

333

сш

Договор № 5-11-2
на оказание услуг по организации горячего питания

г. Волжский

«01» сентября 2026г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 35 им. Дубины В.П. г. Волжского Волгоградской области» (МОУ СОШ №35 им. Дубины В.П.), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Рода Валентины Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и общество с ограниченной ответственностью «МАРГО» (ООО «МАРГО»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Лашеновой Маргариты Валерьевны, действующего на основании Устава, Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ "О закупках товаров, работ услуг отдельными видами юридических лиц", заключили настоящий договор о нижеследующем:

Статья 1. Предмет договора

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услуги по организации горячего питания (далее – Услуги), а Заказчик обязуется принять результат Услуг и оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим договором.

1.2. Состав и объем Услуг:

№ п/п	Категория обучающихся	Количество обучающихся (чел.)	Количество учебных дней	Количество детодней
1	5-11 классы	149	75	11 175
2	Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья в 5-11 классах	18	75	1 350

1.3. Для целей настоящего договора используются следующие основные термины и понятия:

Рацион питания – набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованный по видам отдельных приемов пищи на одного питающегося в соответствии с Примерным меню Исполнителя.

Абонементная книжка – документ, состоящий из двух частей: корешка и талона и учитывающий объем услуг, оказанных Исполнителем Заказчику в течение дня.

Заявка – документ, содержащий сведения об объеме услуг, которые необходимо оказать Заказчику услуг на дату, указанную в Заявке.

Претензионный акт приемки услуг – документ, содержащий сведения о нарушениях условий договора при оказании услуг, требование об устранении нарушений с указанием времени, в течение которого должны быть устранены нарушения. Указанный документ подписывает Заказчик. Претензионный акт является основанием для выставления Претензии к Исполнителю со стороны Заказчика.

Акт сдачи-приемки услуг – документ, содержащий сведения о сроках, объемах оказанных услуг и иную информацию об исполнении условий настоящего договора.

Статья 2. Цена договора и порядок расчетов

2.1. Цена договора составляет **1 516 328 (Один миллион пятьсот шестнадцать тысяч триста двадцать восемь) рублей 25 копеек**, без НДС (далее - Цена договора):

- за счет средств бюджета Волгоградской области **1 044 862 (Один миллион сорок четыре тысячи восемьсот шестьдесят два) рублей 50 копеек**;

- за счет средств городского бюджета **471 465 (Четыреста семьдесят одна тысяча четыреста шестьдесят пять) рублей 75 копеек**.

2.2. В стоимость однодневного питания включена наценка:

в размере, определенном в соответствии с законодательством РФ к стоимости сырья (без налогов на добавленную стоимость), используемого для приготовления блюд собственного производства, которая определяется в соответствии с экономически обоснованными затратами на организацию процесса питания, накрывания в зале приема пищи общеобразовательного учреждения, а также включает транспортно-заготовительские расходы, расходы по хранению, приготовлению и реализации продукции, учетом и выдачей продуктов питания в специально отведенных местах по согласованию с Заказчиком,

уборкой мусора на местах выдачи продуктов питания, за исключением расходов на коммунальные платежи (горячая вода и холодная вода, водоотведение, отопление и электроэнергия). При этом стоимость продуктов питания не должна превышать средние потребительские цены на продовольственные товары, установленные статистическим бюллетенем территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Волгоградской области, скорректированные на размер инфляции (индексы цен) на соответствующий период.

2.3 Стоимость питания устанавливается в соответствии с нормативами расходов на питание в 2026 году в соответствии с Приказом Комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области от 24.11.2025 № 114 «О внесении изменения в приказ комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области от 31.10.2023 № 100 «Об утверждении размера стоимости бесплатного горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день, на одного обучающегося в день», и с Постановлением главы городского округа – город Волжский Волгоградской области от 22.12.2025 № 74-го "Об установлении нормативов расходов на питание детей в муниципальных общеобразовательных учреждениях городского округа – город Волжский Волгоградской области".

Нормы расходов на питание на 2026 год составляют: из расчета 123,97 рублей в день на одного обучающегося, из расчета 97,01 рублей в день на одного обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

2.4. В цену включены затраты по уплате налогов, сборов и других обязательных платежей, установленных законодательством РФ, а также услуги по накрыванию столов блюдами из меню по договору.

2.5. Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе изменить или дополнить настоящий договор, в том числе увеличить или уменьшить предусмотренный договором объем услуг, цену закупаемых услуг или сроки исполнения договора.

2.6. Оплата по договору осуществляется в рублях Российской Федерации безналичным платежом путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта оказанных услуг.

В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан в течение 1 (одного) рабочего дня в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем договоре счет Исполнителя, несет Исполнитель.

2.7. Обязательства Заказчика по оплате Цены договора считаются исполненными с момента списания денежных средств с банковского счета Заказчика.

2.8. Заказчик вправе отказаться от оплаты услуг, не соответствующих требованиям, предъявляемым к услугам, установленным законодательством или настоящим договором, условиям закупки.

Статья 3. Срок оказания услуг

3.1. Срок исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему договору: с **01.09.2026** года по **30.12.2026** года включительно.

Статья 4. Порядок и сроки приемки услуг

4.1. Исполнитель оказывает Услуги в соответствии с требованиями договора в срок и в объеме, которые указаны в Заявках, подаваемых Заказчиком.

4.2. Заявка направляется Исполнителю не позднее 3 (трех) рабочих дней, предшествующих дате оказания Услуги. Заказчик вправе изменить Заявку до 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания Услуги, указанной в Заявке. Заявка направляется Исполнителю по факсу или электронной почте с обязательной передачей оригинала Заявки уполномоченному представителю Исполнителя на пищеблоке Заказчика.

4.3. Моментом оказания услуги является момент предоставления Потребителям услуг Рационов питания, соответствующих требованиям к качеству, указанным в договоре и объеме, указанному в Заявке.

4.4. Фактический объем оказанных услуг ежедневно указывается в Абонементной книжке, где Исполнитель и Заказчик в конце каждого рабочего дня подтверждают факт оказания услуги.

4.5. В корешке и талоне Абонементной книжки указывается количество Рационов питания, предоставленных Исполнителем на определенную дату. Корешок подписывается Исполнителем, заверяется его печатью, остается у Заказчика услуг и служит отчетным документом. Талон подписывается Заказчиком, заверяется его печатью, остается у Исполнителя и служит отчетным документом.

4.6. Приемка продукции по количеству и качеству должна производиться в соответствии с требованиями «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству», утвержденной постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 15.06.1965 г. № П-6 и «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству», утвержденной постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 25.04.1966 г. № П-7.

4.7. В течение первых двух рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель предоставляет Заказчику Реестр талонов, составленный на основании талонов Абонементной книжки, в трех экземплярах.

4.8. Получатель услуг в течение двух рабочих дней производит сверку Реестра талонов за отчетный месяц с корешками Абонементной книжки и, при отсутствии расхождений, подписывает и заверяет своей печатью Реестр талонов в трех экземплярах, один из которых оставляет себе, два экземпляра направляет Исполнителю.

4.9. В случае расхождения сведений, указанных в Реестре талонов и корешках Абонементной книжки, Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня проводят совместную сверку Реестра талонов. По результатам сверки оформляется Акт разногласий по реестру талонов, о чем в Реестре талонов делается соответствующая запись. В этом случае Заказчик не подписывает Реестр талонов, 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 Заказчиком.

4.10. На основании оформленных Реестров талонов Исполнитель формирует Сводный отчет об услугах, оказанных Заказчику в отчетном месяце, который является основанием для оформления Акта сдачи-приемки услуг.

4.11. Для приемки и оплаты Услуг, оказанных в отчетном месяце, Исполнитель предоставляет Заказчику комплект документов: счет, счет-фактуру, Акт сдачи-приемки услуг, Сводный отчет, Реестры талонов. В течение 5 (пяти) рабочих дней Заказчик производит проверку документов, сверку расчетов по оказанным Услугам и подписывает Акт сверки расчетов и Акт сдачи-приемки услуг, либо направляет Исполнителю обоснованный отказ (Претензионный акт приемки Услуг) с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения.

4.12. При внедрении системы расчетов с использованием универсальных электронных карт, Исполнитель предоставляет Заказчику комплект документов: Счет, Счет-фактуру, Акт сдачи-приемки услуг и отчет по количеству реализованных в отчетном периоде рационов льготного и бесплатного питания, сформированный информационной системой по реализации государственных услуг «Предоставление бесплатного питания льготным категориям».

4.13. При повторном предоставлении Исполнителем комплекта документов, указанного в п. 4.11. или 4.12. настоящего договора, после устранения выявленных Заказчиком недостатков, Заказчик производит его рассмотрение в срок, установленный пунктом 4.11. настоящего договора.

4.14. В случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг, Заказчик оформляет Претензионный акт приемки услуг, подписывает его у уполномоченного представителя Исполнителя и незамедлительно направляет Исполнителю посредством факсимильной связи и/или электронной почты, с последующей отправкой по почте заказным письмом с уведомлением, либо передает уполномоченному представителю Исполнителя под расписку. В случае, если уполномоченный представитель Исполнителя не подписывает Претензионный акт приемки услуг, в Акте делается пометка об отказе в его подписании с указанием причины, Акт составляется в одностороннем порядке и направляется Исполнителю.

4.15. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных договором в части их соответствия условиям договора, заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных договором, может проводиться заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

4.16. При возникновении разногласий между Исполнителем и Заказчиком по качеству оказания услуг, проверку качества проводят независимые эксперты уполномоченных организаций. Расходы на проведение независимой экспертизы несет Исполнитель.

Статья 5. Права и обязанности

5.1. Заказчик имеет право:

5.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

5.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с настоящим договором.

5.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказываемых услуг.

5.1.4. Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

5.1.5. Ссылаться на недостатки услуг, в том числе в части объема и стоимости этих услуг, по результатам проведенных уполномоченными контрольными органами проверок использования средств бюджета городского округа - города Волжского Волгоградской области.

5.1.6. Привлекать для проверки соответствия оказанных Исполнителем Услуг требованиям, установленным договором, уполномоченные контролирующие органы, а также независимых экспертов.

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

5.1.8. Заказчик имеет право запрашивать у Исполнителя информацию о закупочных ценах последнего.

5.2. Заказчик обязан:

5.2.1. Сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания услуг, в течение 2 (двух) рабочих дней после обнаружения таких недостатков.

5.2.2. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим договором.

5.2.3. Не позднее 30 дней с момента возникновения права требования оплаты неустойки (штрафа, пени) от Исполнителя направить Исполнителю требование оплаты в течение 30 дней с даты получения требования о неустойке (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями договора.

5.2.4. При неоплате Исполнителем неустойки (штрафа, пени) в течение 10 дней с даты истечения срока для оплаты неустойки (штрафа, пени), указанного в претензионном письме, направить в суд исковое заявление с требованием оплаты неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями договора.

5.2.5. В течение 40 дней с даты фактического исполнения обязательства Исполнителем принять необходимые меры по взысканию неустойки (штрафа, пени) за весь период просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, а именно потребовать оплаты неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями договора за весь период просрочки исполнения, и в случае неоплаты Исполнителем неустойки (штрафа, пени) в течение указанного срока направить в суд исковое заявление с соответствующими требованиями.

5.2.6. При направлении в суд искового заявления с требованиями о расторжении договора одновременно заявлять требования об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями договора.

5.2.8. Не допускать расторжения договора по соглашению сторон, если на дату подписания соглашения имелись основания требовать от Исполнителя оплаты неустойки (штрафа, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных договором, и Исполнителем такая неустойка (штраф, пеня) не оплачена. В этом случае расторжение договора по соглашению сторон допускается после полного погашения Исполнителем в добровольном порядке неустойки (штрафа, пени).

5.2.8. В случае если окончание срока действия договора повлекло прекращение обязательств Сторон по договору, но при этом имеются основания требовать от Исполнителя оплаты неустойки (штрафа, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по договору:

5.2.8.1. В течение 10 дней с даты окончания срока действия договора направить Исполнителю требование по оплате в течение 30 дней с даты получения требования неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с требованиями законодательства и условиями договора за весь период просрочки исполнения.

5.2.8.2. При неоплате в установленный срок Исполнителем неустойки (штрафа, пени) не позднее 10 дней с даты истечения срока для оплаты неустойки (штрафа, пени), указанного в претензионном письме, направить в суд исковое заявление с требованием об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с требованиями законодательства и условиями договора за весь период просрочки исполнения.

5.2.9. При обнаружении уполномоченными контрольными органами несоответствия объема и стоимости оказанных услуг договору и Акту сдачи-приемки работ (услуг) вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных услуг.

5.2.10. Организовывать комиссионную приемку готовности пищеблоков на обслуживаемом объекте Заказчика.

5.2.11. В срок до 04.09.2026 года направить Исполнителю два экземпляра акта с указанием сведений о режиме работы учреждения, режиме питания потребителей услуг (с указанием времени подачи Рационов питания Потребителям услуг по отдельным приемам пищи), расписании звонков, ответственных должностных лиц Потребителя услуг по настоящему договору, с указанием их контактной информации (контактные телефоны, факс, электронный адрес).

5.2.12. Заключить с Исполнителем договор передачи в безвозмездное пользование на движимое и недвижимое имущество, имеющееся у Заказчика, находящееся в рабочем состоянии, и необходимое Исполнителю для оказания услуг по настоящему договору. Оборудовать помещения, передаваемые в безвозмездное пользование индивидуальными приборами учета. Укомплектовать необходимым технологическим оборудованием для приготовления пищи. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока действия настоящего договора.

5.2.13. Организовать на территории учреждения и предоставить Исполнителю место для хранения отходов, образующихся в результате оказания Исполнителем Услуг по договору.

5.2.14. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

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

5.2.16. Осуществлять систематический контроль:

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

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

5.2.18. Производить в равных долях с Исполнителем ремонт технологического, холодильного и другого оборудования, предоставленного Исполнителю для эксплуатации на срок действия настоящего договора, а также косметический ремонт помещений.

5.3. Исполнитель имеет право:

5.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки работ (услуг) по настоящему договору на основании представленных Исполнителем отчетных документов при отсутствии претензий со стороны Заказчика к оказанным услугам.

5.3.2. Привлечь к исполнению своих обязательств по настоящему договору других лиц - соисполнителей, обладающих специальными знаниями, навыками, квалификацией, специальным оборудованием и т.п., по видам (содержанию) работ (услуг). При этом Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств соисполнителями.

Привлечение соисполнителей не влечет изменение Цены договора и/или объемов услуг по настоящему договору. Перечень услуг, оказанных соисполнителями, и их стоимость Исполнитель указывает в отчетной документации, представляемой Заказчику по результатам оказания услуг в порядке, установленном настоящим договором.

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

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов:

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

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

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

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

5.4.2. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей основное двухнедельного меню (далее – Меню).

5.4.2.1. Меню разрабатывать на основании примерного основного двухнедельного меню, приведенного в Приложении № 2 к Договору.

5.4.2.2. В процессе исполнения Договора Меню может изменяться. В таком случае Исполнитель разрабатывает и по согласованию с Заказчиком утверждает измененное Меню.

5.4.3. Обеспечивать своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров, их профессиональную и гигиеническую подготовку и аттестацию, а также обучение и проверку знаний по охране труда и оказанию первой помощи в установленном порядке.

5.4.4. Обеспечивать доставку сырья для приготовления готовых блюд. Использовать для завоза продуктов специализированный транспорт. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

5.4.5. Соблюдать правила эксплуатации и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

5.4.6. По окончании работы в общеобразовательном учреждении сдать по акту приема-передачи, составленному в двух экземплярах, Заказчику помещение столовой, оборудование, инвентарь, кухонную посуду.

5.4.7. Обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для соблюдения санитарных требований на пищеблоке.

5.4.8. Производить в равных долях с Заказчиком ремонт технологического, холодильного и другого оборудования, предоставленного Исполнителю для эксплуатации на срок действия настоящего договора.

5.4.9. Производить в равных долях с Заказчиком косметический ремонт производственных помещений пищеблока.

5.4.10. Ежедневно согласовывать меню с руководителем образовательного учреждения.

5.4.11. Производить поверку весоизмерительного оборудования.

5.4.12. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги в соответствии с настоящим договором и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего договора.

5.4.13. Обеспечивать соответствие результатов работ (услуг) требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным действующим законодательством Российской Федерации и отраженным в договоре.

5.4.14. Обеспечить устранение недостатков и порчи упаковки, выявленных при сдаче-приемке услуг за свой счет.

5.4.15. В течение 1 (одного) рабочего дня после получения от Заказчика акта с указанием сведений: о режиме работы учреждения, режиме питания потребителей услуг (с указанием времени подачи Рационов питания Потребителям услуг по отдельным приемам пищи), об ответственных должностных лицах Заказчика по настоящему договору, с указанием их контактной информации (контактные телефоны, факс, электронный адрес), направить подписанный экземпляр указанного акта Заказчику.

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

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

- за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводить идентификацию состава продукта;
- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг;
- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

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

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

5.4.20. Заключить с Заказчиком договор передачи в безвозмездное пользование на движимое и недвижимое имущество, имеющееся у Заказчика, находящееся в рабочем состоянии, и необходимое Исполнителю для оказания услуг по настоящему договору. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока действия настоящего договора.

5.4.21. По окончании срока действия настоящего договора вернуть Заказчику движимое и недвижимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа.

5.4.22. Предоставлять по требованию Заказчика информацию о средненедельной пищевой ценности фактически реализованных за прошедший период Рационов питания и использованной при этом продукции, необходимую для контроля за статусом питания Потребителей услуг.

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

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

5.4.25. Комплектовать Рационы питания в соответствии с согласованным Примерным меню, Заявкой Заказчика.

5.4.26. Устранить выявленные недостатки в части касающейся, количества и/или качества оказания услуг.

5.4.27. Иметь на своем базовом предприятии резерв пищевых продуктов в необходимом количестве для обеспечения суточного Рациона питания на случай возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте недвижимого имущества, переданного Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти.

5.4.28. При возникновении исключительной ситуации осуществить доставку пищевых продуктов для обеспечения суточного Рациона питания Заказчика услуг в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика услуг запроса о такой доставке.

5.4.29. Обеспечивать на объекте Заказчика услуг экономию электроэнергии, горячей и холодной воды и самостоятельный вывоз отходов, образующихся в результате оказания Исполнителем Услуг по договору.

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

5.4.31. При оказании Услуг обеспечивать наличие на пищеблоке необходимых технических документов, установленных действующим законодательством. По запросу Заказчика представлять такие документы.

5.4.32. Обеспечивать поверку и клеймение весового оборудования.

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

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

5.4.35. Обеспечить питанием обучающихся детей с учетом индивидуальных особенностей и потребностей в питании, а также состояния здоровья ребенка и медицинских показаний.

Статья 6. Гарантии

6.1. Исполнитель гарантирует качество оказания услуг в соответствии с требованиями, указанными в договоре.

6.2. Исполнитель обязан устранить недостатки за свой счет в сроки, согласованные Сторонами и зафиксированные в акте с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения. Акт об обнаружении недостатков оказанных услуг составляется Заказчиком с участием Исполнителя. Заказчик имеет право привлечь независимых экспертов, расходы по их привлечению оплачивает Исполнитель. В случае отсутствия Исполнителя в месте составления Акта, при условии его надлежащего уведомления о времени и месте его составления, Заказчик имеет право составить такой Акт в одностороннем порядке.

Статья 7. Ответственность сторон

7.1. В случае просрочки исполнения Исполнителем своих обязательств Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем.

7.2. В случае ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате штрафа. Расчет штрафа производится в соответствии с «Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063»

Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

7.3. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки (пени или штрафа), если докажет, что невыполнение указанного обязательства произошло вследствие обстоятельств непреодолимой силы или по вине Заказчика.

7.4. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств по оплате, предусмотренных настоящим договором, Исполнитель вправе потребовать уплату пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.5. Заказчик освобождается от уплаты неустойки (пени или штрафа), если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие обстоятельств непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

7.6. Уплата Сторонами неустойки (пени или штрафа) или применение иной формы ответственности не освобождает их от исполнения своих обязательств по договору.

Статья 8. Порядок расторжения договора

8.1. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством. При этом сторона, выразившая намерение расторгнуть договор, должна письменно уведомить об этом другую сторону не позднее, чем за 1 (один) месяц до предполагаемого срока расторжения.

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

8.3. Расторжение договора производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

8.4. В случае расторжения настоящего договора по инициативе любой из Сторон Стороны производят сверку расчетов, которой подтверждается объем оказанных Исполнителем услуг.

Статья 9. Обстоятельства непреодолимой силы

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору в случае, если оно явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, а именно чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств: стихийных природных явлений (землетрясений, наводнений, пожара и т.д.), действий объективных внешних факторов (военные действия, акты органов государственной власти и управления и т.п.), а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством порядке, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему договору, которые возникли после заключения настоящего договора, на время действия этих обстоятельств, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

9.2. Если в результате обстоятельств непреодолимой силы выполняемым работам (оказываемым услугам) нанесен значительный, по мнению одной из Сторон, ущерб, то эта Сторона обязана уведомить об этом другую Сторону в 3-дневный срок, после чего Стороны обязаны обсудить целесообразность дальнейшего продолжения работ (оказания услуг) и заключить дополнительное соглашение с обязательным указанием новых объемов, сроков и стоимости работ, которое с момента его подписания становится неотъемлемой частью договора, либо расторгнуть настоящий договор. Если обстоятельства, указанные в п. 9.1, будут длиться более 2 (двух) календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть настоящий договор без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

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

Статья 10. Порядок урегулирования споров

10.1. В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением настоящего договора, Стороны предпринимают усилия для урегулирования таких противоречий, претензий и разногласий в добровольном порядке с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

10.2. Все достигнутые договоренности Стороны оформляют в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями.

10.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Волгоградской области Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке.

10.3.1. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 15 (пятнадцати) календарных дней, с даты ее получения. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

10.3.2. В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия) включая сведения о регистрации, предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия) включая сведения о регистрации, которой направлена претензия.

10.3.3. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается сумма претензии и ее полный и обоснованный расчет.

10.3.4. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы либо выписки из них.

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

10.4. Споры, возникшие между сторонами при заключении, изменении, расторжении и исполнении договора рассматриваются Арбитражным судом Волгоградской области в установленном порядке.

Статья 11. Срок действия, порядок изменения договора

11.1. Договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами, распространяет свое действие на отношения, возникшие с 01.09.2026 года и действует до 30.12.2026 года, а в части взаиморасчетов до полного исполнения обязательств сторонами.

11.2. Обязательства Сторон, не исполненные до даты истечения срока действия настоящего договора, указанного в п. 11.1 договора, подлежат исполнению в полном объеме на условиях настоящего договора.

11.3. Изменение и дополнение настоящего договора возможно по соглашению Сторон. Все изменения и дополнения оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами

дополнительных соглашений к договору. Дополнительные соглашения к договору являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

Статья 12. Прочие условия

12.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по фактическому адресу Стороны, указанному в ст. 13 настоящего договора, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

12.2. Настоящий договор составлен на русском языке, подписан в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

12.3. Во всем, что не предусмотрено настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.4. Неотъемлемыми частями договора являются:

Приложение № 1. Расчет цены;

Приложение № 2. Примерное основное двухнедельное меню.

Статья 13. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

МОУ СШ № 35 им. Дубины В.П.
Муниципальное общеобразовательное
учреждение "Средняя школа № 35 им. Дубины
В.П. г. Волжского Волгоградской области"

404132, Россия, Волгоградская область, город
Волжский, улица 40 лет Победы, 37 Телефон
(8443) 51-57-48

Электронный адрес: vlzh_sch35@volganet.ru

ОГРН 1023402001809

ИНН 3435881173

КПП 343501001

БИК 011806101

ОКЦ № 4 ЮГУ Банка России //

УФК по Волгоградской области г. Волгоград

Казначейский счет: 03234643187100002900

Единый казначейский счет:

40102810445370000021

л/с 763.03.178.8

Исполнитель:

ООО «МАРГО»

Общество с ограниченной ответственностью
«МАРГО»

400067, Россия, Волгоградская область,
г. Волгоград, ул. Кирова, 133А-48.

Телефон 8 905 339 7600

Электронный адрес: mv-margo34@mail.ru

ОГРН 1213400006522

ИНН 3461067147

КПП 346101001

БИК 046015207

Филиал «Ростовский» АО «АЛЬФА-БАНК»

г.Ростов-на-Дону

р/с 40702810726110001438

к/с 30101810500000000207

ОКОПФ 12300

ОКПО 53429861

ОКТМО 18701000001

Директор



В.Н. Рода /

Директор



/М.В. Лащенова/

**Расчет цены договора
на оказание услуг по организации горячего питания
с 01.09.2026 года по 30.12.2026 года**

Питание обучающихся в 5-11 классах:

Обеспечение бесплатным горячим питанием категории обучающихся по образовательным программам общего образования в муниципальных образовательных организациях, определенные частью 2 статьи 46 Социального кодекса Волгоградской области от 31 декабря 2015 № 246- ОД (5-11 класс)	Обучающиеся, чел.	149
	Количество дето-дней	11 175
	Сумма, руб. (стоимость питания 93,50 руб.) средства областного бюджета 763 0702 M0001S3370 244 226	1 044 862,50
	Сумма, руб. (стоимость питания 30,47 руб.) средства городского бюджета 763 0702 M0001S3370 244 226	340 502,25
Итого сумма по организации горячего питания 5-11 классы (рублей):		1 385 364,75

Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в 5-11 классах:

МОУ СШ № 35 им. Дубины В.П. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья в 5-11 классах	Обучающиеся, чел.	18
	Количество дето-дней	1 350
	Сумма, руб. (стоимость питания - 97,01 руб.) средства городского бюджета 763 0702 M000110205 244	130 963,50
Итого сумма по организации горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классы (рублей):		130 963,50
ВСЕГО СУММА ПО ДОГОВОРУ (рублей)		1 516 328,25

Подписи Сторон

Заказчик:

Директор



/ В.Н. Рода /

Исполнитель:

Директор



/ М.В. Лашенова /

(К основному двухнедельному меню, утвержденному "01" сентября 2026г.)

Основное двухнедельное меню для детей в возрасте от 12 лет и старше (5-11 классы),
детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учёте
у фтизиатра, обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении
(горячий завтрак)

(стоимость каждого варианта 123-97 руб)

Согласно СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (п.11) Изготовление продукции производится по технологическим документам, в том числе технологическим картам, технико-технологическим картам, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах.

Меню разработано в соответствии с допустимыми отклонениями от химического состава ($\pm 5\%$), при этом средний показатель за неделю соответствует норме 20-25% (п.59, Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26, таблица 3).
Объемы порций и суммарные объемы блюд соответствуют возрастной группе (Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26, таблица 1 и 3).

Используемые Сборники рецептов:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания ("Хлебпродинформ", Москва 2002г.) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах ("Хлебпродинформ", Москва 2004 г) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях (Москва, Дели принт 2012 г) под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 140	Творожник со сметаной	100/20	10,9	10,5	18,9	234
ТТК № 44	Каша домашняя молочная рисовая с маслом сливочным (на молоке)	200/10	5	9,6	27	192
686/04	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	54	3,3	0,9	23,7	118
	ИТОГО:		19,5	21	84,8	604
	Суммарный объем завтрака:	591				

ДЕНЬ 2						
ТТК № 215	Жаркое из филе птицы с овощами	120	10,3	12	4,3	151
516-III/04	Макаронные изделия отварные	180	6,3	7,4	42,3	264
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
	ИТОГО:		19,9	20,3	83,6	583
	Суммарный объем завтрака:	550				

ДЕНЬ 3						
ТТК № 186	Котлета рыбная с яйцом (филе минтая)	120	11,5	5,7	12	151
ТТК № 52	Каша "Петровская" рисовая	180	4,7	13	25,8	225
ТТК № 162	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	52	3,2	0,9	22,8	114
	ИТОГО:		19,6	19,6	75,6	548
	Суммарный объем завтрака:	552				

ДЕНЬ 4						
ТТК № 50	Гуляш из птицы (филе, соус томатный)	160	9,8	11,5	4,2	134
508-III/04	Каша рассыпчатая гречневая	180	6,3	8,4	36	291
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	54	3,3	0,9	23,7	118
	ИТОГО:		19,6	20,8	78,9	601
	Суммарный объем завтрака:	594				

ДЕНЬ 5						
ТТК № 204	Котлета Волжская из птицы с сыром (филе)	120	7,5	11	6,9	180
514-III/04	Бобовые отварные (горох)	180	9,1	8,2	40,1	250
686/04	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	53	3,2	0,9	23,3	117
	ИТОГО:		20,1	20,1	85,5	607
	Суммарный объем завтрака:	560				

Итого средний % пищевой ценности за неделю:	19,74	20,36	81,68	588,60
Норма 20-25%:	18 - 22,5	18,4 - 23	76,6 - 96	544 - 680

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	ДЕНЬ 6 Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 202	Суфле творожное со сметаной	100/20	10,4	9,5	14,3	220
ТТК № 37	Каша жидкая молочная «Дружба» с маслом сливочным (на молоке)	200/14	5,8	9,6	28	190
686/04	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	56	3,5	1	24,6	123
	ИТОГО:		20	20,1	82,1	593
	Суммарный объем завтрака:	597				

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	ДЕНЬ 7 Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 215	Жаркое из филе птицы с овощами	120	10,3	12	4,3	151
516-III/04	Макаронные изделия отварные	180	6,3	7,4	42,3	264
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
	ИТОГО:		19,9	20,3	83,6	583
	Суммарный объем завтрака:	550				

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	ДЕНЬ 8 Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
422/02	Икра свекольная	100	2,3	7,4	13,1	129
ТТК № 205	Плов из птицы (филе)	200	12,6	12,2	30,2	254
639-III/04	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
	ИТОГО:		18,6	20,5	96,7	617
	Суммарный объем завтрака:	550				

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	ДЕНЬ 9 Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
97/04	Сыр (порциями)	18	2,7	3,3	0	41
ТТК № 217	Бефстроганов из филе птицы (соус сметанный с томатом)	120	7,3	8,1	3,1	101
№ 601-III/04	Каша рассыпчатая гречневая	180	6,3	8,4	36	291
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	47	2,9	0,8	20,2	103
	ИТОГО:		19,4	20,6	74,3	594
	Суммарный объем завтрака:	565				

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	ДЕНЬ 10 Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 216	Зразы ленивые из филе птицы по-белорусски	120	12,4	13,4	19,5	253
336/12	Капуста тушеная (из свежей белокочанной капусты)	180	3,7	5,7	16,9	135
686/04	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
	ИТОГО:		19,5	20	73,6	558
	Суммарный объем завтрака:	557				

Итого средний % пищевой ценности за неделю:

Норма 20-25%:

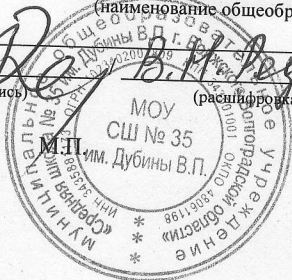
19,48	20,3	82,06	589
18 - 22,5	18,4 - 23	76,6 - 96	544 - 680

Заказчик: Директор М.П. Дубинин В.П.
(наименование общеобразовательного учреждения)

Исполнитель: ООО "МАРГО"

Директор

/М.В.Лашенкова/



Основное двухнедельное меню рационов горячего питания для детей различного возраста с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении (завтрак, обед)
(стоимость каждого варианта 97-01 руб)

Согласно СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (п.11) Изготовление продукции производится по технологическим документам, в том числе технологическим картам, технико-технологическим картам, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах.

Используемые Сборники рецептур:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах ("Хлебпродинформ", Москва 2004 г) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях (Москва, Дели принт 2011 г) под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.

ДЕНЬ 1

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная рисовая с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	180/3	4,5	7,2	24,3	187
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	40	2,4	0,7	17,6	88
	ИТОГО:		7,1	7,9	56,9	333

Обед

82/11	Суп картофельный с вермишелью	200	2	2,4	13,8	84
ТТК № 127	Тефтели из птицы в соусе томатном (из филе)	70/35	9,6	10,2	19,1	208
510-III/04	Каша вязкая гречневая	120	3,6	5,4	17,9	136
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	44	2,7	0,8	19,4	97
	ИТОГО:		18,1	18,8	85,2	583

ВСЕГО:	25,2	26,7	142,1	916
---------------	-------------	-------------	--------------	------------

ДЕНЬ 2

Завтрак

ТТК № 44	Каша домашняя молочная пшеничная с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	200/7	7,6	11,5	31,2	248
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	40	2,4	0,7	17,6	88
	ИТОГО:		10,2	12,2	63,8	394

Обед

81/11	Суп картофельный с горохом	200	5	4,4	17,8	134
ТТК № 69	Котлетка из птицы запеченная (из филе)	60	8,4	8,4	10,8	157
512-III/04	Рис припущенный	100	2,4	4	24,7	147
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	43	2,7	0,7	18,9	95
	ИТОГО:		18,7	17,5	87,2	591

ВСЕГО:	28,9	29,7	151	985
---------------	-------------	-------------	------------	------------

ДЕНЬ 3

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная "Геркулес" с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	180/4	6,3	8,3	25,6	206
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
		ИТОГО:	9,6	9,2	62,6	374

Обед

67/11	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,6	3,4	8	70
ТТК № 24	Фрикадельки из птицы тушеные с овощами (из филе)	65	9,1	9,1	11,7	170
510-III/04	Каша вязкая пшенная	100	2,8	4,5	16	117
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	52	3,2	0,9	22,8	114
		ИТОГО:	16,9	17,9	73,5	529

ВСЕГО:	26,5	27,1	136,1	903
---------------	-------------	-------------	--------------	------------

ДЕНЬ 4

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 7	Творожный пирог	70	4,7	5,3	12	123
ТТК № 162	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
		ИТОГО:	4,9	5,3	27	181

Обед

57/11	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	1,9	6,2	10,7	107
ТТК № 216	Зразы ленивые из филе птицы по-белорусски	60	6,2	6,7	9,8	126
516-III/04	Макаронные изделия отварные	100	3,5	4,1	23,5	147
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	40	2,4	0,7	17,6	88
		ИТОГО:	14,2	17,7	76,6	526

ВСЕГО:	19,1	23	103,6	707
---------------	-------------	-----------	--------------	------------

ДЕНЬ 5

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная манная с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	180/4	5,8	8,3	24,5	184
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	45	2,8	0,8	19,8	99
		ИТОГО:	8,8	9,1	59,3	341

Обед

ТТК № 118	Суп картофельный с яйцом	200	4,4	2,8	5	84
ТТК № 124	Сиченики из птицы запеченные (из филе)	75	11,3	10,6	5,8	179
518-III/04	Картофель отварной	100	2	4,1	16,2	111
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	47	2,9	0,8	20,2	103
		ИТОГО:	20,8	18,3	62,2	535

ВСЕГО:	29,6	27,4	121,5	876
---------------	-------------	-------------	--------------	------------

ДЕНЬ 6

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 37	Каша жидкая молочная «Дружба» с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	200/4	5,8	9,5	28	170
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	47	2,9	0,8	20,2	103
		ИТОГО:	8,9	10,3	63,2	331

Обед

82/11	Суп картофельный с вермишелью	200	2	2,4	13,8	84
ТТК № 69	Котлетка из птицы запеченная (из филе)	60	8,4	8,4	10,8	157
514-III/04	Бобовые отварные (горох)	100	5,1	5,2	18,5	139
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	45	2,8	0,8	19,8	99
		ИТОГО:	18,5	16,8	77,9	537

ВСЕГО:	27,4	27,1	141,1	875
---------------	-------------	-------------	--------------	------------

ДЕНЬ 7

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная манная с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	180/5	5,8	9	27,2	191
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	46	2,9	0,8	20,2	101
		ИТОГО:	8,9	9,8	62,4	350

Обед

57/11	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	1,6	4,2	10,4	86
ТТК № 127	Тефтели из птицы в соусе томатном (из филе)	70/35	9,6	10,2	19,1	208
510-III/04	Каша вязкая гречневая	100	3	4,5	14,9	114
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	44	2,7	0,8	19,4	97
		ИТОГО:	17,1	19,7	78,8	563

ВСЕГО:	26	29,5	141,2	913
---------------	-----------	-------------	--------------	------------

ДЕНЬ 8

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 7	Творожный пирог	70	4,7	5,3	12	123
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
		ИТОГО:	4,9	5,3	27	181

Обед

81/11	Суп картофельный с горохом	200	5	4,4	17,8	134
ТТК № 216	Зразы ленивые из филе птицы по-белорусски	65	6,7	7,2	10,6	137
510-III/04	Каша вязкая пшеничная	100	2,8	4,5	16	117
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	40	2,4	0,7	17,6	88
		ИТОГО:	17,1	16,8	77	534

ВСЕГО:	22	22,1	104	715
---------------	-----------	-------------	------------	------------

33

ДЕНЬ 9

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная рисовая с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	200/3	5	7,8	27	188
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	45	2,8	0,8	19,8	99
		ИТОГО:	8	8,6	61,8	345

Обед

67/11	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,6	3,4	0,8	70
ТТК № 69	Котлетка из птицы запеченная (из филе)	60	8,4	8,4	10,8	157
516-III/04	Макаронные изделия отварные	100	3,5	4,1	23,5	147
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	49	3	0,9	21,5	108
		ИТОГО:	16,7	16,8	71,6	540

ВСЕГО:	24,7	25,4	133,4	885
---------------	-------------	-------------	--------------	------------

ДЕНЬ 10

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная "Геркулес" с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	180/3	6,3	8,3	25,6	220
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	45	2,8	0,8	19,8	99
		ИТОГО:	9,3	9,1	60,4	377

Обед

80/11	Суп картофельный с пшеном	200	1,6	2,2	11,6	72
ТТК № 24	Фрикадельки из птицы тушеные с овощами (из филе)	65	9,1	9,1	11,7	170
512-III/04	Рис припущенный	100	2,4	4	24,7	147
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
		ИТОГО:	16,4	16,2	85	557

ВСЕГО:	25,7	25,3	145,4	934
---------------	-------------	-------------	--------------	------------

Заказчик: Директор МБОУ СШ № 35 им. Дубини В.П.
(наименование общеобразовательного учреждения)

В.Н. Руда
(подпись) (расшифровка подписи)

М.П. МОУ СШ № 35 им. Дубини В.П.
ИНН 3461067147 ОГРН 1213400006522

Исполнитель: ООО "МАРГО"

Директор М.В. Лашенова
М.П. ООО "МАРГО"
ИНН 3461067147 ОГРН 1213400006522