-2014 Межгосударственный стандарт. Печенье. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2016г.
96.	ПЕЧЕНЬЕ ЗАТЯЖНОЕ	ГОСТ 24901-2014 Межгосударственный стандарт. Печенье. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2016г.
97.	ПИЩЕВАЯ УКСУСНАЯ КИСЛОТА	ГОСТ 32097-2013 Межгосударственный стандарт. Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия" Дата введения 01.07.2014г.
98.	ПЛОДЫ ШИПОВНИКА СУШЕНЫЕ	ГОСТ 1994-93 Межгосударственный стандарт. Плоды шиповника. Технические условия" Дата введения 01.01.1995г.

99.	ПОВИДЛО	ГОСТ 32099-2013 Межгосударственный стандарт. Повидло. Общие технические условия" Дата введения 01.07.2014г.
100	ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ (ТОМАТНАЯ ПАСТА ИЛИ ТОМАТНОЕ ПЮРЕ),	ГОСТ Р 54678-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2013г.
101	ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ (ТОМАТНАЯ ПАСТА)	ГОСТ Р 54678-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2013г.
102	ПРОСТОКВАША С М.Д.Ж.3,2%,	ГОСТ 31456-2013 Простокваша. Технические условия. Дата введения 01.07.2014
103	ГОРБУША ПОТРОШЕНАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	ГОСТ 32366-2013 Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г.
104	МИНТАЙ ПОТРОШЕННЫЙ ОБЕЗГЛАВЛЕННЫЙ	ГОСТ 32366-2013 Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г.
105	РЫБА МОРОЖЕНАЯ, ПОТРОШЕНАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ (ФОРЕЛЬ И/ИЛИ СЕМГА)	ГОСТ 32366-2013 Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г.
106	ТРЕСКА ПОТРОШЕНАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	ГОСТ 32366-2013 Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г.
107	ХЕК ПОТРОШЕННЫЙ ОБЕЗГЛАВЛЕННЫЙ	ГОСТ 32366-2013 Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г.
108	ГОРБУША ПОТРОШЕНАЯ С ГОЛОВОЙ	ГОСТ 32366-2013 Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г.
109	МИНТАЙ ПОТРОШЕННЫЙ С ГОЛОВОЙ	ГОСТ 32366-2013 Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г.
110	РЫБА МОРОЖЕНАЯ, ПОТРОШЕНАЯ С ГОЛОВОЙ (СЕМГА И/ИЛИ ФОРЕЛЬ),	ГОСТ 32366-2013 Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г.
111	ТРЕСКА ПОТРОШЕНАЯ С ГОЛОВОЙ	ГОСТ 32366-2013 Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г.
112	ХЕК ПОТРОШЕННЫЙ С ГОЛОВОЙ	ГОСТ 32366-2013 Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г.
113	ТУШКА ХЕКА	ГОСТ 32366-2013 Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г.

114	РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ С/СОЛЕННЫЕ (ТУШКА ГОРБУШИ ИЛИ ЛОСОСЯ),(не ниже 1 сорта)	ГОСТ 7449-2016 Рыбы лососевые соленые. Технические условия. Дата введения 01.01.2018
115	РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ С/СОЛЕННЫЕ (ТУШКА ГОРБУШИ ИЛИ ЛОСОСЯ) (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 16080-2002Межгосударственный стандарт. Лососи дальневосточные соленые. Технические условия" Дата введения 01.01.2004г.
116	РЯЖЕНКА С М.Д.Ж.2,5-3,2%	ГОСТ 31455-2012 Межгосударственный стандарт. Ряженка. Технические условия" Дата введения 01.07.2013г
117	САХАР БЕЛЫЙ (КУСКОВОЙ)	ГОСТ 33222-2015 "Сахар белый. Технические условия" Дата введения 01.07.2016, для продукта, выработанного после 01.07.2016
118	САХАР-ПЕСОК ИЛИ САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ, (не ниже 1 категории)	ГОСТ 33222-2015 "Сахар белый. Технические условия" Дата введения 01.07.2016, для продукта, выработанного после 01.07.2016
119	САХАР-ПЕСОК ИЛИ САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОРЦИОННЫЙ (не ниже 1 категории)	ГОСТ 33222-2015 "Сахар белый. Технические условия" Дата введения 01.07.2016, для продукта, выработанного после 01.07.2016
120	СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ, (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 32285-2013Межгосударственный стандарт. Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г.
121	СЕЛЬДИ СЛАБОСОЛЕННЫЕ НЕРАЗДЕЛА(не ниже 1 сорта)ННЫЕ	ГОСТ 815-2004Межгосударственный стандарт. Сельди соленые. Технические условия" Дата введения 01.07.2005г.
122	СМЕТАНА С М.Д.Ж.15%	ГОСТ 31452-2012Межгосударственный стандарт. Сметана. Технические условия" Дата введения 01.07.2013г.
123	СОКИ ОВОЩНЫЕ	ГОСТ 32100-2013 Межгосударственный стандарт. Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия" Дата введения 01.07.2014г.
124	СОК ТОМАТНЫЙ	ГОСТ 32876-2014 Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия Дата введения 01.01.2016г.
125	СОКИ ФРУКТОВЫЕ	ГОСТ 32101-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия Дата введения 01.07.2014г.
126	СОКИ ФРУКТОВЫЕ	ГОСТ 32103-2013Межгосударственный стандарт. Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия" Дата введения 01.07.2014г.

127	СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 51574-2000 Государственный стандарт Российской Федерации. Соль поваренная пищевая. Технические условия" Дата введения 01.07.2001г.
128	СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ	ГОСТ Р 51574-2000 Государственный стандарт Российской Федерации. Соль поваренная пищевая. Технические условия" Дата введения 01.07.2001г.
129	СУБПРОДУКТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ)	ГОСТ Р 54366-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия" Дата введения 01.07.2012г.
130	СУБПРОДУКТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (СЕРДЦЕ ГОВЯЖЬЕ)	ГОСТ Р 54366-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия" Дата введения 01.07.2012г.
131	СУБПРОДУКТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ)	ГОСТ Р 54366-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия" Дата введения 01.07.2012г.
132	СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ, (из муки не ниже 1 сорта)	ГОСТ 28402-89Межгосударственный стандарт. Сухари панировочные. Общие технические условия" Дата введения 01.01.1991г.
133	ПЕЧЕНЬЕ СУХОЕ (ГАЛЕТЫ)	ГОСТ 14032-68 Государственный стандарт Союза ССР. Галеты. Технические условия" Дата введения 01.07.1969г.
134	ПЕЧЕНЬЕ СУХОЕ (КРЕКЕР)	ГОСТ 14033-2015. Межгосударственный стандарт. Крекер. Общие технические условия» Дата введения 01.01.2017г.
135	СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ КОСТОЧКОВЫХ, СЕМЕЧКОВЫХ)	ГОСТ 32896-2014 Межгосударственный стандарт. Фрукты сушеные. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2016г.
136	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	ГОСТ 32260-2013 Межгосударственный стандарт. Сыры полутвердые. Технические условия" Дата введения 01.07.2015г.
137	ТВОРОГ	ГОСТ 31453-2013 Межгосударственный стандарт. Творог. Технические условия" Дата введения 01.07.2014г.
138	ТОМАТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ НЕОЧИЩЕННЫЕ В ТОМАТНОМ СОКЕ	ГОСТ Р 54648-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы. Томаты в заливке. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2013г.
139	ТОМАТЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С ЗЕЛЕНЬЮ	ГОСТ Р 54648-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы. Томаты в заливке. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2013г.

140	ТОМАТЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 55906-2013 Национальный стандарт Российской Федерации. Томаты свежие. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г.
141	ТУШКИ КУР ИЛИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 31962-2013 Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия" Дата введения 01.07.2014г.
142	ФАСОЛЬ КОНСЕРВИРОВАННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	ГОСТ Р 54679-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы из фасоли. Технические условия" Дата введения 01.01.2013г.
143	ФАСОЛЬ НАТУРАЛЬНАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	ГОСТ Р 54679-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы из фасоли. Технические условия" Дата введения 01.01.2013г.
144	ФАСОЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ (БЕЛАЯ) ФАСОВАННАЯ,	ГОСТ 7758-75 Межгосударственный стандарт. Фасоль продовольственная. Технические условия" Дата введения 01.07.1976г.
145	ФАСОЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ (КРАСНАЯ) ФАСОВАННАЯ	ГОСТ 7758-75 Межгосударственный стандарт. Фасоль продовольственная. Технические условия" Дата введения 01.07.1976г.
146	ФИЛЕ ИЛИ ФИЛЕ-КУСОК ЛОСОСЯ (ФОРЕЛЬ ИЛИ СЕМГА) С/С, (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 16080-2002 Межгосударственный стандарт. Лососи дальневосточные соленые. Технические условия" Дата введения 01.01.1994г.
147	ФИЛЕ РЫБЫ (ГОРБУШИ) МОРОЖЕНОЕ БЕЗ КОЖИ, (не ниже категории А)	ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия. Дата введения 01.01.2018
148	ФИЛЕ РЫБЫ (ГОРБУШИ) С КОЖЕЙ, (не ниже категории А)	ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия. Дата введения 01.01.2018
149	ФИЛЕ РЫБЫ (МИНТАЯ) МОРОЖЕНОЕ БЕЗ КОЖИ, (не ниже категории А)	ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия. Дата введения 01.01.2018
150	ФИЛЕ РЫБЫ (МИНТАЯ) МОРОЖЕНОЕ С КОЖЕЙ, (не ниже категории А)	ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия. Дата введения 01.01.2018
151	ФИЛЕ РЫБЫ (САЙДА) МОРОЖЕНОЕ БЕЗ КОЖИ, (не ниже категории А)	ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия. Дата введения 01.01.2018
152	ФИЛЕ РЫБЫ (САЙДА) МОРОЖЕНОЕ С КОЖЕЙ, (не ниже категории А)	ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия. Дата введения 01.01.2018
153	ФИЛЕ РЫБЫ (ТРЕСКИ) МОРОЖЕНОЕ БЕЗ КОЖИ, (не ниже категории А)	ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия. Дата введения 01.01.2018
154	ФИЛЕ РЫБЫ (ТРЕСКИ) МОРОЖЕНОЕ С КОЖЕЙ, (не ниже категории А)	ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия. Дата введения 01.01.2018

155	ФИЛЕ РЫБЫ (ХЕКА) МОРОЖЕНОЕ БЕЗ КОЖИ, (не ниже категории А)	ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия. Дата введения 01.01.2018
156	ФИЛЕ РЫБЫ (ХЕКА) МОРОЖЕНОЕ С КОЖЕЙ, (не ниже категории А)	ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия. Дата введения 01.01.2018
157	ФИЛЕ СЕЛЬДИ СЛАБОГО СОЛЕНИЯ БЕЗ КОЖИ	ГОСТ 815-2004 Межгосударственный стандарт. Сельди соленые. Технические условия" Дата введения 01.07.2005г.
158	ФРУКТЫ КОСТОЧКОВЫЕ СУШЕНЫЕ (КУРАГА), (не ниже столового сорта)	ГОСТ 32896-2014 Межгосударственный стандарт. Фрукты сушеные. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2016г.
159	ФРУКТЫ КОСТОЧКОВЫЕ СУШЕНЫЕ (ЧЕРНОСЛИВ), (не ниже столового сорта)	ГОСТ 32896-2014 Межгосударственный стандарт. Фрукты сушеные. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2016г.
160	ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ ГЕРКУЛЕС	ГОСТ 21149-93 Межгосударственный стандарт. Хлопья овсяные. Технические условия" Дата введения 01.01.1995г.
161	ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ ЭКСТРА	ГОСТ 21149-93 Межгосударственный стандарт. Хлопья овсяные. Технические условия" Дата введения 01.01.1995г.
162	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ, (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 32573-2013 Чай черный. Дата введения 01.07.2015г.
163	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ, (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 32573-2013 Чай черный. Дата введения 01.07.2015г.
164	ЧАСТИ МЯСА КУР ИЛИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ (ФИЛЕ БЕДРА) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	ГОСТ 31962-2013 Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия" Дата введения 01.07.2014г.
165	ЧАСТИ МЯСО КУР ИЛИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ (ГОЛЕНЬ)	ГОСТ 31962-2013 Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия" Дата введения 01.07.2014г.
166	ЧАСТИ КУР ИЛИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ (ФИЛЕ БЕДРА) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ, (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 31962-2013 Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия" Дата введения 01.07.2014г.
167	ЧАСТИ КУР ИЛИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ (ФИЛЕ ГРУДКИ) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ, (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 31962-2013 Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия" Дата введения 01.07.2014г.
168	ЧЕСНОК СВЕЖИЙ	ГОСТ Р 55909-2013 Национальный стандарт Российской Федерации. Чеснок свежий. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г.

169	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ, (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 54697-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия" Дата введения 01.01.2013г.
170	ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ	ГОСТ 31654-2012Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия" Дата введения 01.01.2014г.
171	Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки в нарезке (из муки пшеничной 1 сорта)	ГОСТ 27844-88Государственный стандарт Союза ССР. Изделия булочные. Общие технические условия" Дата введения 29.09.1988г.
172	Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки в нарезке (из муки пшеничной 1 сорта)	ГОСТ 31752-2012Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия" Дата введения 01.07.2013г.
173	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной в нарезке (из муки 1 сорта)	ГОСТ 31752-2012Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия" Дата введения 01.07.2013г.
174	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной в нарезке (из муки 1 сорта)	ГОСТ 26983-2015 Межгосударственный стандарт. Хлеб дарницкий. Технические условия" Дата введения 01.01.2017г.
175	Хлеб зерновой (из муки высшего сорта)	ГОСТ 25832-89Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия" Дата введения 01.01.1989г.
176	Хлеб белый из пшеничной муки в нарезке (из муки пшеничной не ниже 1 сорта)	ГОСТ 31752-2012Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия" Дата введения 01.07.2013г., ГОСТ 26987-86Государственный стандарт Союза ССР. Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Общие технические условия" Дата введения 01.12.1986г.
177	Изделия хлебобулочные сдобные	ГОСТ 24557-89Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия" Дата введения 1989г.
178	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные, замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия" Дата введения 01.01.2013г.
179	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров охлажденные,	ГОСТ 31465-2012 Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского

	замороженные - филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	питания. Общие технические условия" Дата введения 01.07.2013г.
180	Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ 31498-2012Межгосударственный стандарт. Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия" Дата введения 01.07.2013г.
181	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ Р 54753-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия" Дата введения 01.01.2013г.
182	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	ГОСТ 815-2004 Межгосударственный стандарт. Сельди соленые. Технические условия" Дата введения 01.07.2005г.
183	Детский кефир, обогащенный бифидобактериями	ГОСТ 33491-2015 "Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериямибифидум. Технические условия" Дата введения 01.07.2016г.
184	Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания	По ТУ производителя При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
185	Сметана	ГОСТ 31452-2012Межгосударственный стандарт. Сметана. Технические условия" Дата введения 01.07.2013г.
186	Сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013 Межгосударственный стандарт. Сыры полутвердые. Технические условия" Дата введения 01.07.2015г., ГОСТ 52686-2006Национальный стандарт Российской Федерации. Сыры. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2008г.
187	Горох шлифованный: целый или колотый (1 сорта)	ГОСТ 6201-68 Межгосударственный стандарт. Горох шлифованный. Технические условия" Дата введения 01.07.1968г.
188	Крупа гречневая: ядрица (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 55290-2012 Национальный стандарт Российской Федерации. Крупа гречневая. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2014г.
189	Крупа манная (марки М)	ГОСТ 7022-97 Межгосударственный стандарт. Крупа манная. Технические условия" Дата введения 01.07.1998г.
190	Крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60 Государственный стандарт Союза ССР. Крупа ячменная. Технические условия" Дата введения 01.04.1960г.
191	Мука пшеничная хлебопекарная, в том числе витаминизированная (сорт высший)	ГОСТ Р 52189-2003 Национальный стандарт Российской Федерации. Мука пшеничная. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2005г.

192	Мука пшеничная хлебопекарная, в том числе витаминизированная (1 сорта)	ГОСТ Р 52189-2003 Национальный стандарт Российской Федерации. Мука пшеничная. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2005г.
193	Крупа рис шлифованный (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 6292-93 Межгосударственный стандарт. Крупа рисовая. Технические условия" Дата введения 01.01.1995г.
194	Макаронные изделия группы А (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др.)	ГОСТ 31743-2012 Межгосударственный стандарт. Изделия макаронные. Общие технические условия" Дата введения 01.07.2013г.
195	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные (сорт высший)	ГОСТ 31743-2012 Межгосударственный стандарт. Изделия макаронные. Общие технические условия" Дата введения 01.07.2013г.
196	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная (сорт высший)	ГОСТ Р 53958-2010 Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия" Дата введения 01.01.2012г.
197	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ Р 54678-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2013г.
198	Соки фруктовые прямого отжима	ГОСТ 32101-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия Дата введения 01.07.2014г. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
199	Печенье из пшеничной муки сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное (из муки не ниже 1 сорта)	ГОСТ 24901-2014 Межгосударственный стандарт. Печенье. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2016г.



Заказчик:

/Никульцев А.Б./

М.П.

Исполнитель:

/Матюхина Н.А. /

М.П.



Приложение № 3
к Контракту № _3_ от « 29 » апреля 2019 г.

Меню



Исполнитель:

М.П. (подпись)



Приложение № 2
к Контракту № 3 от «29» апреля 2019 г.

Спецификация оказываемых услуг

№ п/п	Ассортимент Услуг (наименование рационов питания)	Объем Услуг, рационов питания	Цена Единицы услуг, руб.	В т.ч. НДС, руб.	Сумма, руб.
1	2	3	4	5	6
1.	2-х разовое питание в соответствии с утверждённым меню (завтрак, обед.)	20х 10-605 гусей	192,00	0	3840,00 +1960
...					

Общая стоимость Услуг составляет __72960 (семьдесят две тысячи девятьсот шестьдесят) рублей 00 копеек, _____ НДС не облагается.



Заказчик:

м.п.

/Никульцев А.Б./

Исполнитель:

м.п. (при наличии)

/Матюхина Н.А./



Приложение № 4
к Контракту № 3 от « 29 » апреля 2019г.

График оказания услуг

с «03» 06. 2019 года по « 30 » 06. 2019 года

Заказчик:

/Никульцев А.Б./

M.11.



Исполнитель:

/Матюхина Н.А./

м.п. (при наличии)



ФОРМА

ЗАЯВКА

на оказание услуг по организации питания
на «01» 06. 2019 года по « 30 » 06. 2019 года
(дата оказания услуг)

Место оказания услуг	Объем Услуг (количество рационов)
МБОУ «Бужаниновская СОШ»	20

Время подачи Заявки: « ____ » _____ 20 ____ г. ____ часов ____ минут
(дата и время подачи Заявки)

Заказчик: _____ /Никульцев А.Б./
(должность, подпись, расшифровка подписи)
М.П. _____



ФОРМА

АКТ
сдачи-приемки услуг

« ____ » _____ 20 ____ г.

(указывается место составления)

МБОУ «Бужаниновская СОШ», именуемое (ый) в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора школы *Никульцева Александра Борисовича*, действующего на основании *Устава*, с одной стороны, и ИП Матюхина, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице *Матюхиной Натальи Алексеевны*, действующего на основании _____, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В соответствии с условиями контракта № 3 от « 29 » 04. 2019 г. (далее – Контракт), в период с « 01 » 06. 2019 г. по « 30 » 06. 2019 г. Исполнитель оказал следующие Услуги:

№ п/п	Объем Услуг (количество рационов)	Ед. изм.	Цена за единицу (руб.)	В т.ч. НДС (руб.)	Сумма, (руб.)
1	20		192	0	3840,0
2				0	
ИТОГО: ____ (____) наименований					

Общая стоимость Услуг составляет 72960 (семьдесят две тысячи девятьсот шестьдесят) рублей 00 копеек, _____ без НДС;

2. Заказчик принял Услуги в указанном объеме, принятые Услуги соответствуют условиям Контракта.

3. Срок оказания Услуг соответствует/не соответствует условиям Контракта.

4. При оказании Услуг обнаружены следующие случаи неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по Контракту: _____

(с указанием реквизитов подтверждающих документов).

5. Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон Контракта.

Заказчик:



/Никульцев А.Б./

Исполнитель:



/Матюхина Н.А./

М.П. (при наличии)

Форма

Реестр
ежедневной регистрации предоставленных (принятых) услуг
за период с « 01 » 06. 2019 г. по « 30 » 06. 2019 г.

Дата оказания услуг	Ассортимент Услуг (наименование рационов питания)	Объем Услуг (количество рационов)	Подписи (расшифровка подписей) уполномоченных лиц от Заказчика и Исполнителя
01.06.19 - 30.06.19гг.		20	



Заказчик:
/Никутьцев А.Б./
М.П. 



Исполнитель:
/Матюхина Н.А. /
М.П. 

Регламент электронного документооборота

Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками
Московской области

1.1. Регламент электронного документооборота Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – Регламент) определяет общие правила осуществления информационного взаимодействия между Сторонами Контракта посредством обмена электронными документами при исполнении Контракта через Портал исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – ПИК ЕАСУЗ).

1.2. Настоящий Регламент является приложением к государственному контракту (гражданско-правовому договору), заключенному в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд (далее – Контракт).

1.3. В настоящем Регламенте используются следующие понятия и термины:

Портал исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области - подсистема Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области, обеспечивающая осуществление обмена электронными документами в ходе исполнения контрактов, а также контроля текущего исполнения сторонами обязательств по контракту.

Структурированный электронный документ – электронный документ, сформированный/импортированный в ПИК ЕАСУЗ при помощи соответствующих интерфейсов ПИК ЕАСУЗ.

Неструктурированный электронный документ – электронный документ, в котором информация представлена в электронно-цифровой форме и не имеет заранее определенной структуры данных в ПИК ЕАСУЗ (в том числе сканированные версии документов, ранее составленные на бумажных носителях информации).

Личный кабинет – рабочая область Стороны Контракта в ПИК ЕАСУЗ, доступная только зарегистрированным в ПИК ЕАСУЗ пользователям - сотрудникам заказчика, поставщика (подрядчика, исполнителя).

Другие понятия и термины, применяемые в настоящем Регламенте, соответствуют понятиям и терминам, установленным законодательством Российской Федерации и нормативными правовыми актами Московской области.

1.4. Обмен электронными документами между Сторонами Контракта в ПИК ЕАСУЗ осуществляется посредством системы электронного документооборота Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – ЭДО ПИК ЕАСУЗ), интегрированной с ПИК ЕАСУЗ.

1.5. Получение доступа к ПИК ЕАСУЗ и ЭДО ПИК ЕАСУЗ, а также использование функционала ПИК ЕАСУЗ и ЭДО ПИК ЕАСУЗ в целях осуществления электронного документооборота для Сторон Контракта осуществляется безвозмездно.

1.6. Обеспечение эксплуатации ПИК ЕАСУЗ, а также техническую поддержку Сторонам Контракта при использовании ПИК ЕАСУЗ, в том числе в части функционирования ЭДО ПИК

ЕАСУЗ, осуществляет Государственное казенное учреждение Московской области «Московский областной центр информационно-коммуникационных технологий».

1.7. При формировании и обмене электронными документами Стороны Контракта должны руководствоваться положениями настоящего Регламента, а также информационными материалами, размещенными в открытом доступе на сайте <http://pik.mosreg.ru>.

2. Обязательными требованиями к Сторонам Контракта для осуществления работы с электронным документооборотом в ПИК ЕАСУЗ являются:

- наличие у Стороны Контракта сертификата ключа усиленной квалифицированной электронной подписи (далее - КЭП), полученного в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 06.04.2011 г. № 63-ФЗ «Об электронной подписи», в одном из аккредитованных Министерством связи и массовых коммуникаций Российской Федерации удостоверяющих центров;

- наличие автоматизированного рабочего места (АРМ);

- наличие регистрации в ПИК ЕАСУЗ. Процедура регистрации в ПИК ЕАСУЗ описана в документе «Памятка по регистрации в ПИК ЕАСУЗ» (размещена на сайте <http://pik.mosreg.ru>);

- наличие регистрации в ЭДО ПИК ЕАСУЗ. Процедура регистрации в ЭДО ПИК ЕАСУЗ также описана в документе «Памятка по регистрации в ПИК ЕАСУЗ» (размещена на сайте <http://pik.mosreg.ru>);

- использование для подписания электронных документов КЭП средств криптографической защиты информации (далее - СКЗИ), сертифицированных в соответствии с правилами сертификации Российской Федерации к СКЗИ и полученного Стороной Контракта с соблюдением требований законодательства.

3. При осуществлении электронного документооборота в ПИК ЕАСУЗ каждая из Сторон Контракта несёт следующие обязанности:

3.1. После осуществления регистрации в ЭДО ПИК ЕАСУЗ произвести регистрацию своей организации (индивидуального предпринимателя) в ПИК ЕАСУЗ.

3.2. Направлять при осуществлении электронного документооборота документы и сведения, предусмотренные условиями Контракта (договора).

3.3. Нести ответственность за содержание, достоверность и целостность отправляемых Стороной Контракта документов и сведений через ПИК ЕАСУЗ, ЭДО ПИК ЕАСУЗ, а также за действия, совершенные на основании указанных документов и сведений.

3.4. Обеспечить режим хранения сертификата КЭП и закрытого ключа КЭП, исключаящий неавторизованный доступ к ним третьих лиц.

4. Основными правилами организации электронного документооборота в ПИК ЕАСУЗ являются:

4.1. Все документы и сведения, предусмотренные условиями контракта (гражданско-правового договора), направляемые Сторонами Контракта между собой в ПИК ЕАСУЗ, должны быть в форме электронных документов.

4.2. Электронные документы, передаваемые в системе ПИК ЕАСУЗ между Сторонами Контракта, должны быть подписаны в ЭДО ПИК ЕАСУЗ КЭП лиц, имеющих право действовать от имени соответствующей Стороны Контракта.

4.3. Электронный документ, подписанный КЭП и переданный между Сторонами Контракта через ЭДО ПИК ЕАСУЗ, имеет такую же юридическую силу, как и подписанный собственноручно документ на бумажном носителе, и влечет предусмотренные для данного документа правовые последствия. Электронные документы, подписанные КЭП в ЭДО ПИК ЕАСУЗ, не требуют дублирования документами, оформленными на бумажных носителях информации.

4.4. После подписания электронного документа КЭП у Оператора ЭДО ПИК ЕАСУЗ такой электронный документ получает статус «Подписан» в ПИК ЕАСУЗ, с указанием кем и когда подписан.

4.5. Через систему ЭДО ПИК ЕАСУЗ передаются следующие типы электронных документов:

4.5.1. Структурированные электронные документы в формате XML, формируемые Сторонами с использованием средств интерфейса ПИК ЕАСУЗ и подписываемые КЭП.

4.5.2. Неструктурированные электронные документы, подписываемые (заверяемые) КЭП и загружаемые Сторонами с использованием средств интерфейса ПИК ЕАСУЗ.

4.5.3. Электронные документы, требования к форматам которых определены Федеральной налоговой службой.

4.6. Правила формирования для подписания структурированных электронных документов:

4.6.1. Структурированный электронный документ формируется Стороной Контракта в ПИК ЕАСУЗ посредством:

4.6.1.1. Функционала ПИК ЕАСУЗ по созданию структурированных документов в ПИК ЕАСУЗ. При формировании электронного документа средства ПИК ЕАСУЗ проверяют его на полноту и корректность внесенных данных. Документы, сформированные с нарушением данных требований, не могут быть сохранены в ПИК ЕАСУЗ.

4.6.1.2. Функционала ПИК ЕАСУЗ по импорту структурированных документов в ПИК ЕАСУЗ. При импорте в ПИК ЕАСУЗ структурированного документа средства ПИК ЕАСУЗ проверяют его на полноту и корректность импортируемых данных, соответствие формату. Документы, импортируемые с нарушением данных требований, не могут быть сохранены в ПИК ЕАСУЗ.

4.6.1.3. Для направления на подписание структурированного документа в ЭДО ПИК ЕАСУЗ с помощью функционала ПИК ЕАСУЗ необходимо сформировать XML документ соответствующего формата и его печатную форму. Общий объем электронного документа ПИК ЕАСУЗ не должен превышать 40 Мб. Структурированные документы, не соответствующие данным требованиям, не могут быть направлены в ЭДО ПИК ЕАСУЗ на подписание.

4.7. Правила формирования для подписания неструктурированных электронных документов:

4.7.1. Неструктурированный электронный документ формируется Стороной Контракта с помощью функционала ПИК ЕАСУЗ по импорту неструктурированных документов в ПИК ЕАСУЗ. В ПИК ЕАСУЗ могут быть загружены файлы следующих типов: .7z, .doc, .docx, .gif, .jpg, .jpeg, .ods, .odt, .pdf, .png, .rar, .rtf, .tif, .txt, .xls, .xlsx, .xps, .zip. Документы, импортируемые с нарушением данных требований, не могут быть сохранены в ПИК ЕАСУЗ.

4.7.2. Для направления на подписание неструктурированного документа в ЭДО ПИК ЕАСУЗ с помощью функционала ПИК ЕАСУЗ необходимо сформировать печатную форму данного электронного документа. Общий объем электронного документа ПИК ЕАСУЗ должен не превышать 40 Мб. Неструктурированные документы, не соответствующие данным требованиям, не могут быть направлены в ЭДО ПИК ЕАСУЗ на подписание.

4.8. Правила передачи файлов:

4.8.1. В случае передачи неструктурированного файла Сторона Контракта самостоятельно несет ответственность за содержание такого документа.

4.8.2. В случае передачи Стороной Контракта структурированного файла ПИК ЕАСУЗ предоставляет средства для формирования такого документа. При этом Сторона Контракта

обязана подписать и приложить к направляемому электронному документу именно тот файл, который был сформирован ей средствами ПИК ЕАСУЗ.

4.8.3. Направляемые файлы между Сторонами Контракта должны быть подписаны КЭП с помощью интерфейса ЭДО ПИК ЕАСУЗ.

4.9. Правила передачи электронных документов, требования к формам, которых определены Федеральной налоговой службой:

- для передачи в ЭДО ПИК ЕАСУЗ электронных документов, требования к форматам которых определены Федеральной налоговой службой, используется программное обеспечение ПИК ЕАСУЗ.

5. Сторона, подписавшая электронный документ, может отозвать данный электронный документ до его подписания Стороной, в адрес которой данный документ был направлен, в следующем порядке:

- Сторона, подписавшая электронный документ, посредством интерфейса ПИК ЕАСУЗ направляет уведомление в ЭДО ПИК ЕАСУЗ об отзыве электронного документа;

- в случае если отзываемый электронный документ подписан Стороной, в адрес которой данный документ был направлен, то направить уведомление в ЭДО ПИК ЕАСУЗ об отзыве невозможно;

- в случае если отзываемый документ не подписан Стороной, в адрес которой данный документ был направлен, то при направлении уведомления в ЭДО ПИК ЕАСУЗ об отзыве происходит автоматизированный отзыв данного документа.

Для документов с односторонней подписью возможность отзыва подписанного электронного документа не предусмотрена.

6. В случае сбоя в работе ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ), не позволяющего осуществлять обмен электронными документами при исполнении Контракта, Стороны осуществляют оформление и подписание документов на бумажном носителе информации в порядке и сроки, предусмотренные контрактом.

Сбоем признается нарушение работы ПИК ЕАСУЗ либо ЭДО ПИК ЕАСУЗ, при котором невозможно обеспечить электронный документооборот в течение срока, указанного в таблице «Перечень сбоев в работе ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ» (далее – Таблица) и при этом выполнены следующие условия:

- а) сбой в работе возник в период с 07 00 до 21 00 московского времени в рабочие дни;

- б) Стороной, направляющей документ, направлена заявка в службу Технической поддержки с приложением принт-скрина страницы Портала исполнения контракта, либо портала Оператора ЭДО, содержащего сведения о характере сбоя;

- в) по результатам рассмотрения заявки службой Технической поддержки сбой не устранен в течение 240 мин. с момента получения заявки. При этом:

- если заявка подана не в рабочий день, то время ее рассмотрения начинается с 09 00 первого рабочего дня, следующего за днем подачи заявки;

- если заявка подана в рабочий день до 09 00, то ее рассмотрение начинается в этот рабочий день с 09 00;

- если заявка подана в рабочий день после 18 00, то ее рассмотрение начинается с 09 00 следующего рабочего дня;

- если заявка подана в промежуток с 16 00 до 18 00 рабочего дня, то ее рассмотрение переносится на следующий рабочий день в той части времени, которая является разницей между 240 минутами, предоставляемыми на ее рассмотрение и количеством минут, исчисляемым с момента подачи заявки до 18 00 рабочего дня.

Перечень сбоев в работе ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ

№ п/п	Описание ситуации/проблемы	Продолжительность
1	Недоступность Системы ПИК ЕАСУЗ	240 мин.
2	Недоступность ЭДО ПИК ЕАСУЗ	240 мин.
3	Невозможность выполнения процедуры входа в личный кабинет ПИК ЕАСУЗ	240 мин.
4	Невозможность формирования электронного документа, либо прикрепления электронного документа (файла)	240 мин.
5	Невозможность передачи электронного документа для подписания в ЭДО ПИК ЕАСУЗ	240 мин.
6	Невозможность подписания электронного документа в ЭДО ПИК ЕАСУЗ	240 мин.
7	Невозможность передачи сведений из ЕИС в ПИК ЕАСУЗ о заключении контракта (договора) либо об изменении статуса контракта (договора)	240 мин.

ЗАКАЗЧИК:

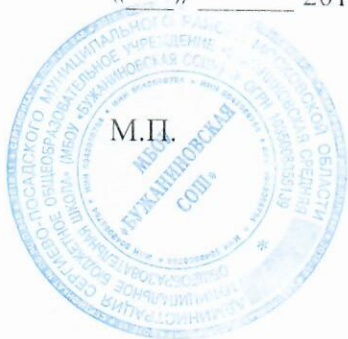
ИСПОЛНИТЕЛЬ:

 /Никутьцев А.Б./

 /Матюхина Н.А./

«__» ____ 2019 г.

«__» ____ 2019 г.



СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ

А.Б. Кисельев *Кисельев А.Б.*

Начальник ДОЛ

Л.М. / *Ланова Л.М. /*

20.03

2019г.

УТВЕРЖДАЮ:

ИП Матюхина Н.А.

«10»



2019г

Примерное 10- дневное меню для летнего оздоровительного лагеря

(2-х разовое питание)

МЕНЮ

цен

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
		всего	всего			С, мг
зтрак						
лет натуральный №210	200	18,59	33,10	3,52	386,21	0,03
ерброд с колбасой полукопченной №						
	15/40	4,82	6,24	14,20	133,79	0
й с молоком и сахаром №378	200	1,45	1,56	11,21	62,59	0,26
ого за прием		24,86	40,90	28,93	582,59	0,29
зтрак 2						
укты яблоки	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10
ого за прием		0,40	0,40	9,80	47,00	10
ед						
нат из свеклы с яблоками №54	100	1,09	6,08	11,20	103,90	6,44
сольник ленинградский №96	250	2,28	5,19	15,57	119,95	6,39
со тушеное №256	75/45	15,20	17,38	2,56	225,00	0,18
каронные изделия отварные №309	180	6,54	5,08	40,00	235,51	0
ипот из св.плодов №342	200	0,16	0,16	27,88	114,60	0,9
корбиновая кислота						0,025
еб ржаной	72	4,11	0,74	20,85	110,31	0
еб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	71,67	0
ого за прием		31,75	34,93	132,55	980,94	13,935
ого за день		57,01	76,23	171,28	1610,53	14,225

день

Наименование блюда	Выход,	Белки, г	Жиры, г	Углево-	ЭЦ, ккал	Витамины
	г			ды, г		С,мг
Завтрак						
Печенка из творога со сгущенным молоком № 223	200/20	30,69	23,22	58,80	567,00	0,5
Печенки апельсины	100	1,00	0,20	9,00	41,00	60
Печенки с сахаром № 376	200	0,09	0,02	9,10	35,10	0
Итого за прием		31,78	23,44	76,90	643,10	60,5
Завтрак 2						
Печенки фруктовый № 389	200	0,94	0,18	18,38	78,30	1,6
Итого за прием		0,94	0,18	18,38	78,30	1,6
Печенки						
Печенки свежие № 71	40	0,55	0,10	1,90	11,00	8,75
Печенки № 81	250	1,60	4,85	8,56	91,25	8,74
Печенки, тушенная в томате с овощами №						
Печенки	120	18,01	8,80	1,59	157,50	0,94
Печенки отварной № 310	200	4,30	5,77	23,86	208,37	11,82
Печенки из смеси сухофруктов № 349	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,73
Печенки корбиновая кислота						0,025
Печенки ржаной	72	4,11	0,74	20,85	110,31	0
Печенки пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
Итого за прием		33,18	20,85	112,92	830,68	31,005
Итого за день		65,90	44,47	208,20	1552,08	91,505

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
						С, мг
Завтрак						
ша молочная пшенная №173	200	5,12	8,34	25,94	199,13	0,53
ир №15	17	4,44	4,49	0,00	59,18	4,5
еб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
рукты груши	100,00	0,40	0,30	10,30	47,00	5
фейный напиток №379	200	3,17	2,68	15,95	100,60	1,3
ого за прием		17,08	16,31	76,34	525,36	11,33
втрак 2						
к фруктовый №389	200	0,94	0,18	18,38	78,30	1,6
ого за прием		0,94	0,18	18,38	78,30	1,6
ед						
рцы свежие №71	40	0,35	0,05	0,92	6,00	2,45
лапша домашняя к/б № 113	250	4,83	4,40	18,50	115,75	0,5
ы отварные №288	100	23,72	19,94	0,36	275,74	0,91
а рисовая рассыпчатая №171 с						
см молочным	180/50	5,69	7,42	49,46	291,46	11,31
ель №350	200	0,11	0,04	24,80	113,60	0
рбиновая кислота						0,025
б ржаной	72	4,11	0,74	20,85	110,31	0
б пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
го за прием		42,76	33,09	139,04	1032,31	15,195
го за день		60,78	49,58	233,76	1635,97	26,525

день

Наименование блюда	Выход,	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
	г					С,мг
Завтрак						
ша "Геркулес" молочная жидкая						
82	200	6,53	8,15	20,23	179,05	0,92
сло сливочное №14	15	0,12	10,88	0,20	99,00	0
еб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
укты яблоки	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10
као с молоком №382	200	4,08	3,54	17,58	118,60	1,59
ого за прием		15,08	23,47	71,96	563,10	12,51
Завтрак 2						
к фруктовый №389	200	0,94	0,18	18,38	78,30	1,6
ого за прием		0,94	0,18	18,38	78,30	1,6
ед						
мидоры свежие №71	40	0,55	0,10	1,90	11,00	8,75
8	250	11,12	10,99	6,66	170,40	12,16
ртели мясные №278	100	10,25	16,21	12,62	237,43	45,98
ша гречневая рассыпчатая №171	180	8,53	2,23	34,33	194,76	1,02
ипот из св.плодов №342	200	0,16	0,16	27,88	114,60	0,9
корбиновая кислота						0,025
еб ржаной	72	4,11	0,74	20,85	110,31	0
еб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
ого за прием		38,67	30,93	128,39	957,95	68,835
ого за день		54,69	54,58	218,73	1599,35	82,945

день

Наименование блюда	Выход,	Белки, г	Жиры, г	Углево-	ЭЦ, ккал	Витамины
	г			ды, г		С,мг
втрак						
ша Дружба №175	200,00	6,00	3,93	43,33	233,00	1,04
р №15	17	4,44	4,49	0,00	59,18	4,5
сло сливочное №14	15	0,12	10,88	0,20	99,00	0
еб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
укты бананы	100	1,50	0,50	21,00	96,00	15
й с молоком и сахаром №378	200	1,45	1,56	11,21	62,59	0,26
ого за прием		17,46	21,86	99,89	669,22	20,8
автрак						
сломолочный напиток №386	200	5,80	5,00	8,40	102,00	0,56
оир	30	0,24	0,03	23,94	96,99	
ого за прием		6,04	5,03	32,34	198,99	0,56
ед						
урец соленый №71	20,00	0,16	0,02	0,34	2,00	0,7
ш с капустой и картофелем №82	250	1,89	5,11	12,60	103,21	14,93
очки куриные №294	100	14,26	10,93	6,79	183,02	34,95
отфельное пюре №128	200	4,24	7,27	27,98	197,15	13,84
иток из плодов шиповника №388	200	0,67	0,27	28,99	118,65	80
корбиновая кислота						0,025
еб ржаной	72	4,11	0,74	20,85	110,31	0
еб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
ого за прием		29,28	24,84	121,70	833,79	144,445
ого за день		52,78	51,73	253,93	1702,00	165,805

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
						С, мг
автрак						
еканка из творога со сгущенным током № 223	200/20	18,12	14,18	46,42	386,00	0,5
идитерское изделие	30,00	1,22	3,19	13,02	83,05	0
с сахаром и лимоном №377	200	0,13	0,02	15,20	62,00	2,83
ого за прием		19,47	17,39	74,64	531,05	3,33
автрак						
укты апельсины	100	1,00	0,20	9,00	41,00	60
ого за прием		1,00	0,20	9,00	41,00	60
ед						
идоры свежие №71	40	0,55	0,10	1,90	11,00	8,75
и картофельный с крупой и ными фрикадельками №101	250/25	11,50	7,50	18,75	191,25	9,95
тели рыбные №239	100/50	14,26	12,41	15,33	230,88	0,15
ищное рагу №143	200	4,24	7,27	27,98	197,15	13,84
ипот из св.плодов №342	200	0,67	0,27	28,99	118,65	80
орбиновая кислота						0,025
б ржаной	72	4,11	0,74	20,85	110,31	0
б пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	71,67	0
ого за прием		37,70	28,59	128,29	930,91	112,72
ого за день		58,17	46,18	211,93	1502,96	176,045

ень

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
						С,мг
автрак						
п молочный №120	200,00	1,91	4,06	10,40	93,60	0,76
р №15	17	4,44	4,49	0,00	59,18	4,5
сло сливочное №14	15	0,12	10,88	0,20	99,00	0
укты бананы	100	1,50	0,50	21,00	96,00	15
еб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
фейный напиток №379	200	3,17	2,68	15,95	100,60	1,3
ого за прием		15,09	23,11	71,70	567,83	21,56
автрак						
сломолочный напиток №386	200	5,80	5,00	8,40	102,00	0,56
ндитерское изделие	30	0,24	0,03	23,94	96,99	
ого за прием		6,04	5,03	32,34	198,99	0,56
ед						
урцы свежие №71	40	0,35	0,05	0,92	6,00	2,45
л картофельный с бобовыми и						
нками №119	250,00	7,24	4,04	28,30	181,14	3,45
ркое по-домашнему №259	250,00	12,37	11,21	18,20	280,70	13,05
мпот из смеси сухофруктов № 349	200	3,03	0,16	46,94	195,26	0,99
корбиновая кислота						0,025
еб ржаной	72	4,11	0,74	20,85	110,31	0
еб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
ого за прием		31,05	16,70	139,36	892,86	19,965
ого за день		52,18	44,84	243,40	1659,68	42,085

снь

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
						С, мг
автрак						
пшеничная манная молочная №181	200	5,76	9,91	28,32	225,61	0,21
кондитерское изделие	30,00	1,83	4,79	19,53	124,58	0
хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
печенье груши	100,00	0,40	0,30	10,30	47,00	5
какао с молоком №382	200	4,08	3,54	17,58	118,60	1,59
того за прием		16,02	19,04	99,88	635,24	6,8
автрак						
компот фруктовый №389	200	0,94	0,18	18,38	78,30	1,6
того за прием		0,94	0,18	18,38	78,30	1,6
слад						
салат из свеклы №52	100,00	0,83	8,94	7,49	113,20	3,24
пюре картофельный с макаронными						
продуктами м/б №103	250,00	2,71	2,59	2,59	111,30	6,6
овощи №265	250,00	25,78	21,67	0,39	299,72	0,99
сельдь №350	200	0,11	0,04	24,80	113,60	0
аскорбиновая кислота						0,025
хлеб ржаной	72	4,11	0,74	20,85	110,31	0
хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
того за прием		37,49	34,48	80,27	867,58	10,855
того за день		54,45	53,70	198,53	1581,12	19,255

день

Наименование блюда	Выход,	Белки, г	Жиры, г	Углево-	ЭЦ, ккал	Витамины
	г			ды, г		С,мг
Завтрак						
Молоко натуральное №210	200	18,59	33,11	3,52	386,21	0,26
Масло сливочное №14	15	0,12	10,88	0,20	99,00	0
Хлеб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	71,67	0
Фрукты яблоки	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10
Чай с молоком и сахаром №378	200	1,45	1,56	11,21	62,59	0,26
Итого за прием		22,93	46,25	39,22	666,47	10,52
Ланч						
Салат фруктовый №389	200	0,94	0,18	18,38	78,30	1,6
Кондитерское изделие	30	0,24	0,03	23,94	96,99	
Итого за прием		1,18	0,21	42,32	175,29	1,6
Обед						
Суп из соевых огурцов с луком №21	100,00	0,85	5,04	2,57	59,10	13,00
Суп из овощей №99	250	1,79	3,86	10,16	83,31	7,87
Котлеты рыбные № 234	100,00	8,60	7,00	12,01	145,00	0,3
Пюре картофельное №312	200	4,24	7,27	27,98	197,15	13,84
Компот из плодов шиповника №388	200	0,67	0,27	28,99	118,65	80
Хлеб ржаной	72	4,11	0,74	20,85	110,31	0
Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
Итого за прием		24,21	24,68	126,71	832,97	115,01
Итого за день		48,32	71,14	208,25	1674,73	127,13

цен.

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
						С,мг
автрак						
ша молочная рисовая №174	200,00	6,00	10,85	52,80	268,00	0,96
р №15	17	4,44	4,49	0,00	59,18	4,5
еб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
укты бананы	100	1,50	0,50	21,00	96,00	15
фейный напиток №379	200	3,17	3,39	20,27	120,52	0,57
ого за прием		19,06	19,73	118,22	663,15	21,03
автрак						
к фруктовый №389	200	0,94	0,18	18,38	78,30	1,6
ого за прием		0,94	0,18	18,38	78,30	1,6
ед						
мидоры свежие №71	40	0,55	0,10	1,90	11,00	8,75
екольник №81	250	0,86	0,06	4,29	20,97	23,63
баса для дет.пит. отварная № 243	100,00	7,40	20,73	0,33	218,67	0
уста тушеная №321	250,00	4,88	7,35	21,18	170,00	37,08
ипот из смеси сухофруктов № 349	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,73
аскорбиновая кислота						0,025
еб ржаной	72	4,11	0,74	20,85	110,31	0
еб пшеничный	55	4,35	0,55	26,57	131,40	0
ого за прием		22,81	29,62	107,13	795,15	70,22
ого за день		41,87	49,53	243,73	1536,60	92,85
ого за смену:		546,15	541,98	2191,74	16055,02	838,37
ого за смену соотношение:		1,15	1,00	3,95		

МЕНЮ

1 день

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
			всего	всего			С,мг
Завтрак							
	Омлет натуральный №210	200	18,59	33,10	3,52	386,21	0,03
	Бутерброд с колбасой полукопченной № 6	17/50	5,46	7,07	16,09	151,63	0
	Чай с молоком и сахаром №378	200	1,45	1,56	11,21	62,59	0,26
	Итого за прием		25,50	41,73	30,82	600,43	0,29
2 Завтрак							
	Фрукты яблоки	120	0,48	0,48	11,76	56,40	12
	Итого за прием		0,48	0,48	11,76	56,40	12
Обед							
	Салат из свеклы с яблоками №54	100	0,83	8,94	7,49	113,20	3,24
	Рассольник ленинградский №96	250	2,28	5,19	15,57	119,95	6,39
	Мясо тушеное №256	75/45	15,20	17,38	2,56	225,00	0,18
	Макаронные изделия отварные №309	180	6,54	5,08	40,00	235,51	0
	Компот из св.плодов №342	200	0,67	0,27	28,99	118,65	80
	Аскорбиновая кислота						0,025
	Хлеб ржаной	90	5,14	0,93	26,06	137,89	0
	Хлеб пшеничный	20	1,19	0,15	7,25	35,84	0
	Итого за прием		31,85	37,94	127,92	986,04	89,835
Полдник							
	Кондитерское изделие	30,00	1,83	4,79	19,53	124,58	0
	Кисломолочный напиток №386	200	5,80	5,00	8,40	102,00	0,56
	Итого за прием		7,63	9,79	27,93	226,58	0,56
	Итого за день		65,46	89,94	198,43	1869,45	90,685

2 день

№	Наименование блюда	Выход,	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
		г					С,мг
Завтрак							
	Запеканка из творога со сгущенным молоком № 223	200/20	18,12	14,18	46,42	386,00	0,5
	Сыр №15	17	4,44	4,49	0,00	59,18	4,5
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
	Кофейный напиток №379	200	3,17	2,68	15,95	100,60	1,3
	Итого за прием		29,68	21,85	86,52	665,23	6,3
2 Завтрак							
	Фрукты апельсины	120	1,20	0,24	10,80	49,20	72
	Итого за прием		1,20	0,24	10,80	49,20	72
Обед							
	Помидоры свежие №71	40	0,55	0,10	1,90	11,00	8,75
	Свекольник №81	250	1,28	3,88	6,85	73,00	8,74

2 день

№	Наименование блюда	Выход,	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
		г					С,мг
Завтрак							
	Запеканка из творога со сгущенным молоком № 223	200/20	18,12	14,18	46,42	386,00	0,5
	Сыр №15	17	4,44	4,49	0,00	59,18	4,5
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
	Кофейный напиток №379	200	3,17	2,68	15,95	100,60	1,3
	Итого за прием		29,68	21,85	86,52	665,23	6,3
2 Завтрак							
	Фрукты апельсины	120	1,20	0,24	10,80	49,20	72
	Итого за прием		1,20	0,24	10,80	49,20	72
Обед							
	Помидоры свежие №71	40	0,55	0,10	1,90	11,00	8,75
	Свекольник №81	250	1,28	3,88	6,85	73,00	8,74

3 день

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
							С,мг
1 Завтрак							
	Каша молочная пшенная №173	200	5,12	8,34	25,94	199,13	0,53
	Сыр №15	17	4,44	4,49	0,00	59,18	4,5
	Масло сливочное №14	15	0,12	10,88	0,20	99,00	0
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
	Чай с сахаром №376	200	0,09	0,02	9,10	35,10	0
	Итого за прием		13,72	24,23	59,39	511,86	5,03
2 Завтрак							
	Кондитерское изделие	30	0,24	0,03	23,94	96,99	
	Фрукты груши	120,00	0,48	0,36	12,36	56,40	6
	Итого за прием		0,72	0,39	36,30	153,39	6
Обед							
	Огурцы свежие №71	40	0,35	0,05	0,92	6,00	2,45
	Суп картофельный на к/б №97	250	4,83	4,40	18,50	134,65	9,64
	Куры отварные №288	100	23,72	19,94	0,36	275,74	0,91
	Каша рисовая рассыпчатая №171 с соусм молочным	180/50	5,69	7,42	49,46	291,46	11,31
	Кисель №350	200	0,11	0,04	24,80	113,60	0
	Аскорбиновая кислота						0,025
	Хлеб ржаной	90	5,14	0,93	26,06	137,89	0
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
	Итого за прием		43,79	33,28	144,25	1078,79	24,335
Полдник							
	Ватрушка с творогом №410	75	4,40	5,50	14,60	101,00	0,2
	Молоко кипяченое №385	200	5,45	6,16	8,55	110,35	1,04
	Итого за прием		9,85	11,66	23,15	211,35	1,24
	Итого за день		67,36	69,17	226,79	1802,00	30,605

4 день

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
							С,мг
1 'Завтрак							
	Каша "Геркулес" молочная жидкая №182	200	6,53	8,15	20,23	179,05	0,92
	Масло сливочное №14	15	0,12	10,88	0,20	99,00	0
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
	Какао с молоком №382	200	5,54	2,86	19,42	123,50	0,57
	Итого за прием		16,14	22,39	64,00	521,00	1,49
2 Завтрак							
	Фрукты яблоки	120	0,48	0,48	11,76	56,40	12
	Итого за прием		0,48	0,48	11,76	56,40	12
Обед							
	Помидоры свежие №71	40	0,55	0,10	1,90	11,00	8,75
	Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	11,12	10,99	6,66	170,40	12,16
	Тефтели мясные №278	100	10,25	16,21	12,62	237,43	45,98
	Каша гречневая рассыпчатая №171	180	8,53	2,23	34,33	194,76	1,02
	Компот из св.плодов №342	200	0,67	0,27	28,99	118,65	80
	Аскорбиновая кислота						0,025
	Хлеб ржаной	90	5,14	0,93	26,06	137,89	0
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
	Итого за прием		40,21	31,23	134,71	989,58	147,935
Полдник							
	Винегрет с сельдью №69	150/50	4,36	3,82	7,61	125,74	10,13
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
	Сок фруктовый №389	200	0,94	0,18	18,38	78,30	1,6
	Итого за прием		9,25	4,50	50,14	323,49	11,73
	Итого за день		65,60	58,12	248,85	1834,07	129,13

5 день

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
							С,мг
Завтрак							
	Каша гречневая с молоком №171	200,00	8,87	4,87	31,40	202,67	1,04
	Бутерброд с колбасой полукопченной № 6	17/40	5,46	7,07	16,09	151,63	0
	Кофейный напиток №379	200	3,17	3,39	20,27	120,52	0,57
	Итого за прием		17,50	15,33	67,76	474,82	1,61
2 Завтрак							
	Кондитерское изделие	30	0,24	0,03	23,94	96,99	
	Сок фруктовый №389	200	0,94	0,18	18,38	78,30	1,6
	Итого за прием		1,18	0,21	42,32	175,29	1,6
Обед							
	Огурец соленый №71	20,00	0,16	0,02	0,34	2,00	0,7
	Борщ с капустой и картофелем №82	250	1,89	5,11	12,60	103,21	14,93
	Биточки куриные №294	100	14,26	10,93	6,79	183,02	34,95
	Картофельное пюре №128	250,00	5,30	9,09	34,98	246,44	17,3
	Напиток из плодов шиповника №388	200	0,67	0,27	28,99	118,65	80
	Аскорбиновая кислота						0,025
	Хлеб ржаной	90	5,14	0,93	26,06	137,89	0
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
	Итого за прием		31,37	26,85	133,91	910,66	147,905
Полдник							
	Кондитерское изделие	30,00	1,83	4,79	19,53	124,58	0
	Кисломолочный напиток №386	200	5,80	5,00	8,40	102,00	0,56
	Фрукты груши	120,00	0,48	0,36	12,36	56,40	6
	Итого за прием		8,11	10,15	40,29	282,98	6,56
	Итого за день		58,16	52,54	284,28	1843,75	157,675

6 день

№	Наименование блюда	Выход,	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
		г					С,мг
1 Завтрак							
	Каша молочная "Дружба" №175	200	5,12	8,34	25,94	199,13	0,53
	Сыр №15	17	4,44	4,49	0,00	59,18	4,5
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
	Чай с сахаром №376	200	0,09	0,02	9,10	35,10	0
	Итого за прием		13,60	13,35	59,19	412,86	5,03
2 Завтрак							
	Сок фруктовый №389	200	0,94	0,18	18,38	78,30	1,6
	Итого за прием						
Обед							
	Помидоры свежие №71	40	0,55	0,10	1,90	11,00	8,75
	Суп картофельный с крупой и мясными фрикадельками №101	250/25	11,50	7,50	18,75	191,25	9,95
	Тефтели рыбные №239	100/50	14,26	12,41	15,33	230,88	0,15
	Овощное рагу №143	200	4,24	7,27	27,98	197,15	13,84
	Компот из св.плодов №342	200	0,67	0,27	28,99	118,65	80
	Аскорбиновая кислота						0,025
	Хлеб ржаной	90	5,14	0,93	26,06	137,89	0
	Хлеб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	71,67	0
	Итого за прием		38,73	28,78	133,50	958,49	112,72
Полдник							
	Запеканка из творога со сгущенным молоком № 223	200/20	18,12	14,18	46,42	386,00	0,5
	Фрукты апельсины	120	1,20	0,24	10,80	49,20	72
	Молоко кипяченое №385	200	5,45	6,16	8,55	110,35	1,04
	Итого за прием		24,77	20,58	65,77	545,55	73,54
	Итого за день		77,10	62,71	258,46	1916,90	117,745

7 день

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
							С,мг
1 Завтрак							
	Суп молочный №120	200,00	1,91	4,06	10,40	93,60	0,76
	Сыр №15	17	4,44	4,49	0,00	59,18	4,5
	Масло сливочное №14	15	0,12	10,88	0,20	99,00	0
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
	Чай с молоком и сахаром №378	200	1,45	1,56	11,21	62,59	0,26
	Итого за прием		11,87	21,49	45,96	433,82	5,52
2 Завтрак							
	Кондитерское изделие	30	0,24	0,03	23,94	96,99	
	Сок фруктовый №389	200	0,94	0,18	18,38	78,30	1,6
	Итого за прием		1,18	0,21	42,32	175,29	1,6
Обед							
	Огурцы свежие №71	40	0,35	0,05	0,92	6,00	2,45
	Суп картофельный с бобовыми и гречками №119	250,00	7,24	4,04	28,30	181,14	3,45
	Жаркое по-домашнему №259	250,00	12,37	11,21	18,20	280,70	13,05
	Компот из смеси сухофруктов № 349	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,73
	Аскорбиновая кислота						0,025
	Хлеб ржаной	90	5,14	0,93	26,06	137,89	0
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
	Итого за прием		29,71	16,82	129,64	857,98	19,705
Полдник							
	Яйцо вареное	50	5,08	4,60	0,28	63,00	0
	Хлеб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	71,67	0
	Кисломолочный напиток №386	200	5,80	5,00	8,40	102,00	0,56
	Фрукты бананы	120	1,80	0,60	25,20	115,20	18
	Итого за прием		15,05	10,50	48,37	351,87	18,56
	Итого за день		57,81	49,02	266,29	1818,96	45,385

8 день

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
							С,мг
1 Завтрак							
	Каша молочная рисовая №174	200,00	6,00	10,85	52,80	268,00	0,96
	Кондитерское изделие	30,00	1,83	4,79	19,53	124,58	0
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
	Чай с лимоном и сахаром №377	200	0,14	0,03	9,28	37,14	1,01
	Итого за прием		11,92	16,17	105,76	549,17	1,97
2 Завтрак							
	Фрукты яблоки	120	0,48	0,48	11,76	56,40	12
	Итого за прием		0,48	0,48	11,76	56,40	12
Обед							
	Салат из свеклы №52	100,00	0,83	8,94	7,49	113,20	3,24
	Суп картофельный с макаронными изделиями м/б №103	250,00	2,71	2,59	2,59	111,30	6,6
	Плов №265	250,00	25,78	21,67	0,39	299,72	0,99
	Кисель №350	200	0,11	0,04	24,80	113,60	0
	Аскорбиновая кислота						0,025
	Хлеб ржаной	90	5,14	0,93	26,06	137,89	0
	Хлеб пшеничный	20	1,19	0,15	7,25	35,84	0
	Итого за прием		35,76	34,32	68,58	811,55	10,855
Полдник							
	Колбаса для дет.пит. отварная № 243	100,00	9,98	10,94	0,77	231,57	0
	Овощное рагу №143	200	4,24	7,27	27,98	197,15	13,84
	Хлеб пшеничный	20	1,19	0,15	7,25	35,84	0
	Сок фруктовый №389	200	0,94	0,18	18,38	78,30	1,6
	Итого за прием		16,35	18,54	54,38	542,86	15,44
	Итого за день		64,51	69,51	240,48	1959,98	40,265

9 день

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
							С,мг
Завтрак							
	Омлет натуральный №210	200	18,59	33,10	3,52	386,21	0,03
	Масло сливочное №14	15	0,12	10,88	0,20	99,00	0
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
	Какао с молоком №382	200	5,54	2,86	19,42	123,50	0,57
	Итого за прием		28,20	47,34	47,29	728,16	0,6
2 Завтрак							
	Фрукты груши	120,00	0,48	0,36	12,36	56,40	6
	Итого за прием		0,48	0,36	12,36	56,40	6
Обед							
	Салат из соленых огурцов с луком №21	100,00	0,85	5,04	2,57	59,10	13,00
	Суп из овощей №99	250	1,79	3,86	10,16	83,31	7,87
	Гуляш №246	120,00	13,52	15,62	3,99	210,35	0
	Картофельное пюре №128	250,00	5,30	9,09	34,98	246,44	17,3
	Напиток из плодов шиповника №388	200	0,67	0,27	28,99	118,65	80
	Хлеб ржаной	90	5,14	0,93	26,06	137,89	0
	Хлеб пшеничный	20	1,19	0,15	7,25	35,84	0
	Итого за прием		28,46	34,96	114,00	891,58	118,17
Полдник							
	Горошек консервир.	100	2,37	0,15	4,98	30,67	7,67
	Суфле рыбное №400	100	15,75	7,38	18,75	205	0,25
	Хлеб пшеничный	20	1,19	0,15	7,25	35,84	0
	Чай с сахаром №376	200	0,09	0,02	9,10	35,10	0
	Итого за прием		19,40	7,70	40,08	306,61	7,92
	Итого за день		76,54	90,36	213,73	1982,75	132,69

10 день

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Витамины
							С,мг
1 Завтрак							
	Каша манная молочная №181	200	5,76	9,91	28,32	225,61	0,21
	Сыр №15	17	4,44	4,49	0,00	59,18	4,5
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	119,45	0
	Кофейный напиток №379	200	3,17	3,39	20,27	120,52	0,57
	Итого за прием		17,32	18,29	72,74	524,76	5,28
2 Завтрак							
	Фрукты апельсины	120	1,20	0,24	10,80	49,20	72
	Итого за прием		1,20	0,24	10,80	49,20	72
Обед							
	Помидоры свежие №71	40	0,55	0,10	1,90	11,00	8,75
	Свекольник №81	250	0,86	0,06	4,29	20,97	23,63
	Котлеты рыбные № 234	100	15,85	10,67	15,22	221,75	0,37
	Капуста тушеная №321	200,00	3,90	5,88	16,94	136,02	29,66
	Компот из св.плодов №342	200	0,67	0,27	28,99	118,65	80
	Аскорбиновая кислота						0,025
	Хлеб ржаной	90	5,14	0,93	26,06	137,89	0
	Хлеб пшеничный	20	1,19	0,15	7,25	35,84	0
	Итого за прием		28,16	18,06	100,65	682,12	142,44
Полдник							
	Оладьи №401	80,00	14,82	13,60	80,96	506,74	0,38
	Молоко кипяченое №385	200	5,45	6,16	8,55	110,35	1,04
	Итого за прием		20,27	19,76	89,51	617,09	1,42
	Итого за день		65,75	56,35	273,70	1873,17	221,14
итого за смену:			667,30	645,22	2472,23	18678,57	1004,22
итого за смену соотношение:			1,15	1,00	3,95		

Дата составления

1 мая 2016 г.

Дата печати

10 июля 2016 г.

Группа

без группы

Физ.Норма

Школы 7-10 лет СанПин 2.4.5.2409-08