

Контракт № 0172200002521000165/52

на оказание услуг по организации горячего питания в ГБОУ гимназия № 52 Приморского района Санкт-Петербурга в 2021 - 2023 годах

(Идентификационный код закупки - 212781410364078140100100090015629244)

г. Санкт-Петербург

03 августа 2021 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия №52 Приморского района Санкт-Петербурга (Сокращенное наименование - ГБОУ гимназия № 52 Приморского района Санкт-Петербурга), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Гузаевой Ирины Владимировны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное общество «ФИРМА ФЛОРИДАН» (Сокращенное наименование – АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»), именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Тавровой Татьяны Александровны, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании Протокола подведения итогов конкурса с ограниченным участием в электронной форме от 21 июля 2021 г. № 0172200002521000165-3 и в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон № 44-ФЗ), заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

I. Предмет Контракта. Сроки оказания услуг

1.1. Предметом настоящего Контракта является оказание услуг горячего питания (далее – Услуги) в ГБОУ гимназия № 52 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – Учреждение), в 2021-2023 годах.

1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги, а Заказчик обязуется принять результат оказанных услуг и оплатить их в сроки и в порядке, установленные в настоящем Контракте.

1.3. Цена, количество рационов питания, объем, порядок оказания предоставляемой Услуги установлены в Расчёте цены оказываемых услуг (Приложение № 2 к Контракту), Техническом задании (Приложение № 1 к Контракту). Цикличные меню рационов горячего питания указаны в Приложении № 4 к Контракту.

1.4. Блюда из согласованного циклического меню, должны быть изготовлены из продуктов питания и сырья, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение № 3 к Контракту).

Исполнитель может использовать в работе цикличные двухнедельные сбалансированные меню рационов горячего питания (Приложение № 4 к Контракту) и размещенные на сайте Управления социального питания, либо цикличные двухнедельные сбалансированные меню рационов горячего питания, разработанные Заказчиком и Исполнителем в соответствии с установленными нормативными правовыми актами.

1.5. Сроки оказания услуг:

I этап: со дня, следующего за днем заключения Контракта, но не ранее 01.09.2021, по 31.12.2021;

II этап: с 01.01.2022 по 31.12.2022;

III этап: с 01.01.2023 по 31.05.2023.

Отпуск питания организуется в соответствии с режимом работы пищеблока, утверждаемым Заказчиком по согласованию с Исполнителем.

1.6. Услуги осуществляются в соответствии с графиком оказания услуг.

1.7. Заказчик направляет Заявку любым способом (телефон, телеграф, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Заказчика, и содержит информацию о наименовании приема пищи, количество рационов питания (по каждой категории). Заказчик направляет Исполнителю Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц ежедневно не позднее 16 часов текущего дня на следующий день и корректирует её не позднее, чем за 1,5 часа до соответствующего периода приготовления пищи.

1.8. Услуги осуществляются по адресу (ам):

197348, Санкт-Петербург, Богатырский проспект, дом 7, корпус 4, литер А.

1.9. Оказание услуг осуществляется непосредственно на пищеблоке Заказчика при доготовочной столовой.

II. Цена Контракта и порядок расчетов.

2.1. Цена Контракта составляет **10 212 687,08** рублей (Десять миллионов двести двенадцать тысяч шестьсот восемьдесят семь рублей восемь копеек), НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

Цена каждого этапа исполнения Контракта составляет:

по этапу № 1 - 2 178 178,33 рублей (Два миллиона сто семьдесят восемь тысяч сто семьдесят восемь рублей тридцать три копейки), НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации;

Цена каждого этапа исполнения Контракта составляет:

по этапу № 2 - 5 129 155,95 рублей (Пять миллионов сто двадцать девять тысяч сто пятьдесят пять рублей девяносто пять копеек), НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации;

Цена каждого этапа исполнения Контракта составляет:

по этапу № 3 - 2 905 352,80 рублей (Два миллиона девятьсот пять тысяч триста пятьдесят два рубля восемьдесят копеек), НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации;

2.2. Цена Контракта (цена единицы Услуги) включает в себя: расходы Исполнителя, связанные с исполнением обязательств по настоящему Контракту, в том числе на погрузочно-разгрузочные работы, перевозку, очистку и санитарную обработку транспортных средств, страхование, таможенные пошлины, налоги, сборы и другие обязательные платежи.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Законом № 44-ФЗ и настоящим Контрактом.

При заключении и исполнении настоящего Контракта изменение его условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных статьями 34 и 95 Закона № 44-ФЗ.

Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных настоящим Контрактом объема и качества оказываемой Услуги и иных условий Контракта.

2.3. Источник финансирования Контракта - Внебюджетные средства, Средства бюджетных учреждений. Код целевой статьи 03300R3040, код вида расходов 244 (Субсидии на иные цели - 5 046 000,28 руб.) Код целевой статьи 0330040650, код вида расходов 244 (Субсидии на иные цели - 5 166 686,80 руб.)

2.4. Оплата по Контракту осуществляется Заказчиком за фактически оказанные Услуги на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписанного Исполнителем и Заказчиком в течение 30 (тридцати) дней с даты подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг согласно графику приема поручений на оплату расходов.

Основанием для оплаты оказанных Услуг являются: счет, акт сдачи-приемки оказанных услуг, подписанный Сторонами.

2.5. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету путем перечисления Заказчиком денежных средств на счет Исполнителя, указанный в настоящем Контракте.

2.5.1. Казначейское сопровождение осуществляется в случаях и порядке, установленных Правительством Санкт-Петербурга.

2.6. Заказчик уменьшает суммы, подлежащие уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя), на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой настоящего Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.7. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счета Заказчика, указанного в настоящем Контракте.

2.8. Бухгалтерия Исполнителя обязуется проводить с бухгалтерией Заказчика сверку расчетов и составлять акт сдачи-приемки оказанных услуг, на основании которого производится оплата за прошедший месяц не позднее 10-го числа текущего месяца.

2.9. За услуги, оказываемые в декабре текущего года, Заказчик производит предоплату на основании счета на предоплату, выставленного Исполнителем не позднее 15 декабря текущего года с последующим предоставлением акта сдачи-приемки оказанных услуг, не позднее 31-го декабря текущего года и проведенной сторонами сверки расчетов.

III. Порядок сдачи-приемки Услуг.

3.1. Услуги считаются оказанными после подписания Заказчиком и Исполнителем акта сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах, в которых указываются сведения об оказанных услугах на условиях настоящего контракта.

3.2. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 30 минут с момента его уведомления.

3.3. Заказчик в течение двух рабочих дней после предоставления акта сдачи-приемки оказанных услуг за отчетный месяц, приступает к проверке и приемке результата услуг за отчетный месяц и, при отсутствии расхождений подписывает акт сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах, один из которых оставляет себе, а другой направляет Исполнителю.

3.4. В случае расхождения сведений, указанных в акте сдачи-приемки оказанных услуг, Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня проводят совместную сверку акта сдачи-приемки оказанных услуг. По результатам сверки оформляется акт разногласий по акту сдачи-приемки оказанных услуг, о чем в акте сдачи-приемки оказанных услуг делается соответствующая запись. В этом случае Заказчик не подписывает акт сдачи – приемки оказанных услуг, а подписывает акт разногласий, после чего указанные документы передаются Исполнителю. Исполнитель прикладывает акт разногласий к документам, предоставляемым Заказчику на оплату. В этом случае Заказчик производит оплату только того объема услуг, который подтвержден в акте разногласий.

3.5. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения Контракта), предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения Контракта) , предусмотренных Контрактом, проводится Заказчиком своими силами, при этом Заказчик вправе принять решение о проведении экспертизы результатов оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения Контракта)с привлечением экспертов, экспертных организаций на основании контрактов, заключенных в соответствии с Законом № 44-ФЗ.

3.6. Заказчик проводит экспертизу результатов оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения Контракта)в день оказания Услуг. По итогу проведения экспертизы оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения Контракта), Заказчик оформляет заключение по результатам экспертизы, которое утверждается Заказчиком. В случае если по результатам такой экспертизы выявлено, что оказанные услуги соответствуют условиям Контракта, Заказчик принимает результат оказанных услуг (результат отдельного этапа исполнения Контракта), путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

3.7. При обнаружении Заказчиком в ходе проведения экспертизы результатов оказанных услуг (результатов отдельного этапа исполнения Контракта)недостатков в оказанных услугах, приемочной комиссией (лицом, ответственным за приемку) составляется рекламационный акт, в котором фиксируется перечень недостатков и сроки их устранения Исполнителем. Указанный рекламационный акт в тот же день направляется Заказчиком в адрес Исполнителя, при этом Заказчиком составляется мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

3.8. Исполнитель обязан устранить все обнаруженные недостатки своими силами и за свой счет в сроки, указанные в рекламационном акте.

3.9. После оказания Исполнителем услуг по устранению недостатков Заказчик проводит экспертизу результатов оказанных услуг (результатов отдельного этапа исполнения Контракта)в порядке, установленном пунктами 3.5. - 3.7 настоящего раздела. Устранение Исполнителем в установленные сроки выявленных Заказчиком недостатков не освобождает его от уплаты неустойки и (или) штрафа, предусмотренных настоящим Контрактом.

3.10. Если Заказчиком принято решение о проведении экспертизы оказанных услуг (результатов отдельного этапа исполнения Контракта) с привлечением экспертов, экспертных организаций, Заказчик

принимает результат оказанных услуг (результат отдельного этапа исполнения Контракта) путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг только по результатам экспертизы оказанных услуг (результатам отдельного этапа исполнения Контракта), если в заключении эксперта, экспертной организации установлено соответствие результата оказанных услуг (результат отдельного этапа исполнения Контракта) условиям Контракта и соответствующих нормативных актов. В противном случае Заказчик имеет право в одностороннем порядке отказаться от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренных Гражданским Кодексом РФ.

IV. Взаимодействие Сторон.

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Оказать Услуги в порядке, объеме, в срок и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему.

4.1.2. Обеспечить соответствие оказываемых Услуги требованиям качества, безопасности, иным требованиям, установленным стандартами, техническими регламентами и санитарно-эпидемиологическими требованиями, а также требованиям, установленным настоящим Контрактом.

4.1.3. Принимать и регистрировать заявки на питание от Заказчика.

4.1.4. Организовать в период оказания услуг по Контракту приготовление питания в соответствии с меню, согласованным в установленном порядке.

4.1.5. Организовать хранение продуктов питания на своем складе, а также в специальных помещениях Заказчика в соответствии с действующими нормами и правилами.

4.1.6. В течение трех рабочих дней с момента заключения настоящего Контракта предоставить Заказчику сведения:

- о наличии складских помещений, обеспечивающих в соответствии с требованиями нормативных и нормативно-технических документов (СанПиН, ГОСТ, ВНТП, СНИП) хранение пищевых продуктов с соблюдением условий и правил хранения, их оснащении торгово-технологическим и холодильным оборудованием, иными предметами материально-технического оснащения, наличии условий для хранения и реализации партий пищевых продуктов направляемых на пищеблок учреждения Заказчика;

- о наличии специализированного транспорта (собственного, по договору аренды, по договору на оказание транспортных услуг);

- о квалификации физических лиц, непосредственно занятых при исполнении Контракта, с приложением копий медицинских и трудовых книжек;

- о внедрении на предприятии исполнителя системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов HACCP.

4.1.7. Предоставлять питание, сбалансированное по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам), отвечающее требованиям рационального питания детей. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно - эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.1.8. Утвердить меню и согласовать его с руководителем организации, в которой организуется питание детей. Организовать приготовление горячего питания в ассортименте и объеме в соответствии с циклическими меню рационов горячего питания (Приложение № 4 к Контракту).

4.1.9. Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи. Ежедневно перед каждым приемом пищи проводить бракераж пищи с участием медицинских работников Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с действующим Положением о бракеражной комиссии с регистрацией результата бракеража в бракеражных журналах.

4.1.10. Вывешивать согласованное руководителем организации, в которой организуется питание детей меню, содержащее всю необходимую информацию в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

4.1.11. Укомплектовать необходимыми квалифицированными кадрами пищеблок Заказчика. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию.

4.1.12. Обеспечить своевременное прохождение работниками пищеблока периодических медицинских

обследований в установленном порядке, соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.1.13. Не допускать до работы лиц без медицинских книжек, не прошедших своевременно периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, не вакцинированных.

4.1.14. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки пищевых продуктов и продовольственного сырья; условий, сроков хранения и реализации продуктов, санитарно-эпидемиологических требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

4.1.15. Обеспечить наличие в производственных помещениях Заказчика необходимой технологической и нормативной документацией (технологическими и технико-технологическими картами, бракеражными журналами, журналом учета температурного режима холодильного оборудования, гигиеническим журналом, журналом учета температуры и влажности в складских помещениях санитарными правилами и иными обязательными документами в соответствии с законодательством), посудой и инвентарем в соответствии с установленными нормами, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых для оказания услуги количествах.

4.1.16. Обеспечить помещения для приема пищи Заказчика столовой посудой, столовыми приборами в соответствии с санитарными нормами и правилами.

4.1.17. Обеспечить соблюдение требований к санитарному содержанию производственных помещений пищеблока и помещения для приема пищи.

4.1.18. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря.

4.1.19. Ежедневно с помощью термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей вести учет температурно-влажностного режима хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей, фруктов и т.д.

4.1.20. Обеспечить соблюдение технико-технологических условий при приготовлении блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами и сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.

4.1.21. Обеспечить качество закупаемых продуктов питания и сырья не ниже указанного в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья в соответствии с Приложением № 3 к Контракту.

Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

4.1.22. Иметь на продукты питания, закупаемые для организации питания, сопроводительные документы: накладные и декларации о соответствии с указанием наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции, показателей качества (сорт, категория, жирность), даты изготовления (даты фасовки), температурных условий хранения для скоропортящейся продукции, срока годности; ветеринарные свидетельства на продукты животноводства, в том числе молочные консервы, сливочное масло и иные виды товаров, указанных в Приказе Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами» и рыбопродукты, свидетельство о государственной регистрации для продукции подлежащей обязательной государственной регистрации. Согласно Приказу Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» Исполнитель оформляет ветеринарные сопроводительные документы (ВСД) в системе ФГИС «Меркурий».

4.1.23. В соответствии с Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01» осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний. Лабораторные исследования и испытания

осуществляются Исполнителем самостоятельно в собственной производственно-технологической лаборатории или с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке, на основании договора (контракта) для организации и проведения производственного контроля. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливаются организацией по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

4.1.24. Ежемесячно проводить сверку расчетов с Заказчиком в соответствии с пунктом 2.8 раздела II настоящего Контракта.

4.1.25. Нести ответственность за состояние и организацию работы по охране труда своих сотрудников.

4.1.26. В течение 30 дней с момента вступления настоящего Контракта в силу, а также в случае досрочного расторжения Контракта либо по истечении срока действия Контракта провести инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с администрацией Заказчика.

4.1.27. Обеспечить своевременный вывоз с территории Заказчика, где находится пищеблок, пищевых отходов и отходов производства. Предоставить Заказчику копию договора на оказание услуг по сбору, транспортировке и организации размещения отходов I-IV класса опасности.

4.1.28. Предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

4.1.29. Заключение договора безвозмездного пользования в отношении государственного имущества Заказчика, для создания необходимых условий для организации питания обучающихся согласно пункту 2 части 3.2 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 №135-ФЗ «О защите конкуренции», на срок действия настоящего Контракта в порядке и на условиях, установленных действующим законодательством РФ.

4.1.30. Предоставить новое обеспечение исполнения Контракта в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и в случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона № 44-ФЗ.

4.1.31. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения направить Заказчику такое решение по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в настоящем Контракте, а также телеграммой либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления, либо дата получения Исполнителем информации об отсутствии Заказчика по его адресу, указанному в Контракте.

4.1.32. Исполнитель, не являющийся субъектом малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организацией, обязуется привлечь к исполнению настоящего Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее соответственно - субподрядчики, соисполнители) в объеме 20% процентов от цены настоящего Контракта.

4.1.33. В срок не более 5 (пяти) рабочих дней со дня заключения договора с субподрядчиками, соисполнителями представить Заказчику:

декларацию о принадлежности субподрядчика, соисполнителя к субъектам малого

предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

копию договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем, заверенную Исполнителем.

4.1.34. В случае замены субподрядчика, соисполнителя на этапе исполнения настоящего Контракта на другого субподрядчика, соисполнителя из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций представлять Заказчику документы, указанные в подпункте 4.1.33 настоящего пункта, в течение 5 (пяти) дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, соисполнителем.

4.1.35. В течение 10 (десяти) рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с субподрядчиком, соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:

копии документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем;

копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем субподрядчику, соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты оказанных Услуг, поставленных Товаров, предусмотренного настоящим Контрактом (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 (пяти) дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных субподрядчиком, соисполнителем).

4.1.36. Оплачивать поставленные субподрядчиком, соисполнителем товары, выполненные работы (их результаты), оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем, в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

4.1.37. Своевременно доводить до сведения потребителей в наглядной и доступной форме необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора, а именно:

- перечень услуг и условия их оказания;
- цены в рублях и условия оплаты услуг;
- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов) и составе;
- обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга.

Данная информация доводится до сведения потребителей посредством меню или иными способами, согласованными с Заказчиком.

4.1.38. Обеспечивать Заказчику, а также привлеченным Заказчиком контролирующим и уполномоченным органам государственной власти беспрепятственный доступ на пищеблок для проведения мероприятий по контролю за исполнением условий настоящего контракта и требований действующего законодательства по оказанию услуги.

4.1.39. При договорочном типе пищеблока обеспечить пищеблок Заказчика необходимыми полуфабрикатами и другими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем в соответствии с меню. Осуществлять закупку и доставку необходимых пищевых продуктов, продовольственного сырья, полуфабрикатов на пищеблок Заказчика.

4.1.40. При организации питания посредством буфетов-распределов обеспечить доставку готового питания автотранспортом, специально предназначенным для перевозки пищевых продуктов или специально

оборудованным для таких целей, в соответствии с режимом работы Заказчика. На автотранспорт, который используется для доставки приготовленного питания, должна предоставляться справка о дезинфекции данного автомобиля и заключенный договор с юридическим лицом, который проводил дезинфекцию данного автомобиля.

При организации питания обучающихся посредством буфетов-распределов доставка питания осуществляется за 30 минут до приема пищи в соответствии с графиком питания, утверждаемым Заказчиком.

Доставка горячих готовых блюд и напитков должна осуществляться в возвратных специальных изотермических емкостях (термосах), которые должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполненным из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Температура доставленных блюд должна соответствовать требованиям к температуре блюд при их раздаче.

Не допускается заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке.

4.1.41. Соблюдать утвержденные Комитетом по тарифам Санкт-Петербурга, предельные наценки на реализуемую Исполнителем в образовательном учреждении продукцию (товары).¹

4.2. Исполнитель вправе:

4.2.1. Требовать от Заказчика произвести приемку Услуг в порядке и в сроки, предусмотренные настоящим Contractом.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты на условиях, установленных настоящим Contractом надлежащим образом оказанной и принятой Услуги.

4.2.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Contractа в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

4.2.4. Требовать возмещения убытков, уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом VII настоящего Contractа.

4.2.5. Допустить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.2.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения субподрядчиком, соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену субподрядчика, соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого субподрядчика, соисполнителя

4.3. Заказчик обязуется:

4.3.1. Обеспечить своевременную оплату надлежащим образом оказанных Услуг соответствующих условиям настоящего Contractа, в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Contractом.

4.3.2. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Contractа в случае, если в ходе исполнения настоящего Contractа установлено, что Исполнитель и (или) оказываемые Услуги не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) оказываемым Услугам или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии оказываемых Услуг таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

4.3.3. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Contractа не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения разместить в единой информационной системе и направить Исполнителю такое решение по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в настоящем Contractе, а также телеграммой либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных

¹ Включается в государственный контракт (контракт) в соответствии с Распоряжением Комитета по тарифам Санкт-Петербурга от 14.08.2013 № 201-р «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую организациями общественного питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального, среднего профессионального и высшего профессионального образования, расположенных на территории Санкт-Петербурга».

средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в настоящем Контракте. При невозможности получения указанного подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в единой информационной системе.

4.3.4. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом VII настоящего Контракта

4.3.5. Обеспечить своевременную приемку Услуг, соответствующую условиям настоящего Контракта, в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Контрактом, провести экспертизу Услуг для проверки их соответствия условиям настоящего Контракта в соответствии с Законом №44-ФЗ и настоящим Контрактом.

4.3.6. Направлять заявки Исполнителю по тел./факсу (812) 327-13-80, в порядке, установленном в пункте 1.7 настоящего Контракта.

4.3.7. В течение одного рабочего дня с момента заключения Контракта проверить у Исполнителя наличие действующих медицинских книжек на работников Исполнителя.

4.3.8. Письменно извещать Исполнителя об изменениях бухгалтерских реквизитов, наименований, адресов и ответственных лиц Заказчика.

4.3.9. Заключить с Исполнителем договор безвозмездного пользования в отношении государственного имущества Заказчика, для создания необходимых условий для организации питания обучающихся согласно пункту 2 части 3.2 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 №135-ФЗ «О защите конкуренции», на срок действия настоящего Контракта в порядке и на условиях, установленных действующим законодательством РФ.

4.3.10. Осуществлять контроль за сохранностью, санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования, переданного Исполнителю, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием предоставленных Исполнителю ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло-снабжения).

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

4.3.12. Утверждать режим работы пищеблока Заказчика в соответствии с режимом работы учреждения.

4.3.13. Своевременно направлять Исполнителю заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц в соответствии с пунктом 1.7 настоящего Контракта, а также ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, ежемесячно составлять отчет о расходовании средств.

4.3.14. Ежемесячно подписывать с Исполнителем акт сдачи-приемки оказанных услуг.

4.3.15. Ежемесячно производить сверку расчетов с Исполнителем в соответствии с пунктом 2.8 настоящего Контракта.

4.4. Заказчик вправе:

4.4.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств по настоящему Контракту.

4.4.2. Проверять ход и качество выполнения Исполнителем условий настоящего Контракта.

4.4.3. Требовать предоставления надлежащим образом оформленных финансовых документов, подтверждающих исполнение обязательств, в соответствии с Контрактом.

4.4.4. Требовать возмещения убытков в соответствии с разделом VII настоящего Контракта, причиненных по вине Исполнителя.

4.4.5. Запрашивать информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по Контракту.

4.4.6. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

4.4.7. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта провести экспертизу Услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Законом №44-ФЗ.

4.4.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом

соответствующего размера неустойки (штрафа, пени), начисленной в соответствии с разделом VII настоящего Контракта, и исполнить за Исполнителя обязательства по перечислению в бюджет Санкт-Петербурга начисленной неустойки (штрафа, пени).

V. Качество оказываемых услуг .

5.1. Исполнитель обязуется готовить пищу, качество которой соответствует действующим требованиям и нормами, установленными нормативно-технической документацией:

Постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.11.2020 № 36 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;

Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 № ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

Федеральным законом РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

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

Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

иными нормативными и нормативно-техническими документами, определяющими безопасность и качество пищевых продуктов.

Исполнитель предоставляет услуги общественного питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 988н, Министерства здравоохранения Российской Федерации №1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;

Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;

Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 № 53;

ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

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

ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;

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

ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».

5.2. Мониторинг качества и оценка уровня организации социального питания проводится на основании Порядка осуществления мониторинга качества социального питания, закупаемого за счет средств Санкт-Петербурга для обеспечения гарантированного питания в государственных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы образования, здравоохранения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, а также в государственных учреждениях Санкт-Петербурга, осуществляющих спортивную подготовку, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга, и оценки уровня организации социального питания в указанных учреждениях, утверждаемого распоряжением Управления социального питания.

Исполнитель обязуется использовать для приготовления рационов питания только те продукты питания, которые имеют надлежащим образом оформленные сопроводительные документы.

Продукты, используемые для оказания услуг, должны соответствовать требованиям следующих документов:

- Федеральному Закону Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закону Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»
- Приказу Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Техническому регламенту Евразийского экономического союза от 18.10.2016 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 15.06.2012 № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36;
- Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98;
- Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.08.2014 № 50;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 57.

5.3. Исполнитель обязуется использовать для приготовления рационов питания только те продукты питания, которые имеют надлежащим образом оформленные сопроводительные документы.

VI. Обеспечение исполнения Контракта

6.1. Обеспечение исполнения настоящего Контракта установлено в размере 30,00 % от начальной

(максимальной) цены контракта, что составляет 4 079 576,10 (Четыре миллиона семьдесят девять тысяч пятьсот семьдесят шесть рублей десять копеек) руб.

6.2. Обеспечение исполнения настоящего Контракта обеспечивает все обязательства Исполнителя, предусмотренные настоящим Контрактом, включая:

- исполнение основного обязательства по оказанию Услуги;
- предоставление Исполнителем Заказчику предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему результатов, включая отчётные документы;
- соблюдение срока оказания Услуг (этапов) ;
- возмещение убытков, причиненных Заказчику Исполнителем в результате ненадлежащего исполнения, неисполнения предусмотренного настоящим Контрактом и приложениями к нему обязательства последнего, а также обязанность выплаты неустойки (пени, штрафа), предусмотренной настоящим Контрактом.

6.3. Исполнение настоящего Контракта может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Закона №44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет Заказчика. Способ и срок действия обеспечения исполнения настоящего Контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

6.4. В случае если обеспечение исполнения настоящего Контракта представлено в форме безотзывной банковской гарантии, срок действия такой банковской гарантии должен превышать предусмотренный настоящим Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона №44-ФЗ .

6.5. В ходе исполнения настоящего Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения настоящего Контракта новое обеспечение исполнения настоящего Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона №44-ФЗ .

6.6. В случае если настоящим Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения и установлено требование обеспечения исполнения настоящего Контракта, в ходе исполнения данного Контракта размер этого обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона №44-ФЗ.

6.7. Денежные средства, внесенные Исполнителем в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта (если такая форма обеспечения исполнения настоящего Контракта применяется), в том числе части этих денежных средств, в случае уменьшения размера обеспечения исполнения настоящего Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона №44-ФЗ возвращаются Исполнителю в течение 30 дней с даты исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему Контракту.

6.8. В банковскую гарантию включается условие о праве Заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем 5 рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

6.9. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта (если такая форма обеспечения исполнения настоящего Контракта применяется Исполнителем), лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения настоящего Контракта в срок не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7,7.1 ,7.2 и 7.3 статьи 96 Закона №44-ФЗ.

VII. Ответственность Сторон.

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

7.2. В случае неисполнения Исполнителем условий настоящего Контракта Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о расторжении настоящего Контракта.

7.3. В случае полного (частичного) неисполнения условий настоящего Контракта одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки.

7.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается настоящим Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем.

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 (далее - Правила), и составляет 5 процентов² цены Контракта/этапа/начальной (максимальной) цены Контракта.

7.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет 5 000 рублей 00 копеек (Пять тысяч рублей 00 копеек).

7.7. В случае неисполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного подпунктом 4.1.32 пункта 4.1 настоящего Контракта, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф в размере 5 процентов объема привлечения к исполнению настоящего Контракта субподрядчиков, соисполнителей, установленного подпунктом 4.1.32 пункта 4.1 настоящего Контракта

7.8. В случае представления документов, указанных в подпунктах 4.1.33-4.1.35 пункта 4.1 настоящего Контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставления или представления таких документов с нарушением установленных сроков Исполнитель несет ответственность в соответствии с пунктом 7.6 раздела VII настоящего Контракта.

7.9. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного частью 30 статьи 34 Закона №44-ФЗ, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в пункте 7.4 раздела VII настоящего Контракта.

7.10. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

7.11. В случае просрочки исполнения обязательств Заказчиком, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства.

7.12. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом,

² Во всех случаях (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 4-8 Правил) указывается значение, определяемое в соответствии с пунктом 3 Правил:

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

5 процентов цены государственного контракта (контракта) (этапа) в случае, если цена государственного контракта (контракта) (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет 5 000 рублей 00 копеек (Пять тысяч рублей 00 копеек).

7.13. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

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

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

7.16. В случае расторжения настоящего Контракта в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения настоящего Контракта другая Сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта.

7.17. Если способом обеспечения исполнения Контракта является внесение денежных средств на указанный Заказчиком счет, при ненадлежащем исполнении или неисполнении Исполнителем обязательств по Контракту – сумма обеспечения исполнения Контракта Исполнителю не возвращается и подлежит перечислению в бюджет Санкт-Петербурга в безакцептном порядке без обращения в суд.

VIII. Банковское сопровождение контракта.

Банковское сопровождение контракта не предусмотрено.

IX. Обстоятельства непреодолимой силы.

9.1. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательства по Контракту, несет ответственность, если не докажет, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств.

9.2. О возникновении и прекращении обстоятельства непреодолимой силы Стороны уведомляют друг друга письменно в течение двух рабочих дней с даты их возникновения или прекращения. После прекращения обстоятельства непреодолимой силы Сторона, прекратившая исполнение обязательства по настоящему Контракту, незамедлительно возобновляет его исполнение. Извещение должно содержать данные о наступлении и характере обстоятельств и возможных последствиях.

9.3. Факт возникновения обстоятельства непреодолимой силы должен быть документально удостоверен уполномоченным органом федеральной, региональной власти или органом местного самоуправления.

9.4. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пунктах 9.2-9.3 раздела IX настоящего Контракта, то такая Сторона не вправе ссылаться на возникновение обстоятельства непреодолимой силы в целях обоснования неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения обязательства по настоящему Контракту, а вторая Сторона вправе не принимать во внимание наступление обстоятельства непреодолимой силы при предъявлении претензий и исковых заявлений в связи с неисполнением и (или) ненадлежащим исполнением обязательств по настоящему Контракту.

9.5. В случае если обстоятельства непреодолимой силы будут сохраняться более двух месяцев, любая Сторона имеет право предложить другой Стороне расторгнуть его. При прекращении настоящего Контракта по причинам, указанным в настоящем пункте, Стороны обязаны осуществить взаиморасчеты по своим обязательствам на день прекращения настоящего Контракта.

X. Рассмотрение и разрешение споров.

10.1. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, Стороны могут разрешать путем переговоров.

10.2. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, подлежат передаче на разрешение в Арбитражный суд города Санкт-Петербурга и Ленинградской области в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

10.3. До передачи спора на разрешение в Арбитражный суд города Санкт-Петербурга и Ленинградской области Стороны принимают предусмотренные настоящим разделом меры по досудебному урегулированию спора, за исключением дел, для которых согласно части 5 статьи 4 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации принятие сторонами мер по досудебному урегулированию не является обязательным.

10.4. Претензия должна быть составлена в письменной форме и направлена одной Стороной другой Стороне по адресу Стороны-адресата, установленному настоящим Контрактом, с использованием курьерской доставки с отметкой о вручении либо с использованием почтовой связи заказным или ценным письмом с уведомлением о вручении. Момент получения претензии Стороной-адресатом определяется в соответствии с

гражданским законодательством Российской Федерации.

10.5. Сторона-адресат должна дать в письменной форме ответ на претензию по существу в срок не позднее 30 календарных дней со дня направления претензии.

10.6. В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты Стороны, предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты Стороны, которой предъявлена претензия; обстоятельства, являющиеся основанием для предъявления претензии, со ссылками на соответствующие пункты настоящего Контракта и (или) нормативные правовые акты; требования; информация о мерах, которые будут осуществлены в случае отклонения претензии (приостановка исполнения обязательств, передача спора на разрешение суда и т.д.); дата и регистрационный номер претензии; подпись уполномоченного лица; перечень прилагаемых документов.

10.7. Если требования в претензии подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая денежная сумма и ее полный и обоснованный расчет.

10.8. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы, которые отсутствуют у Стороны-адресата, их копии либо выписки из них.

10.9. В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению Стороны, предъявившей претензию, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

10.10. При отклонении претензии полностью или частично либо неполучении ответа в установленные для ее рассмотрения сроки, либо неисполнении требований по претензии в установленные для их исполнения сроки, либо невручении претензии по обстоятельствам, зависящим от Стороны-адресата, Сторона, предъявившая претензию, вправе после наступления любого из указанных событий передать спор на разрешение в Арбитражный суд города Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

XI. Срок действия и порядок изменения, расторжения Контракта.

11.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты его заключения и действует по «31» декабря 2023 г. (включительно), а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами. Окончание срока действия настоящего Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по настоящему Контракту.

11.2. Расторжение настоящего Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации. При этом факт подписания Сторонами соглашения о расторжении настоящего Контракта не освобождает Стороны от обязанностей урегулирования взаимных расчетов.

11.3. Информация о Исполнителе, с которым Контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта, включается в установленном Законом №44-ФЗ порядке в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей).

11.4. Изменения и дополнения по основаниям, предусмотренным настоящим Контрактом, вносятся по соглашению Сторон, которое оформляется соответствующим дополнительным Соглашением и является неотъемлемой частью настоящего Контракта.

11.5. Изменение условий настоящего Контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных статьей 95 Закона №44-ФЗ.

XII. Прочие положения.

12.1. Во всем, что не оговорено в настоящем Контракте, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, а также в случае реорганизации она письменно извещает об этом другую Сторону в течение двух рабочих дней с даты такого изменения. При этом если Исполнитель не исполнит либо ненадлежащим образом исполнит обязанность, предусмотренную настоящим пунктом, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет, несет Исполнитель.

12.3. Все сообщения, требования, замечания или уведомления Сторон по настоящему Контракту направляются с использованием курьерской доставки одной из Сторон под расписку о вручении либо с

использованием почтовой связи заказным письмом с уведомлением о вручении по адресам Сторон, указанным в разделе XV настоящего Контракта, либо с использованием электронной почты на электронные адреса, указанные в разделе XV настоящего Контракта, либо с использованием факсимильной связи.

Момент получения Стороной сообщения или уведомления, направленного с использованием курьерской доставки, почтовой или факсимильной связи, определяется в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации. При этом направление уведомлений по адресам Сторон, указанным в разделе XV настоящего Контракта, считается надлежащим уведомлением Сторон.

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

В случае, предусмотренном настоящим пунктом, перемена Исполнителя оформляется путем заключения соответствующего дополнительного соглашения к настоящему Контракту.

12.5. Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность сведений, относящихся к предмету настоящего Контракта и ставших им известными в ходе исполнения настоящего Контракта.

12.6. Настоящий Контракт составлен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями Сторон.

XIII. Антикоррупционные условия.

13.1. При исполнении своих обязательств по Контракту стороны обязуются не совершать, а также обязуются обеспечивать, чтобы их аффилированные лица, сотрудники и посредники не совершали прямо или косвенно следующих действий:

платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) публично-правовым образованиям, должностным лицам публично-правовых образований, близким родственникам таких должностных лиц, либо лицам иным образом связанным с государством, в целях неправомерного получения преимуществ для сторон по контракту, их аффилированных лиц, работников или посредников, действующих по Контракту;

платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) сотрудникам другой стороны по контракту, ее аффилированным лицам, с целью обеспечить совершение ими каких-либо действий в пользу стимулирующей стороны (предоставить неоправданные преимущества, предоставить какие-либо гарантии и т.д.);

не совершать иных действий, нарушающих антикоррупционное законодательство Российской Федерации.

XIV. Приложения к Контракту.

14.1. Приложение № 1 – Техническое задание.

14.2. Приложение № 2 – Расчет цены оказываемых услуг

14.3. Приложение № 3 – Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья.

14.4. Приложение № 4 – Циклические меню рационов горячего питания.

XV. Реквизиты и подписи Сторон.

Заказчик:

ГБОУ гимназия № 52 Приморского района Санкт-Петербурга

197348, Санкт-Петербург, Богатырский пр., д.7, корп.4, литер А

ИНН 7814103640 КПП 781401001

УФК по г. Санкт Петербургу (ГБОУ гимназия № 52 Приморского района Санкт-Петербурга)

Наименование банка: Северо-Западное

ГУ Банка России/УФК по г. Санкт-Петербургу, г. Санкт-Петербург

БИК: 014030106

Р/с 03224643400000007200

К/с 40102810945370000005

Лицевой счет 0641139

Тел: (812) 246-03-17

Директор ГБОУ гимназия № 52 Приморского района Санкт – Петербурга

И.В.Гузаева

(подписано ЭП)

Исполнитель:

АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»

Юридический адрес: 197110, г. Санкт- Петербург,

ул. Большая Разночинная, д. 14, лит. А, пом. 419

Тел/факс: (812) 327-13-80

Е-mail: do@zaoff.spb.ru

ИНН 7813037232, КПП 781301001

ОГРН 1027806888735 ОКПО 31963382 ОКТМО

40393000000 ОКВЭД 55.51

ФИЛИАЛ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ» КБ «ЛОКО-БАНК» АО (ИНН 7750003943 КПП 781043001)

р/счет 40702810000018735000

к/счет 30101810945250000161

БИК 044525161

Генеральный директор Акционерного общества «ФИРМА ФЛОРИДАН»

/Т.А. Таврова/

(подписано ЭП)

Техническое задание

Раздел 1. Общие требования.

1.1 Предмет контракта (объект закупки): Оказание услуг по организации горячего питания в ГБОУ гимназия № 52 Приморского района Санкт-Петербурга в 2021 - 2023 годах.

1.2 Сроки и порядок оплаты установлены в проекте контракта.

1.3 Место оказания услуг:

197183, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, 61, лит.А

Раздел 2. Требования к описанию объекта закупки и условий контракта в соответствии со статьей 33 Закона.

2.1. Требования к объему услуг, качеству и безопасности услуг.

2.1.1. Приготовление пищи осуществляется силами и за счет средств Исполнителя на пищеблоке Заказчика.

2.1.2. Организация питания осуществляется в соответствии с графиком оказания услуг:

Прием пищи	обучающиеся в возрасте с 7 до 11 лет	обучающиеся в возрасте с 12 лет и старше
время приема пищи		
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия №52 Приморского района Санкт-Петербурга		
завтрак	с 09.00 до 12.00	с 09.00 до 12.00
обед	с 12.00 до 15.00	с 12.00 до 15.00

2.1.3. Организация питания осуществляется в соответствии с Циклическим меню рационов горячего питания (Приложение № 4 к Контракту) из продуктов, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (далее – Ассортиментный перечень) (Приложение № 3 к Контракту).

Исполнитель может использовать в работе циклические двухнедельные сбалансированные меню рационов горячего питания (Приложение № 4 к Контракту) и размещенные на сайте Управления социального питания, либо циклические двухнедельные сбалансированные меню рационов горячего питания, разработанные Заказчиком и Исполнителем в соответствии с установленными нормативными правовыми актами.

2.1.4. Количественные характеристики услуг установлены в соответствии с расчётом объемов рационов питания и представлены в Приложение № 2 к Контракту.

2.1.5. Исполнитель должен гарантировать, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным Законом Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии».

2.1.6. Исполнитель обязан оказывать услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

- Постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 988н, Министерства здравоохранения Российской Федерации №1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.11.2020 № 36 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;

- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 № 18;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.10.2013 № 53;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.04.2010 № 37;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.04.2010 № 36;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.06.2017 № 83;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» (приложение) утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.09.2014 № 58;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.06.2003 № 131;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

2.1.7. Продукты, используемые для оказания услуг должны соответствовать требованиям установленным следующими документами:

- Федеральным Законом Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;

- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

- Приказом Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 № 648»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Техническим регламентом Евразийского экономического союза от 18.10.2016 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 15.06.2012 № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.08.2014 № 50;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 57;

- Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;

- Ассортиментному перечню (Приложение № 3 к Контракту).

В случае если нормативно технический документ утратил силу, вследствие отмены либо замены на иной документ, то Исполнитель обязан руководствоваться действующей редакцией такого нормативно - технического документа.

2.2. Требования к техническим, функциональным и эксплуатационным характеристикам услуг.

2.2.1. В процессе оказания услуг Исполнитель обязан осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами, определяющими требования к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Исполнитель обеспечивает наличие официально изданных санитарных правил и методик контроля факторов среды обитания, необходимых для надлежащего оказания услуг, при этом указанный перечень в обязательном порядке должен содержать весь перечень документов, перечисленный в требованиях к качеству и безопасности услуг, а также в требованиях к гарантийному сроку услуг и объему предоставления гарантий качества технического задания. В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель проводит организационно - административные мероприятия, включающие: определение ответственных исполнителей для осуществления санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий; ведение необходимой документации (бракеражные журналы, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях и иные обязательные документы в соответствии с установленными нормами); контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд.

Должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены.

Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Для порционирования блюд должен использоваться инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Не должны допускаться к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

Обработка сырых и вареных продуктов должна проводиться на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи должны храниться на специальных полках, либо кассетах, либо с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. Исполнитель осуществляет организационно - административные мероприятия, включающие проведение проверок по хранению разделочного инвентаря (доски, ножи).

Исполнитель в процессе организационно - административных мероприятий обязан осуществлять контроль за наличием маркировки на разделочном инвентаре; за отсутствием разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями и разделочных досок из пластмассы и пресованной фанеры. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не должно допускаться использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных зонах, участках.

Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Блюда должны быть изготовлены из продуктов питания, поименованных в Ассортиментном перечне (Приложение № 3 к Контракту).

Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда, а также входящие в его состав ингредиенты. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано питание в соответствии с назначениями лечащего врача.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

При оказании услуг руководитель организации обязан обеспечить выполнение всеми работниками требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, предусмотренных настоящим техническим заданием, в период всего срока действия контракта.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организационно-административные меры, применяемые Исполнителем в период оказания услуг должны предусматривать мероприятия, не допускающие:

использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

использование пищевых продуктов и блюд, которые не допускаются в питании детей и реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

К работе могут допускаться лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. При оказании услуг по организации питания должны применяться медико-санитарные меры, направленные на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), включающие в себя: организацию подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения; организацию предварительных и периодических медицинских осмотров персонала; выявление сотрудников с признаками заболеваний (с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие либо при подозрении на инфекционные

заболевания). При появлении признаков простудного заболевания либо желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами либо порезами временно отстраняются от работы.

К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача. Лица, непосредственно занятые в оказании услуг должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при оказании услуг по организации питания, Исполнитель должен применять санитарно-гигиенические меры, включающие в себя организацию санитарной обработки технологического оборудования, в том числе рабочих и производственных столов на пищеблоке, проверку соблюдения условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, в том числе температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке. Производственные столы должны мыться горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь).

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль за температурой воздуха осуществляется с помощью бытовых термометров. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах должно осуществляться на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Входной контроль поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется ответственным лицом. Результаты входного контроля регистрируются в журнале бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. При осуществлении входного контроля, применяются меры, не допускающие к приемке: продовольственного сырья и пищевых продуктов без документов, подтверждающих их качество и безопасность; мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; непотрошеную птицу (кроме дичи); яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества; продукцию домашнего изготовления.

В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель обязан осуществлять дезинфекционные мероприятия, предусматривающие организацию проведения влажной уборки пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств, предусматривающей обязательное мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников, мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти; организацию дезинфекции всей посуды и приборов на пищеблоке; генеральная уборка и дезинфекция всех помещений при пищеблоке; соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках путем очистки и текущей дезинфекции хранилищ овощей; уборку мест, предназначенных для хранения хлеба. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) должен быть выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, а также правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты в процессе осуществления организационно - административных мероприятий. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, застегивать спецодежду булавками, принимать пищу, курить на рабочем месте.

Раздел 3. Требования к контролю качества услуг.

3.1. Исполнитель должен гарантировать, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным в пунктах 2.1.5, 2.1.6 и 2.1.7 настоящего Технического задания.

3.2. Исполнитель обязан предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

3.3. Поставка каждой партии пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поставляемых товаров. На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания, следует представлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой окончном сроке реализации, ветеринарные сопроводительные документы, зарегистрированные в системе ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения, свидетельство о государственной регистрации для продукции подлежащей обязательной государственной регистрации. Отгрузку продовольственных товаров следует сопровождать накладной с указанием реквизитов декларации о соответствии, даты изготовления, сроков реализации, температурных условий хранения. Исполнитель при оказании услуг обязан соблюдать требования Федерального закона «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» от 22.07.2008 № 123-ФЗ, а также Федерального закона от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».

Заказчик:

Директор ГБОУ гимназия № 52 Приморского
района Санкт – Петербурга

И.В.Гузаева

(подписано ЭП)

Исполнитель:

Генеральный директор Акционерного
общества «ФИРМА ФЛОРИДАН»

/Т.А. Таврова/

(подписано ЭП)

Расчет цены оказываемых услуг

№ п/п	Год	Характеристики	ОКПД2/ ККН	Наименование услуги (наименование ККН)	Ед. изм.	Кол-во	Цена за ед., руб.	Стоимость, руб.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2021	Завтрак	56.29.20.120-001	Услуги школьных столовых и кухонь тип 1	ЧЕЛ.ДН	21667	47,31	1 025 065,77
2	2021	Обед	56.29.20.120-004	Услуги школьных столовых и кухонь тип 4	ЧЕЛ.ДН	4527	82,61	373 975,47
3	2021	Комплексный обед	56.29.20.120-007	Услуги школьных столовых и кухонь тип 7	ЧЕЛ.ДН	5996	129,92	779 000,32
4	2021	Комплексный обед	56.29.20.120-007	Услуги школьных столовых и кухонь тип 7	ЧЕЛ.ДН	1	136,77	136,77
Всего за 2021 г.:								2 178 178,33
4	2022	Завтрак	56.29.20.120-002	Услуги школьных столовых и кухонь тип 2	ЧЕЛ.ДН	51791	49,57	2 567 279,87
5	2022	Обед	56.29.20.120-005	Услуги школьных столовых и кухонь тип 5	ЧЕЛ.ДН	9314	85,61	797 371,54
6	2022	Комплексный обед	56.29.20.120-008	Услуги школьных столовых и кухонь тип 8	ЧЕЛ.ДН	13053	135,18	1 764 504,54
Всего за 2022 г.:								5 129 155,95
7	2023	Завтрак	56.29.20.120-003	Услуги школьных столовых и кухонь тип 3	ЧЕЛ.ДН	28052	51,82	1 453 654,64
8	2023	Обед	56.29.20.120-006	Услуги школьных столовых и кухонь тип 6	ЧЕЛ.ДН	5044	89,37	450 782,28
9	2023	Комплексный обед	56.29.20.120-009	Услуги школьных столовых и кухонь тип 9	ЧЕЛ.ДН	7127	140,44	1 000 915,88
Всего за 2023 г.:								2 905 352,80
							Итого:	10 212 687,08

Заказчик:

Директор ГБОУ гимназия № 52 Приморского района Санкт –
 Петербурга

_____ И.В.Гузаева
 (подписано ЭП)

Исполнитель:

Генеральный директор Акционерного общества «ФИРМА ФЛОРИДАН»

_____ /Г.А. Таврова/
 (подписано ЭП)

Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья

Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья
расположен на сайте Управления социального питания Санкт-Петербурга

<https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/normativdoc/menyu/assortimentnye-perechni/>

Заказчик:

Директор ГБОУ гимназия № 52 Приморского
района Санкт – Петербурга

_____ И.В.Гузаева
(подписано ЭП)

Исполнитель:

Генеральный директор Акционерного
общества «ФИРМА ФЛОРИДАН»

_____ /Т.А. Таврова/
(подписано ЭП)

Цикличное меню рационов горячего питания
(соответствует приложению к Техническому заданию)

Цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся старших классов (12-18лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (для сырьевых столовых)

1 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	200	15,8	19,3	30,7	336,6
2011	71/1	ПОМИДОР СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО)	30	0,9	0,1	13,0	22
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0,0	10,0	40,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,8	0,4	29,8	97
Итого за прием пищи:			550	19,1	20,4	93,8	548,2
Обед							
к/к	к/к	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ*	100	1,0	7,2	17,2	134
2008	83	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ	250/5	1,5	5,1	7,1	84
2008	314	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	13,8	8,4	15,0	201
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ	180	3,0	6,0	15,2	109
2008	439	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67
к/к	к/к	ВАФЛИ ОБОГАЩЕННЫЕ В ИНД.УПАК,	20	6,2	3,7	25,9	123,8
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			915	29,6	31,5	132,0	831,6
Всего за день:				48,7	51,9	225,8	1 379,8
2 день							
Завтрак							
2008	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	8,6	12,8	22,4	183
2008	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	20/20	2,8	1,5	19,2	122
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,0	14,8	102
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,5	23,0	127
Итого за прием пищи:			555	18,7	20,4	89,7	587,1
Обед							
2008/2011	41/71/1	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ до 28.02/ ПОМИДОР СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО) С 01.03	100	2,3	5,5	9,5	84
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ И КУРОЙ	250/10	7,3	8,2	22,2	141
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	100	12,5	7,2	13,5	186,0
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,2	25,6	175,9
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	180	0,5	0,1	28,5	118,0

к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			870	29,9	28,1	122,3	818,5
Всего за день:				48,6	48,5	212,0	1 405,6

3 день

Завтрак							
2008	189	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	8,6	11,8	24,5	243
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/25	5,6	5,2	12,9	116
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	2,3	1,2	22,4	85
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	МАНДАРИН СВЕЖИЙ	85	0,2	0,0	16,7	56
Итого за прием пищи:			550	18,2	18,8	86,8	552,2
Обед							
2008	43	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ *	100	1,6	8,7	13,9	92,0
2008	75	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ	250/5	3,8	7,3	9,1	123
2008	280	РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ	100	13,8	8,4	10,3	189
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	5,7	37,6	229
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,6	0,3	22,0	92,7
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			865	29,8	31,3	115,9	839,3
Всего за день:				48,0	50,1	202,7	1 391,5

4 день

Завтрак							
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	160/35	15,8	14,9	31,3	296
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	10/25/	1,1	0,7	7,5	122
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	0,1	0,0	10,2	41,8
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,8	23,0	127
Итого за прием пищи:			560	20,5	19,0	82,3	639,6
Обед							
2011	52/к/к	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, ФИЛЕ СЕЛЬДИ	80/20	4,5	8,2	6,7	77,3
2008	95	СУП ОВОЩНОЙ	250	3,8	4,2	14,8	129
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	17,0	17,6	43,5	455
2008	439	НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			830	29,4	31,1	116,6	841,9
Всего за день:				49,9	50,1	198,9	1 481,5

5 день

Завтрак							
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	5,6	6,5	33,1	219
к/к	к/к	ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ	50	8,3	8,8	1,1	121
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,0	14,8	102
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	100	0,9	0,2	18,1	63
Итого за прием пищи:			570	20,1	19,1	77,4	557,8
Обед							

2008/2011	40/71/2	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ до 28.02/ ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО) С 01.03	100	1,7	5,1	14,0	83
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРОЙ	250	6,4	1,8	28,4	185,5
1996	394	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ	250	18,9	22,5	27,7	397,5
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТ.С	180	0,1	0,1	25,1	51,2
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			830	30,6	30,4	118,2	831
Всего за день:				50,7	49,5	195,6	1 388,8

6 день

Завтрак							
2008	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	8,3	10,8	22,4	183
2008	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	20/20	2,8	1,5	19,2	122
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	5,6	5,2	12,9	116
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	МАНДАРИН СВЕЖИЙ	85	0,2	0,0	16,7	56
Итого за прием пищи:			565	18,4	18,9	81,5	549,7
Обед							
к/к	к/к	ДОП ГАРНИР: ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (ПОРЦИОННО)	100	1,0	0,5	1,7	44,0
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	250	4,9	4,2	19,3	113,5
2008	239	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	13,0	12,6	15,0	226,0
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	3,4	7,4	27,8	177,7
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	180	0,4	0,0	23,1	94,5
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			830	27,2	27,6	119,9	818,5
Всего за день:				45,6	46,5	201,4	1 368,2

7 день

Завтрак							
2011	183	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	8,8	11,7	11,2	225,3
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/25	5,6	5,2	12,9	116
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	2,3	1,2	22,4	84,8
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,8	0,4	29,8	97
Итого за прием пищи:			520	19,0	19,1	86,6	575,6
Обед							
2008/к/к	51/к/к	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ до 28.02 /САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ С 01.03	100	0,8	7,5	4,3	101
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/5	1,5	4,6	7,8	88,5
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100/20	10,9	9,2	4,1	108,0
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,6	5,2	37,6	229,3
2008	439	НАПИТОК ИЗ ДЖЕМА ЧЕРНОСМОРОДИНОВОГО	180	0,1	0,0	24,1	67
к/к	к/к	ПЕЧЕНЬЕ ОБОГАЩЕННОЕ В ИНД.УПАК.	20	6,2	3,7	25,9	123,8
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			885	29,6	31,1	126,8	831,2
Всего за день:				48,6	50,2	213,4	1 406,8

8 день

Завтрак							
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	11,0	15,3	13,9	166,0
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	80	3,6	0,3	21,6	170,0

2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0,0	10,0	40,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,5	23,0	127
Итого за прием пищи:			550	18,2	18,7	78,8	555,6
Обед							
2008	35/56	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ до 28.02 /ИКРА МОРКОВНАЯ С 01.03	100	5,6	5,1	6,9	75
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250/10	3,7	4,8	19,4	103,5
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	13,2	12,8	18,4	212
2008	326	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	180	4,4	5,5	46,2	230,8
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	180	0,0	0,0	8,7	118,0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			870	30,4	29,1	122,6	853,1
Всего за день:				48,6	47,8	201,4	1 408,7

9 день

Завтрак							
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	200	13,6	16,8	32,6	336,6
2011	71/2	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО)	30	0,4	0,0	9,0	17
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,0	14,8	102,4
к/к	к/к	АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	100	0,9	0,2	18,1	63
Итого за прием пищи:			550	20,2	20,6	84,8	571,4
Обед							
2008	43	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ *	100	1,7	9,4	13,5	121,7
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/5	3,0	5,8	17,2	133,0
2008	284/364	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ, СОУС ТОМАТНЫЙ	100/20	16,2	9,4	19,5	279,8
к/к	к/к	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	180	3,6	6,0	18,6	107,5
2008	439	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,1	0,1	23,5	67
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			885	28,1	31,6	115,3	822,6
Всего за день:				48,3	52,2	200,1	1 394,0

10 день

Завтрак							
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	5,6	7,9	33,0	219
2010	240	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ	50	12,3	10,5	20,6	176
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	0,1	0,0	10,2	42
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	МАНДАРИН СВЕЖИЙ	85	0,2	0,0	16,7	76
Итого за прием пищи:			560	19,7	19,0	90,8	565
Обед							
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ*	100	2,7	5,1	6,8	93
2008	80	БОРЩ СИБИРСКИЙ СО СВИНИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	5,9	6,2	26,6	182
2008	243	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	100	11,8	10,9	26,8	221
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,5	24,4	173
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТ.С	180	0,1	0,1	12,1	51,2
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			875	27,8	29,7	119,7	834,0
Всего за день:				47,5	48,7	210,5	1 399,2

11 день

Завтрак							
2008	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	7,3	9,5	16,8	165
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/25	5,6	5,2	12,9	116
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	2,3	1,2	22,4	85
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,8	23,0	127
Итого за прием пищи:			560	18,7	19,3	85,4	545,3
Обед							
2011	52/29	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С ЯЙЦОМ, МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	80/20	3,5	8,9	6,5	104,3
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ	250	5,7	4,5	14,1	109
к/к	к/к	ФИЛЕ ПТИЦЫ ЗАПЕЧЕННОЕ	100	10,9	9,1	17,7	206
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	5,7	37,5	229,2
2008	439	НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			760	30,7	29,3	127,4	828,4
Всего за день:				49,4	48,6	212,8	1 373,7

12 день

Завтрак							
2008	189	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	8,6	11,8	24,5	243
2008	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	20/20	2,8	1,5	19,2	122
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,0	14,8	102
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	МАНДАРИН СВЕЖИЙ	85	0,2	0,0	16,7	56
Итого за прием пищи:			555	18,9	18,9	85,5	576,1
Обед							
2008/2011	30/71/1	САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ до28.02/ ПОМИДОР СВЕЖИЙ с 01.03	100	3,8	10,2	7,8	137,0
2008	88	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/5	5,7	5,6	7,2	94,0
2008	274	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ , ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	9,8	8,8	6,3	136,0
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	4,6	5,5	45,2	247,2
2008	436	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	180	0,3	0,0	25,7	105,0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			865	27,7	31,0	115,2	832,8
Всего за день:				46,6	49,9	200,7	1 408,9
Всего за 12 дней завтраков:				229,7	232,2	1 023,4	6 823,8
Всего за 12 дней обедов:				350,8	361,8	1 451,9	9 982,9
Итого за 12 дней:				580,5	594,0	2 475,3	16 806,7
Среднее значение за период:				48	50	206	1401
Содержание белков,жиров,углеводов за 12 дней в % от калорийности:				14	32	59	

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. СПб, 2008 . Под редакцией Куткиной М.Н.

- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, ДеЛи принт, 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутьяна В.А.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей. Сборник технических нормативов. Москва, ДеЛи принт, 2010. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутьяна В.А.

- Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва, Хлебпродинформ, 1996 г

*- с 01.03 - лук репчатый в блюдах заменяется на лук зеленый

Допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам и напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных

учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (для сырьевых столовых)

1 день							
Сборник рецептур	№ техноло-	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
к/к	к/к	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ*	100	1,0	7,2	17,2	134
2008	83	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ	250/5	1,5	5,1	7,1	84
2008	314	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	13,8	8,4	15,0	201
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ	180	3,0	6,0	15,2	109
2008	439	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67
к/к	к/к	ВАФЛИ ОБОГАЩЕННЫЕ В ИНД.УПАК,	20	6,2	3,7	25,9	123,8
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,8	0,4	29,8	97
Итого за прием пищи:			1015	30,4	31,9	161,8	928,6
Всего за день:				30,4	31,9	161,8	928,6
2 день							
Обед							
2008/2011	41/71/1	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ до 28.02/ ПОМИДОР СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО) С 01.03	100	2,3	5,5	9,5	74
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ И КУРОЙ	250/10	7,3	8,2	22,2	131
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	100	12,5	7,2	13,5	186,0
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,2	25,6	172,9
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	180	0,5	0,1	28,5	118,0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,5	23,0	127
Итого за прием пищи:			970	31,9	30,6	145,3	922,6
Всего за день:				31,9	30,6	145,3	922,6
3 день							
Обед							
2008	43	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ *	100	1,6	8,7	13,9	92,0
2008	75	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ	250/5	3,8	7,3	9,1	123
2008	280	РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ	100	13,8	8,4	10,3	189
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	5,7	41,8	244
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,6	0,3	22,0	92,7
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	МАНДАРИН СВЕЖИИ	85	0,2	0,0	16,7	56
Итого за прием пищи:			950	30,0	31,3	136,8	910,6
Всего за день:				30,0	31,3	136,8	910,6
4 день							
Обед							
2011	52/к/к	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ, ФИЛЕ СЕЛЬДИ	80/20	4,5	8,2	6,7	77,3
2008	95	СУП ОВОЩНОЙ	250	3,8	4,2	14,8	129
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	17,0	17,6	43,5	455
2008	439	НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,8	23,0	127
Итого за прием пищи:			930	31,4	33,9	139,6	968,9
Всего за день:				31,4	33,9	139,6	968,9
5 день							
Обед							
2008/2011	40/71/2	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ до 28.02/ ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО) С 01.03	100	1,7	5,1	14,0	83
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРОЙ	250	6,4	1,8	28,4	185,5
1996	394	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ	250	16,9	11,5	27,7	397,5
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТ.С	180	0,1	0,1	25,1	51,2
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	АПЕЛЬСИН СВЕЖИИ	100	0,9	0,2	18,1	63
Итого за прием пищи:			930	29,5	28,1	136,3	894
Всего за день:				29,5	28,1	136,3	894,0
6 день							
Обед							
к/к	к/к	ДОП.АРНИР: ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ (ПОРЦИОННО)	100	1,0	0,5	1,7	44,0
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	250	4,9	4,2	19,3	113,5
2008	239	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	13,0	12,6	15,0	226,0
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	3,4	7,4	27,8	177,7
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	180	0,4	0,0	23,1	94,5
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2

к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,8	0,4	29,8	97,0
Итого за прием пищи:			980	27,0	27,6	139,7	866,3
Всего за день:				27,0	27,6	139,7	866,3

7 день**Обед**

2008/к/к	51/к/к	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ до 28.02 /САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ С 01.03	100	1,4	9,6	6,6	123
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/5	2,2	5,1	12,4	88,5
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100/20	10,9	17,2	16,4	232,0
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,8	5,7	41,8	244,3
2008	439	НАПИТОК ИЗ ДЖЕМА ЧЕРНОСМОРОДИНОВОГО	180	0,1	0,0	24,1	67
к/к	к/к	ПЕЧЕНЬЕ ОБОГАЩЕННОЕ В ИНД.УПАК.	20	6,2	3,7	25,9	123,8
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	АПЕЛЬСИН СВЕЖИИ	100	0,9	0,2	18,1	63,0
Итого за прием пищи:			985	31,7	32,4	137,8	976,4
Всего за день:				31,7	32,4	137,8	976,4

8 день**Обед**

2008	35/56	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ до 28.02 /ИКРА МОРКОВНАЯ С 01.03	100	5,6	5,1	6,9	75
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250/10	3,7	4,8	19,4	103,5
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	13,2	12,8	18,4	212
2008	326	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	180	4,4	5,5	46,2	230,8
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	180	0,0	0,0	8,7	118,0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,8	0,4	29,8	97
Итого за прием пищи:			970	31,2	29,5	152,4	949,9
Всего за день:				31,2	29,5	152,4	949,9

9 день**Обед**

2008	43	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ *	100	1,6	15,3	11,9	92,0
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/5	2,4	5,4	16,7	145,6
2008	284/364	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ , СОУС ТОМАТНЫЙ	100/20	13,1	9,4	12,9	269,8
к/к	к/к	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	180	2,8	5,0	13,0	79,8
2008	439	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,1	0,1	23,5	67
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ИОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,5	23,0	127
Итого за прием пищи:			985	25,5	38,6	124,0	894,8
Всего за день:				25,5	38,6	124,0	894,8

10 день**Обед**

2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ*	100	2,7	5,1	6,8	93
2008	80	БОРЩ СИБИРСКИЙ СО СВИНИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	5,9	6,2	26,6	182
2008	243	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	100	11,8	10,9	26,8	221
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,5	24,4	173
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТ.С	180	0,1	0,1	12,1	51,2
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	МАНДАРИН СВЕЖИИ	85	0,2	0,0	16,7	76
Итого за прием пищи:			960	28,0	29,7	136,4	909,7
Всего за день:				28,0	29,7	136,4	909,7

11 день**Обед**

2011	52/29	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С ЯЙЦОМ, МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	80/20	3,5	8,9	6,5	104,3
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ	250	5,7	4,5	14,1	109
к/к	к/к	ФИЛЕ ПТИЦЫ ЗАПЕЧЕННОЕ	100	10,9	9,1	17,7	206
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	5,7	41,8	244,3
2008	439	НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ИОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,8	23,0	127
Итого за прием пищи:			960	32,7	32,1	154,7	971,2
Всего за день:				32,7	32,1	154,7	971,2

12 день**Обед**

2008/2011	30/71/1	САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ до28.02/ ПОМИДОР СВЕЖИИ с 01.03	100	3,8	10,2	7,8	137,0
2008	88	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/5	5,7	5,6	7,2	94,0
2008	274	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ , ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	9,8	8,8	6,3	136,0
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	4,6	5,5	45,2	247,2
2008	436	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫИ	180	0,3	0,0	25,7	105,0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,8	0,4	29,8	97
Итого за прием пищи:			965	28,5	31,4	145,0	929,8
Всего за день:				28,5	31,4	145,0	929,8

Всего за 12 дней:	357,8	377,1	1 709,8	11 122,8
Среднее значение за период:	30	31	142	927
Содержание белков, жиров, углеводов за 12 дней в % от калорийности:	13	31	61	

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. СПб, 2008. Под редакцией

- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, ДеЛи принт, 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция

- Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва, Хлебпродинформ, 1996 г

*- с 01.03 - лук репчатый в блюдах заменяется на лук зеленый

Допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам и напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет)**

**общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости
(части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (для сырьевых столовых)**

1 день							
Сборник рецептов	№ техноло-	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	150	12,3	14,8	24,5	265,0
2011	71/1	ПОМИДОР СВЕЖИИ (ПОРЦИОННО)	30	0,8	0,1	9,0	17
2008	430	ЧАИ С САХАРОМ	200	0,1	0,0	10,0	40,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,8	0,4	29,8	97
Итого за прием пищи:			500	15,5	15,9	83,6	471,6
Обед							
к/к	к/к	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМУ*	60	0,5	5,4	10,6	80
2008	83	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ	200/5	1,1	4,3	5,1	66
2008	314	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	13,0	6,7	12,1	181
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	2,0	4,0	11,4	78
2008	439	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67
к/к	к/к	ВАФЛИ ОБОГАЩЕННЫЕ В ИНД.УПАК.	20	6,2	3,7	25,9	123,8
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			785	26,9	25,2	116,7	709,4
Всего за день:				42,4	41,1	200,3	1 181,0
2 день							
Завтрак							
2008	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5,8	8,6	16,5	137
2008	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	20/20	2,8	1,5	19,2	122
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,0	14,8	102
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ИОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,5	23,0	127
Итого за прием пищи:			510	15,9	16,2	83,8	541,1
Обед							
2008/2011	41/71/1	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМУ до 28.02/ ПОМИДОР СВЕЖИИ (ПОРЦИОННО) С 01.03	60	1,4	3,3	5,7	44
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ И КУРОИ	200/10	5,9	7,8	19,1	124,8
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	90	9,7	6,4	10,1	164,0
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,1	5,4	20,3	141,0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	180	0,5	0,1	28,5	118,0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			740	24,1	23,9	106,7	705,4
Всего за день:				40,0	40,1	190,5	1 246,5
3 день							
Завтрак							
2008	189	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	155	5,9	8,8	18,9	173
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/25	5,6	5,2	12,9	116
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	2,3	1,2	22,4	85
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	МАНДАРИН СВЕЖИИ	85	0,2	0,0	16,7	56
Итого за прием пищи:			500	15,5	15,8	81,2	482,2
Обед							

2008	43	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ *	60	1,0	7,6	7,8	73,0
2008	75	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ	200/5	2,8	6,2	8,9	97
2008	280	РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГЛУКОМ И ЯЙЦОМ	90	13,4	7,6	8,7	175
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,5	4,8	31,3	191
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,6	0,3	22,0	92,7
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			735	26,8	27,4	101,7	742,3
Всего за день:			42,3	43,2	182,9	1 224,5	

4 день

Завтрак							
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	120/30	14,3	11,8	21,7	183
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	10/20/	1,1	0,7	7,5	122
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	0,1	0,0	10,2	41,8
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ИОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,8	23,0	127
Итого за прием пищи:			505	19,0	15,9	72,7	526,5
Обед							
2011	52/к/к	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, ФИЛЕ СЕЛЬДИ	60/20	3,3	6,1	5,0	59,1
2008	95	СУП ОВОЩНОЙ	200	3,0	4,2	10,2	103
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	16,2	15,8	36,7	364
2008	439	НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ,ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			710	26,6	27,2	103,5	706,5
Всего за день:			45,6	43,1	176,2	1 233,0	

5 день

Завтрак							
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,4	4,9	24,8	174
к/к	к/к	ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ	50	8,3	8,8	1,1	121
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,0	14,8	102
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	АПЕЛЬСИН СВЕЖИИ	100	0,9	0,2	18,1	63
Итого за прием пищи:			520	17,9	17,5	69,1	512,8
Обед							
2008/2011	40/71/2	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ до 28.02/ САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОГУРЕЦ СВЕЖИИ (ПОРЦИОННО) С 01.03	60	1,0	3,1	8,4	49
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРОЙ	200/10	5,1	1,4	22,7	148,4
1996	394	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ	200	16,7	19,6	23,4	344,0
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТ.С	180	0,1	0,1	25,1	51,2
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			700	26,4	25,1	102,6	706
Всего за день:			44,3	42,6	171,7	1 219,0	

6 день

Завтрак							
2011	183	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	6,6	8,5	8,4	157,0
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/25	5,6	5,2	12,9	116
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	2,3	1,2	22,4	84,8
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,8	0,4	29,8	97
Итого за прием пищи:			510	16,8	15,9	83,8	507,3
Обед							
2008/к/к	51/к/к	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ до 28.02 /САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ С 01.03	60	0,5	6,0	2,6	61
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	200/5	1,2	4,1	6,2	67,0
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	90/20	9,8	8,1	3,9	97,0
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,5	4,8	31,3	191,0
2008	439	НАПИТОК ИЗ ДЖЕМА ЧЕРНОСМОРОДИНОВОГО	180	0,1	0,0	24,1	67
к/к	к/к	ПЕЧЕНЬ ОБОГАЩЕННОЕ В ИНД.УПАК.	20	6,2	3,7	25,9	123,8
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			805	26,8	27,6	117,0	720,4
Всего за день:			43,6	43,5	200,8	1 227,7	

7 день

Завтрак							
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	11,0	13,3	13,9	166,0
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫИ ОТВАРНОЙ	40	1,2	0,1	10,8	85,0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0,0	10,0	40,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ИОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,5	23,0	127

Итого за прием пищи:			510	15,8	16,5	68,0	470,6
Обед							
2008	35/56	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ ДО 28.02 /ИКРА МОРКОВНАЯ С 01.03	60	4,0	3,5	5,3	45
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	200/10	3,1	3,9	11,9	78,0
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	11,8	11,5	16,6	191
2008	326	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	3,7	4,6	38,5	209,0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	180	0,0	0,0	8,7	118,0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			740	26,1	24,4	104,0	754,6
Всего за день:				41,9	40,9	172,0	1 225,2

8 день

Завтрак							
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	150	12,3	14,8	24,5	252,0
2011	71/2	ОГУРЕЦ СВЕЖИИ (ПОРЦИОННО)	30	0,4	0,0	9,0	17
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,0	14,8	102,4
к/к	к/к	АПЕЛЬСИН СВЕЖИИ	100	0,9	0,2	18,1	63
Итого за прием пищи:			500	18,9	18,6	76,7	486,8
Обед							
2008	43	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ *	60	1,0	7,6	8,1	73,0
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	200/5	2,0	5,1	14,6	110,5
2008	284/364	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ, СОУС ТОМАТНЫЙ	90/20	14,3	8,9	17,6	251,8
к/к	к/к	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ	150	2,8	5,0	15,2	89,6
2008	439	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,1	0,1	23,5	67
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			755	23,7	27,6	102,0	705,5
Всего за день:				42,6	46,2	178,7	1 192,3

9 день

Завтрак							
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,4	4,9	24,8	174
2010	240	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ	50	12,3	10,5	20,6	176
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	0,1	0,0	10,2	42
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	МАНДАРИН СВЕЖИИ	85	0,2	0,0	16,7	76
Итого за прием пищи:			510	17,5	16,0	82,6	520
Обед							
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ*	60	2,0	4,3	4,1	56
2008	80	БОРЩ СИБИРСКИЙ СО СВИНИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200/10/5	4,2	4,8	21,3	155,2
2008	243	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	90	10,3	9,9	24,1	189
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,1	5,4	20,3	141,0
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТ.С	180	0,1	0,1	12,1	51,2
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			745	23,2	25,4	104,9	706,0
Всего за день:				40,7	41,4	187,5	1 226,2

10 день

Завтрак							
2008	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	4,2	7,1	12,6	113
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/25	5,6	5,2	12,9	116
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	2,3	1,2	22,4	85
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,8	23,0	127
Итого за прием пищи:			510	15,6	16,9	81,2	493,2
Обед							
2011	52/29	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С ЯЙЦОМ, МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	60/20	3,1	6,7	5,8	84,0
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ	200	4,2	3,2	11,3	87
к/к	к/к	ФИЛЕ ПТИЦЫ ЗАПЕЧЕННОЕ	90	9,3	8,1	16,0	185
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,5	4,8	31,3	191,0
2008	439	НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			750	26,2	23,9	116	727,6
Всего за день:				41,8	40,8	197,2	1 220,8
Всего за 10 дней завтраков:				168,4	165,2	806,4	5 012,3
Всего за 10 дней обедов:				256,8	257,7	1 075,1	7 183,9
Итого за 10 дней:				425,2	422,9	1 857,8	12 196,2
Среднее значение за период:				43	42	186	1220
Содержание белков,жиров,углеводов за 10 дней в % от калорийности:				14	31	61	

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. СПб, 2008 . Под
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, ДеЛи принт, 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН,
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей. Сборник технических нормативов. Москва, ДеЛи принт, 2010. Рекомендовано НИИ
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва, Хлебпродинформ,
- *- с 01.03 - лук репчатый в блюдах заменяется на лук зеленый

Допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам и напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.

Заказчик:

Директор ГБОУ гимназия № 52 Приморского
района Санкт – Петербурга

_____ И.В.Гузаева

(подписано ЭП)

Исполнитель:

Генеральный директор Акционерного
общества «ФИРМА ФЛОРИДАН»

_____ /Т.А. Таврова/

Подписано ЭП