

КОНТРАКТ № 03-01-25
на оказание услуг по организации горячего питания
обучающихся 1-11 классов (местный бюджет доплата)

п. Арсеньево

«09» января 2025 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Арсеньевская средняя общеобразовательная школа», именуемое в дальнейшем «заказчик», в лице директора Макарова Игоря Николаевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Ветер перемен», именуемый в дальнейшем «исполнитель», в лице Клейменова Александра Геннадьевича, действующего на основании Устава, являясь в соответствии с Федеральным законом от 24.07.2007 года № 209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» субъектом малого предпринимательства, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «стороны», в соответствии с требованиями п.5, ч.1, ст.93 Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

По контракту заказчик поручает, а исполнитель принимает на себя обязательство оказать услуги по организации горячего питания обучающихся 1-11 классов МОУ «Арсеньевская СОШ» (доплата) именуемые в дальнейшем услуги.

Исполнитель осуществляет:

- приготовление пищи и раздачу готовой продукции в помещениях по адресу:

- Тульская обл., Арсеньевский р-он, п. Арсеньево, ул. Халтурина, д. 11 (МОУ «Арсеньевская СОШ» корпус №1).

Приготовление пищи осуществляется из продуктов исполнителя, ежедневно в рабочие. Наименование, количество, калорийность блюд установлены в меню (Приложение № 3 к контракту).

Наименование, количество, цена, характеристика (описание), порядок оказания предоставляемой услуги установлены в спецификации, техническом задании, которые являются неотъемлемой частью контракта (соответственно Приложения № 1, № 2 к контракту).

2. Условия оказания услуг

Общие требования к оказанию услуг, их качеству.

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

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 880;
- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утверждённые Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;
- с требованиями и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45;
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерством образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н-178;
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 N 65 "Об утверждении СП 3.1/3.2.3146-13" (вместе с "СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила");
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01"(вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001);
- 2.1.2. Приготовление пищи должно осуществляться в соответствии с разработанным исполнителем меню (Приложение, № 3), согласованным с заказчиком.
- 2.1.3. Ответственное лицо заказчика ежедневно формирует «Список обучающихся на получение горячего питания».
- 2.1.4. Сформированные сведения ответственное лицо заказчика передает исполнителю для дальнейшей организации питания в соответствии с меню.
- 2.1.5. Приготовление питания исполнителем осуществляется на основе меню и на основе следующих документов, предоставляемых заказчиком исполнителю:
- Список обучающихся на получение горячего питания;

- Заявка на организацию горячего питания обучающихся;

Сведения о наличии лиц, состоящих на питании предоставляются заказчиком исполнителю не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества обучающихся.

Указанный документ может быть уточнен и дополнен с учетом количества человек, поступивших в период с 16.00 часов до 5.00 часов и передается исполнителю не позднее 5.00 часов утра дня приготовления и выдачи готового питания.

Требования к помещению:

Исполнитель должен постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки. Ответственность за мероприятия по дезинсекции и дератизации несет заказчик.

Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и правил доставки готовой пищи, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

Предоставлять заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Исполнитель должен соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка.

Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуг производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно - гигиенические требования).

Для приготовления и хранения готовой пищи исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали и алюминия. Алюминиевую посуду можно использовать только для приготовления и кратковременного хранения блюд. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы.

Для обработки посуды исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве с месячным запасом, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке. В моечных отделениях исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств и неукоснительно ее соблюдать.

Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколы испытаний об отсутствии ГМО, гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.

Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре.

Качество и безопасность продуктов, приобретаемых исполнителем для приготовления питания должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам 2.5.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые», технических регламентов Таможенного союза, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, нормативной документации, технической документации изготовителя.

Исполнитель должен приобретать продукты питания в соответствии с меню (Приложение № 3 к контракту).

Продукты питания должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.

Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиям нормативной документации и технической документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»

На случай возникновения чрезвычайных ситуаций технического, природного, техногенного и военного характера, исполнитель должен обеспечить хранение на складских площадях пищеблока неснижаемый запас пищевых продуктов в размере трехсуточной потребности заказчика на численность человек заказчика. Ассортимент продовольствия неснижаемого запаса исполнитель должен согласовывать с заказчиком.

По требованию заказчика представлять хранимые на складах пищеблока продукты питания, для определения количества фактически хранимых продуктов питания и сравнения полученных данных с нормой содержания продуктов питания неснижаемого запаса.

Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства.

Технология приготовления пищи.

Исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах изготовления продукции от поступления сырья до реализации продукции в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами».

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

Требования к транспорту.

Исполнитель обязан осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты транспортировать охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование исполнителем 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.

Требования к результатам оказанных услуг:

Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с согласованным заказчиком меню, разработанным с учетом калорийности, химического состава рациона.

В случае отсутствия одного из продуктов либо полного набора продуктов, предусмотренного меню исполнитель обязан согласовать с ответственным лицом заказчика замену одного продукта либо полного набора продуктов другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций и в соответствии с установленным в учреждении заказчика режимом питания.

Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции с участием работника заказчика и/или уполномоченных лиц заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых морозильных и холодильных камерах.

Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать действующим законодательством требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

При раздаче питания в пункте раздачи исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75 °С, вторые блюда – не ниже 65 °С, гарниры – не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки – от 7 до 14 °С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки реализуются в охлажденном виде в течение одного часа.

Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей исполнителя и заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (бракеражный).

Для членов бракеражной комиссии выделяются отдельные халаты.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках, специалистами исполнителя в присутствии специалистов заказчика в посуду исполнителя отбирает суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд. Опечатанные суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике при температуре +2 - +6 °С. Исполнитель в присутствии представителя заказчика осуществляет отбор пробы готовых блюд в следующем порядке:

а) непосредственно из пищеварочного котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке.

б) путем отбора пробы оформленного блюда.

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством повар) исполнителя в присутствии заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

В случае если при приемке готового питания заказчиком будут обнаружены блюда или кулинарные изделия ненадлежащего качества, по органолептической оценке, либо отклонения от заказанного количества (веса) порций составляется акт, который подписывается представителями сторон. При отказе представителя исполнителя, присутствующего при приемке готового питания, от подписания акта исполнитель обязан направить заведующего производством (шеф-повара) или иное лицо, ответственное за качество готового питания, для урегулирования конфликтной ситуации. В случае неисполнения этой обязанности заказчик в одностороннем порядке составляет и подписывает акт, направляет его исполнителю и не допускает в реализацию партию некачественно приготовленного питания.

Питание ненадлежащего качества заказчиком не принимается и считается не поставленным.

В случае поставки готового питания ненадлежащего качества исполнитель обязан по требованию заказчика заменить готовое питание на качественное, соответствующее требованиям заказчика в течение 60 (шестидесяти) минут за счет исполнителя.

3. СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

- с 09 января по 31 января 2025г. - для учащихся.

3.1. Ежедневная выдача готовой пищи должна осуществляться в соответствии с распорядком дня обучающихся:

завтрак, обед - с 10 ч. 50 мин. до 11 ч. 05 мин.;

завтрак, обед - с 11 ч. 45 мин. до 12 ч. 00 мин.

Оказание услуг по организации горячего питания учащихся включает в себя:

- обеспечение ежедневным завтраком в рабочие дни учащихся.

Услуги должны оказываться исполнителем по ежедневным заявкам заказчика.

Не заявленные услуги не оказываются и не оплачиваются.

4. ЦЕНА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

Общая цена контракта составляет 63080,00 (шестьдесят три тысячи восемьдесят) рублей 00 копеек, без НДС.

Стоимость Услуги в день на одного человека составляет:

- 20,00 (двадцать рублей 00 копеек) для учащихся 1-11 классов.

Цена услуги включает стоимость готового завтрака в день на одного ребенка в размере 20,00 (Двадцать рублей 00 копеек) бюджет МО Арсеньевский район.

Оплата производится: 63080 рублей 00 копеек из бюджета МО Арсеньевский район .

Цена контракта включает стоимость продуктов питания, стоимость услуги по их приготовлению, доставку продуктов питания, доставку готового питания, погрузочно-разгрузочные работы, стоимость услуг кухонного персонала, суточные пробы блюд, все налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи, прочие расходы.

Цена контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения, предусмотренного контрактом объема услуг и иных условий исполнения контракта.

Заказчик по согласованию с исполнителем в ходе исполнения контракта вправе изменить не более чем на десять процентов объем предусмотренных контрактом услуг при изменении потребности в услугах, на оказание которых заключен контракт.

При оказании дополнительного объема таких услуг заказчик по согласованию с исполнителем вправе изменить первоначальную цену контракта пропорционально объему таких услуг, но не более чем на десять процентов такой цены контракта, а при внесении соответствующих изменений в контракт в связи с сокращением потребности в оказании таких услуг заказчик обязан изменить цену контракта указанным образом. Цена единицы дополнительно оказываемых услуг и цена единицы услуги при сокращении потребности в оказании части такой услуги должны определяться как частное от деления первоначальной цены контракта на предусмотренный в контракте объем таких услуг.

Оплата за оказанную услугу осуществляется заказчиком ежемесячно в течение 10 календарных дней со дня представления исполнителем документов, подтверждающих факт оказания услуг (акт сдачи-приемки оказанных услуг).

Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления заказчиком денежных средств на расчетный счет исполнителя, указанный в контракте.

В случае изменения своего расчетного счета исполнитель обязан в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета.

Обязанности заказчика по оплате считаются исполненными после списания денежных средств с расчетного счета заказчика.

Оплата по контракту осуществляется: по КВР 244.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

5.1. Заказчик обязан:

5.1.1. Определить приказом лиц, непосредственно участвующих в ежедневном составлении и подписании:

- сведений по количеству человек, состоящих на питании, которые должны предоставляться исполнителю не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества человек.

Указанный документ может быть уточнен и дополнен с учетом количества человек, поступивших в период с 16.00 часов до 9.00 часов и передается исполнителю не позднее 9.00 часов утра дня приготовления и выдачи готового питания.

5.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать исполнителю документы, указанные в п.5.1.1. контракта.

Оплачивать услуги, оказанные исполнителем в сроки, установленные контрактом.

Принимать приготовленное исполнителем питание, соответствующее условиям контракта и требованиям заказчика по ассортименту, количеству и качеству.

Осуществлять контроль за доброкачественностью и безопасностью приготовленного питания на пищеблоках при отборе суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

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

5.2. Заказчик имеет право:

Осуществлять проверку качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока). Для контроля за качеством поступающей продукции заказчиком проводится ознакомление с документами, сопровождающими продукты питания, а также их органолептическая оценка.

Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания исполнителем.

Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока исполнителя правил личной гигиены.

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

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

5.3. Исполнитель имеет право:

На своевременную и в полном объеме оплату оказанных услуг.

Требовать от заказчика исполнения его обязательств по контракту.

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. К моменту заключения контракта разработать меню с учетом калорийности, химического состава рациона обучающихся, согласовать его с заказчиком и утвердить в органах федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области. К меню должны быть разработаны исполнителем карточки-раскладки блюд питания, которые утверждаются заказчиком.

5.4.2. Приобретать продукты питания в соответствии с меню (Приложение № 3 к контракту) при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий

хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания исполнитель обязан сохранять до конца реализации продуктов питания.

5.4.3. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями п.2.6.1, п.2.6.2. контракта.

Обеспечивать хранение продуктов на складе (складе пищеблока) в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с меню согласованным с заказчиком и утвержденным органами федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области, разработанным с учетом калорийности, химического состава рациона обучающихся.

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

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

Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи в соответствии с требованиями п.2.7.6. контракта.

Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении заказчика режимом питания.

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

Обеспечить сотрудникам заказчика возможность свободного осуществления проверки качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока).

Обеспечить сотрудникам заказчика возможность свободного осуществления контроля правильности хранения запаса продуктов питания исполнителем.

Обеспечить сотрудникам заказчика возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены.

Работники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте). Обеспечить сотрудникам заказчика возможность свободного осуществления контроля за своевременностью проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока.

Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки.

Обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, приемки, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд и правил доставки готовой пищи.

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

Предоставлять заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, которые должны осуществляться аккредитованной лабораторией.

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

Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, Правила внутреннего распорядка.

Предоставить в течение 3 календарных дней после заключения контракта копию уведомления о начале предоставления услуг общественного питания, направленного в орган государственного контроля (надзора).

6. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГ

Приемка оказанных услуг осуществляется заказчиком на соответствие объема и качества услуг требованиям контракта и проводится в соответствии с действующим законодательством.

В случае оказания некачественных услуг исполнитель осуществляет повторное оказание услуг за свой счет

Услуги считаются принятыми с момента подписания уполномоченными представителями сторон акта сдачи-приемки оказанных услуг.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

Исполнитель несет материальную ответственность в размере полной стоимости понесенных убытков за ущерб, причиненный утратой, повреждением или порчей имущества заказчика, в соответствии с гражданским кодексом Российской Федерации.

7.2. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.3. В случае ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств исполнитель вправе взыскать с заказчика штраф в размере¹: 2,5 процента цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

Размер штрафа, взыскиваемого с заказчика, по контракту составляет 1577 рублей 00 копеек.

Заказчик освобождается от уплаты пени и (или) штрафа, если докажет, что просрочка исполнения или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошла вследствие непреодолимой силы или по вине исполнителя.

¹ Размер штрафа включается в контракт в виде фиксированной суммы, рассчитанной исходя из цены контракта на момент заключения контракта в соответствии с постановлением правительства Российской Федерации от 25.11.2013 №1063

В случае просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет, исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, и устанавливается в размере не менее одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных исполнителем, и определяется по формуле: $P = (Ц - В) \times С$, (где Ц - цена контракта; В - стоимость фактически исполненного в установленный срок исполнителем обязательства по контракту, определяемая на основании документа о приемке товаров (результатов выполнения работ, оказания услуг), в том числе отдельных этапов исполнения контрактов; С - размер ставки).

Размер ставки определяется по формуле: $S = S_{цб} \times ДП$, где:

$S_{цб}$ - размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента К; ДП - количество дней просрочки.

Коэффициент К определяется по формуле $K = ДП / ДК \times 100\%$ (ДП - количество дней просрочки; ДК - срок исполнения обязательства по контракту (количество дней)).

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

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

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

За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, исполнитель выплачивает заказчику штраф в размере²:

10 процентов цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

Размер штрафа, взыскиваемого с исполнителя, по контракту составляет 6308 рублей 00 копеек.

² Размер штрафа включается в контракт в виде фиксированной суммы, рассчитанной из цены контракта на момент заключения контракта в соответствии с постановлением правительства Российской Федерации от 25.11.2013 №1063

Исполнитель освобождается от уплаты пени и (или) штрафа, если докажет, что просрочка исполнения (неисполнение или ненадлежащее исполнение) обязательства, предусмотренного контрактом, произошла вследствие непреодолимой силы или по вине заказчика.

8. ДЕЙСТВИЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

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

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

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

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

9. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

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

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

9.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Тульской области.

10. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

При исполнении своих обязательств по настоящему контракту, стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств

или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

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

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

В письменном уведомлении сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

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

11.ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

Срок действия контракта: с момента заключения по 15.02.2025г. (срок действия контракта включает срок оказания услуг, период приемки результатов оказания услуг и оплаты за оказанные услуги), в части взаимных расчетов – до полного исполнения сторонами своих обязательств.

Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, рассмотренном Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ.

Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с контрактом, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала. Уведомление

вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано, если иное не установлено законом или настоящим контрактом.

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

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

Приложения, указанные в контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 - спецификация на 1 л.;

Приложение № 2 - техническое задание на 11 л.;

Приложение № 3 – десятидневное меню рационов питания для обучающихся в МОУ «Арсеньевская СОШ» 11 л.;

13. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:	Исполнитель:
<p>МОУ «Арсеньевская средняя общеобразовательная школа» 301510, Тульская обл., Арсеньевский р-он, п. Арсеньев, ул. Халтурина, д.11 Тел./факс: (48733) 21-4-97 ИНН 7121002693 КПП 712101001 ОГРН 1027103272701 ОКПО 52527018 р/с 03231643706040006600 Банк: Отделение Тула Банка России//УФК по Тульской области г.Тула БИК 017003983 к/с 40102810445370000059</p> <p>Директор  И.Н. Макаров</p> 	<p>ООО «Ветер перемен» 301440 Тульская обл., пос. Одоев, ул. 50 лет Октября, д.110, к.1, кв. 52 ИНН 7131002357 КПП 713101001 ОГРН 1207100001536 р/с 40702810110000623865 к/с 30101810145250000974 Банк: АО «Тинькофф Банк» БИК 044525974 Телефон 89509233323</p> <p>Генеральный директор  А.Г. Клейменов</p> 

СПЕЦИФИКАЦИЯ
на оказание услуг по организации общественного питания в МОУ «Арсеньевская СОШ»

№ п/п	Наименование, оказываемых услуг	Ед. изм.	Кол-во	Цена на 1 человека в день	Стоимость, руб.
1.	Организация горячего питания для 5 классов, 6-11 классов из многодетных и приемных семей, имеющих трех или более детей	Чел/день	1026	20,00	20520,00
2.	Организация горячего питания для учащихся 1-4 классов	Чел/день	2128	20,00	42560,00
ИТОГО:					63080,00

Общая цена контракта составляет 63080,00 (шестьдесят три тысячи восемьдесят) рублей 00 копеек, без НДС.

Заказчик:
МОУ «Арсеньевская СОШ»

Исполнитель:
ООО «Ветер перемен»

Директор

Генеральный директор

И.Н. Макаров

А.Г. Клейменов

(подпись)

(подпись)

М.П.

М.П.

«Ветер перемен»

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в МОУ
«Арсеньевская СОШ»

1. Наименование и цели использования оказываемых услуг: оказание услуг по организации горячего питания в МОУ «Арсеньевская СОШ».

Перечень услуг и их объемы:

№ п/п	Наименование услуг	Перечень услуг	Единица измерения	Кол-во
1	Услуги по организации горячего питания	Организация горячего питания для обучающихся 1-11 классов (доплата)	Чел/день	3154

2. Приготовление пищи осуществляется из продуктов исполнителя, ежедневно в рабочие дни. Наименование, количество, калорийность блюд установлены в меню (Приложение № 3 к контракту)

3. Место оказания услуг:

- приготовление пищи и раздачу готовой продукции в помещении по адресу:

Тульская обл., Арсеньевский р-он, п. Арсеньево, ул. Халтурина, д. 11 (МОУ «Арсеньевская СОШ» корпус №1)

4. Срок оказания услуг:

- с 09 января по 31 января 2025г. - для учащихся.

4.1. Ежедневная выдача готовой пищи должна осуществляться в соответствии с распорядком дня обучающихся:

завтрак, обед - с 10 ч. 50 мин. до 11 ч. 05 мин.;

завтрак, обед - с 11 ч. 45 мин. до 12 ч. 00 мин.

Оказание услуг по организации общественного питания обучающихся включает в себя:

- обеспечение ежедневным завтраком и обедом в рабочие дни учащихся.

Услуги должны оказываться исполнителем по ежедневным заявкам заказчика. Не заявленные услуги не оказываются и не оплачиваются.

5. Условия оказания услуг:

5.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству.

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

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

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 880;

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

- с требованиями и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45;

- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерством образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н-178;

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

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

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 N 65 "Об утверждении СП 3.1/3.2.3146-13" (вместе с "СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила");

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01"(вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001);

5.1.2. Приготовление пищи должно осуществляться в соответствии с разработанным исполнителем меню (Приложение № 3 к контракту), согласованным с заказчиком и утвержденным органами федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области к моменту заключения контракта. К меню^{vi} должны быть разработаны исполнителем карточки-раскладки блюд питания, которые утверждаются заказчиком.

5.1.3. Ответственное лицо заказчика ежедневно формирует «Список учащихся на получение горячего питания» и «Заявку на организацию горячего питания учащихся»

5.1.4. Сформированные сведения ответственное лицо заказчика передает исполнителю для дальнейшей организации питания в соответствии с меню и технологическими картами.

5.1.5. Меню не может быть изменено исполнителем без согласования с заказчиком.

5.1.6. Приготовление питания исполнителем осуществляется на основе меню и на основе следующих документов, предоставляемых заказчиком исполнителю:

- Список обучающихся на получение горячего питания;

Сведения о наличии лиц, состоящих на питании, предоставляются заказчиком исполнителю не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества обучающихся.

Указанный документ может быть уточнен и дополнен с учетом количества человек, поступивших в период с 16.00 часов до 5.00 часов и передается исполнителю не позднее 5.00 часов утра дня приготовления и выдачи готового питания.

5.2. Требования к персоналу.

5.2.1. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации и приготовлении питания.

5.2.2. Работники исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

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

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

5.2.3 Работники пищеблока должны быть обеспечены санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

5.3. Требования к помещению.

Исполнитель должен постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки. Ответственность за мероприятия по дезинсекции и дератизации несет заказчик.

Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и правил доставки готовой пищи, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

Предоставлять заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Исполнитель должен соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка.

Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуг производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно - гигиенические требования).

Для приготовления хранения готовой пищи исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали и алюминия. Алюминиевую посуду можно использовать только для приготовления и кратковременного хранения блюд. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы.

Для обработки посуды исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве с месячным

запасом, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке. В моечных отделениях исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств и неукоснительно ее соблюдать.

5.4. Требования к сырью и пищевым продуктам

№ п/п	Наименование	Характеристика продукции
1	Морковь	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32284-2013. Морковь свежая, весовая, класс первый фасовка не более-30 кг., в сетках.
2	Сыр твердый жирный, сорт высший	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 52686-2006 и/или Технический регламент, Фасовка - не более 3 кг, Упаковка - производственная (потребительская тара).
3	Яйцо куриное пищевое столовое первой категории	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31654-2012, Упаковка - индивидуальная, Вес, г - не менее 55.
4	Творог классический с массовой долей жира 9% из нормализованного молока	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31453-2013, Фасовка - не более 5 кг, Упаковка - производственная (потребительская тара).
5	Молоко питьевое пастеризованное классическое с массовой долей жира 3,2% из нормализованного молока	Соответствие нормативно-технической документации - Технический регламент и/или ГОСТ 31450-2013, Фасовка - не более 1 литра, Упаковка - комбинированный материал (кувшин)(срок хранения 10 суток).
6	Молоко питьевое пастеризованное классическое с массовой долей жира 3,2% из нормализованного молока	Соответствие нормативно-технической документации - Технический регламент и/или ГОСТ 31450-2013, Фасовка - не более 1 литра, Упаковка - пленка.
7	Масло коровье сладко-сливочное несоленое, сорт высший, жирность: крестьянское - 72,5%, из нормализованного молока	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32261-2013, Фасовка - не более 0,5 кг, Упаковка - производственная (потребительская тара).
8	Масло коровье сладко-сливочное, сорт высший, жирность 72,5%, крестьянское, из нормализованного молока (монолит)	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32261-2013, Фасовка - не более 5 кг, Упаковка - производственная.
9	Сметана классическая с массовой долей жира 15% из нормализованных сливок	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31452-2012, Фасовка - не более 0,5 кг, Упаковка - производственная.
10	Сметана классическая с массовой долей жира 20% из нормализованных сливок	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31452-2012, Фасовка - не более 0,5 кг, Упаковка - производственная.

11	Колбасное изделие вареное категории Б сосиски "Молочные"	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 52196-2011, Упаковка - оболочка, Массовая доля мышечной ткани в рецептуре без учета воды, потерянной при термической обработке, % - не менее 40, Массовая доля жира, % - не более 28, Массовая доля белка, % - не менее 11, Маркировка согласно п.4.4 ГОСТ Р 52196-2011 - соответствие.
12	Колбасное изделие вареное категории А сосиски "Говяжьи"	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 52196-2011, Упаковка - оболочка, Массовая доля мышечной ткани в рецептуре без учета воды, потерянной при термической обработке, % - не менее 60, Массовая доля жира, % - не более 16, Массовая доля белка, % - не менее 12, Маркировка согласно п.4.4 ГОСТ Р 52196-2011 - соответствие.
13	Колбасное изделие вареное категории Б сосиски "Сливочные"	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 52196-2011, Упаковка - оболочка, Массовая доля мышечной ткани в рецептуре без учета воды, потерянной при термической обработке, % - не менее 40, Массовая доля жира, % - не более 19, Массовая доля белка, % - не менее 10, Маркировка согласно п.4.4 ГОСТ Р 52196-2011 - соответствие.
14	Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31805-2012, и/или ГОСТ 27844-88, и/или ГОСТ 27842-88, и/или ГОСТ 26987-86, Упаковка - индивидуальная, Фасовка, кг - не более 0,5 кг.
15	Сухари панировочные из хлебных сухарей из пшеничной муки высшего сорта	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 28402-89, Упаковка - индивидуальная, Фасовка - не более 1 кг.
16	Горошек зеленый консервированный первый сорт	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 54050-2010 и/или Технический регламент, Фасовка. - не более 0,5 кг, Упаковка - производственная.
17	Гречневая крупа-ядрица первого сорта	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 55290-2012, Фасовка - не более 50 кг, Упаковка - производственная.
18	Кофейный напиток растворимый без кофеина	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 50364-92, Фасовка - не более 0,1 кг, Упаковка - производственная (потребительская тара).
19	Крупа манная марки М	Соответствие нормативно-технической документации - - ГОСТ 7022-97, Фасовка - не более 50 кг, Упаковка - производственная (потребительская тара).
20	Крупа пшеничная	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 276-60, Фасовка - не более 50 кг, Упаковка - производственная (потребительская тара).

21	Хлопья овсяные «Геркулес»	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 21149-93. Фасовка - не более 50 кг, Упаковка – производственная.
22	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31688-2012, Фасовка - не более 0,4 кг, Упаковка - производственная.
23	Пшено шлифованное высшего сорта	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 572-60, Фасовка. - не более 50 кг, Упаковка - производственная.
24	Рис шлифованный высший сорт	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 6292-93, Фасовка - не более 50 кг, Упаковка - производственная (потребительская тара).
25	Соль поваренная пищевая йодированная первого сорта	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 51574-2000, Фасовка - не более 1 кг, Упаковка - производственная (потребительская тара).
26	Чай черный байховый гранулированный высшего сорта фасованный	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32573-2013 и/или Технический регламент, Фасовка - не более 0,1 кг, Упаковка - производственная (потребительская тара).
27	Чай черный байховый крупнолистовой высшего сорта фасованный	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32573-2013 и/или Технический регламент, Фасовка - не более 0,1 кг, Упаковка - производственная (потребительская тара).
28	Чай черный байховый листовой высшего сорта фасованный	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32573-2013 и/или Технический регламент, Фасовка - не более 0,1 кг, Упаковка - производственная (потребительская тара).
29	Чай черный в пакетиках	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32573-2013 и/или Технический регламент, Фасовка - не более 0,1 кг, Упаковка - производственная (потребительская тара).
30	Джем фруктовый	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31712-2012, Фасовка - не более 0,7 кг, Упаковка - производственная.
31	Изделия макаронные короткие из муки высшего сорта, Группа Б	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31743-2012, Упаковка - производственная, Фасовка - не более 50 кг.
32	Изделия макаронные короткие. Группа Б. Высший сорт. Вермишель	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31743-2012, Упаковка - производственная, Фасовка - не более 50 кг.
33	Соль поваренная пищевая первого сорта	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 51574-2000, Фасовка - не более 1 кг, Упаковка - производственная (потребительская тара).
34	Виноград сушеный без косточек	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 6882-88, Фасовка - не более 5 кг, Упаковка - производственная.

35	Сахар-песок	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 33222-2015, Фасовка - не более 50 кг, Упаковка - производственная.
----	-------------	--

* при применении указанных продуктов для организации общественного питания должны строго соблюдаться правила и нормы, указанные в Санитарно-эпидемиологических правилах СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03

Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколы испытаний об отсутствии ГМО, гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.

Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре.

Качество и безопасность продуктов, приобретаемых исполнителем для приготовления питания должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам 2.5.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые», технических регламентов Таможенного союза, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, нормативной документации, технической документации изготовителя.

Исполнитель должен приобретать продукты питания в соответствии с меню (Приложение № 3 к контракту).

Продукты питания должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.

Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиям нормативной документации и технической документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

На случай возникновения чрезвычайных ситуаций технического, природного, техногенного и военного характера, исполнитель должен обеспечить хранение на складских площадях пищеблока неснижаемый запас пищевых продуктов в размере трехсуточной потребности заказчика на численность человек заказчика. Ассортимент продовольствия неснижаемого запаса исполнитель должен согласовывать с заказчиком.

По требованию заказчика представлять хранимые на складах пищеблока продукты питания, для определения количества фактически хранимых продуктов питания и сравнения полученных данных с нормой содержания продуктов питания неснижаемого запаса.

5.4.6. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства.

5.5. Технология приготовления пищи.

5.5.1. Исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах изготовления продукции от поступления сырья до реализации продукции в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами».

5.5.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

5.6. Требования к транспорту.

5.6.1. Исполнитель обязан осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

5.6.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты транспортировать охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование исполнителем 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.

5.7. Требования к результатам услуг:

5.7.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с меню согласованным с заказчиком и утвержденным органами федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области, разработанным с учетом калорийности, химического состава рациона обучающихся.

5.7.2. В случае отсутствия одного из продуктов либо полного набора продуктов, предусмотренного меню исполнитель обязан согласовать с ответственным лицом заказчика замену одного продукта либо полного набора продуктов другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

5.7.3. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций и в соответствии с установленным в учреждении заказчика режимом питания.

5.7.4. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции с участием работника заказчика и/или уполномоченных лиц заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых морозильных и холодильных камерах.

5.7.5. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать действующим законодательством требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

5.7.6. При раздаче питания в пункте раздачи исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75 °С, вторые блюда – не ниже 65 °С, гарниры – не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки – от 7 до 14 °С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки реализуются в охлажденном виде в течение одного часа.

5.7.7. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей исполнителя и заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (бракеражный).

Для членов бракеражной комиссии выделяются отдельные халаты.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках, специалистами исполнителя в присутствии специалистов заказчика в посуду исполнителя отбирает суточную

пробу от каждой партии приготовленных блюд. Опечатанные суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике при температуре +2 - +6 °С. Исполнитель в присутствии представителя заказчика осуществляет отбор пробы готовых блюд в следующем порядке:

а) непосредственно из пищеварочного котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке.

б) путем отбора пробы оформленного блюда.

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством повар) исполнителя в присутствии заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

В случае если при приемке готового питания заказчиком будут обнаружены блюда или кулинарные изделия ненадлежащего качества по органолептической оценке, либо отклонения от заказанного количества (веса) порций составляется акт, который подписывается представителями сторон. При отказе представителя исполнителя, присутствующего при приемке готового питания, от подписания акта исполнитель обязан направить заведующего производством (шеф-повара) или иное лицо, ответственное за качество готового питания, для урегулирования конфликтной ситуации. В случае неисполнения этой обязанности заказчик в одностороннем порядке составляет и подписывает акт, направляет его исполнителю и не допускает в реализацию партию некачественно приготовленного питания.

Питание ненадлежащего качества заказчиком не принимается и считается не поставленным.

В случае поставки готового питания ненадлежащего качества исполнитель обязан по требованию заказчика заменить готовое питание на качественное, соответствующее требованиям заказчика в течение 60 (шестидесяти) минут за счет исполнителя.

Десятидневное меню рационов питания для обучающихся 1-11 классов в МОУ «Арсеньевская СОШ» в 2025 году.

День	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты
				Белки	Жиры	Углеводы		
1 день	Завтрак							
	Каша из крупы "Геркулес" вязкая	г	180	7,400	8,000	28,000	212,800	
	Кофейный напиток с молоком	г	200	2,800	2,500	13,600	88,000	212
	Бутерброд с сыром	г	40	6,900	9,000	10,000	149,000	465
	Яблоко	г	100	0,400	0,400	9,800	44,000	63
	Итого завтрак:		520,000	17,500	19,900	61,400	493,800	82
2 день	Завтрак							
	Запеканка из творога с джемом	г	170	24,00	11,55	35,50	343,400	279
	Чай с лимоном	г	200	0,300	0,100	9,500	40,000	459
	Батон нарезной	г	30	2,250	0,870	15,400	78,600	111
	Мандарин	г	100	0,800	0,200	7,500	38,000	82
	Итого завтрак:		500,000	27,350	12,720	67,900	500,000	
3 день	Завтрак							
	Каша рисовая вязкая	г	180	5,200	5,700	32,400	208,430	217
	Какао с молоком	г	200	3,300	2,900	13,800	94,000	462
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	Масло сливочное	г	10	0,080	7,200	0,130	73,180	79
	Груша	г	100,000	0,400	0,300	10,300	47,000	82
	Итого завтрак:	г	510,000	10,480	16,680	66,910	475,010	
4 день	Завтрак							
	Овощи натуральные (огурец свежий)	г	60	0,4	0,06	4,14	35,6	148
	Омлет натуральный	г	150	13,000	20,000	3,200	246,000	268
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	Кофейный напиток с молоком	г	200	2,800	2,500	13,600	88,000	465
	Апельсин	г	100	0,900	0,200	8,100	49,200	82
	Итого завтрак:	г	530	18,6	23,880	36,32	471,200	
5 день	Завтрак							
	Макароны отварные с сыром	г	170	10,050	8,600	26,500	336,000	259
	Чай с сахаром	г	200	0,200	0,100	9,300	38,000	457
	Батон нарезной	г	30	2,250	0,870	15,400	78,600	111
	Яблоко	г	100	0,400	0,400	9,800	44,000	82
	Итого завтрак:	г	500,00	12,900	9,970	61,000	496,600	
6 день	Завтрак							
	Каша "Дружба"	г	180	5,000	6,000	24,100	207,000	260
	Кофейный напиток с молоком	г	200	2,800	2,500	13,600	88,000	465
	Батон нарезной	г	30	2,250	0,870	15,400	78,600	111

	Сыр	г	15	3,5	4,4	0	53,7	54-1з
	Груша	г	100,000	0,400	0,300	10,300	47,000	82
	Итого завтрак:		525,000	13,950	14,070	63,400	474,300	
7	Завтрак							
день								
	Запеканка творожная со сгущенным молоком	г	170	25,290	13,250	33,700	357,000	
	Чай с сахаром	г	200	0,200	0,100	9,300	38,000	279
	Батон нарезной	г	30	2,250	0,870	15,400	78,600	457
	Яблоко	г	100	0,400	0,400	9,800	44,000	111
	Итого завтрак:	г	500	28,140	14,620	68,200	517,600	82
8	Завтрак							
день								
	Кукуруза консервированная	г	60	1,7	2,1	21	40	157
	Омлет натуральный	г	150	13,000	20,000	3,200	246,000	268
	Какао с молоком	г	200	3,300	2,900	13,800	94,000	462
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	Мандарин	г	100	0,800	0,200	7,500	38,000	82
	Итого завтрак:		530	20,300	25,780	55,780	470,400	
9	Завтрак							
день								
	Птица отварная	г	100	16,200	12,000	0,300	174,000	366
	Макароньы отварные	г	150	5,55	4,95	29,55	184,500	256
	Кофейный напиток с молоком	г	200	2,800	2,500	13,600	88,000	465
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	Пром.
	Апельсин	г	100	0,900	0,200	8,100	49,200	82
	Итого завтрак:	г	570,000	26,950	20,230	61,830	548,100	
10	Завтрак							
день								
	Каша рисовая вязкая	г	180	5,200	5,700	32,400	208,430	217
	Чай с лимоном	г	200	0,300	0,100	9,500	40,000	459
	Масло сливочное	г	10	0,080	7,200	0,130	73,180	79
	Батон нарезной	г	30	2,250	0,870	15,400	78,600	111
	Банан	г	100	1,800	0,600	22,800	96,000	82
	Итого завтрак:		520	9,630	14,470	80,230	496,210	