

## КОНТРАКТ №5

на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих образование в муниципальных общеобразовательных организациях Ленинского муниципального района Волгоградской области

Волгоградская область,  
Ленинский район,  
п. Путь Ильича

«10» 01 2024 г.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Ильичевская средняя общеобразовательная школа» Ленинского муниципального района Волгоградской области (сокращенное наименование – МКОУ «Ильичевская СОШ»), именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Соколова Александра Николаевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и общество с ограниченной ответственностью «ВЕНЕРА» (сокращенное наименование – ООО «ВЕНЕРА»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Погосовой Аллы Викторовны, действующего на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании, именуемые как «Стороны», с соблюдением требований Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» по результатам подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) № 10335-СЭК «26» декабря 2023 г., заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен на основании п. 25 ч.1 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ),

Идентификационный код закупки: 233341500701634150100100080015629244

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса Российской Федерации, Бюджетного кодекса Российской Федерации, Федерального закона № 44-ФЗ, а также иных федеральных законов, законов Волгоградской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Волгоградской области, муниципальных правовых актов, действующих на момент его заключения.

1.3. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих образование в МКОУ «Ильичевская СОШ» согласно прилагаемому меню (Приложение № 1) в зависимости от режима (смены) обучения:

- обучающиеся 7-11 лет, получающие начальное общее образование, обеспечиваются завтраками;

- обучающиеся из малоимущих семей, многодетных семей или состоящие на учете у фтизиатра 12-18 лет обеспечиваются завтраками;

- дети дошкольного возраста с 3 до 7 лет обеспечиваются завтраками, обедами и полдником. .

1.4. Срок оказания услуг: с даты заключения контракта, но не ранее 09.01.2024 г. по 31.12.2024 г. согласно графику оказания услуг (Приложение № 6).

1.5. Изменение предмета контракта не допускается.

### 2. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

2.1. Ежедневно не позднее 14 часов Заказчик предоставляет Исполнителю (ответственному представителю Исполнителя) Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной Сторонами (Приложение № 2).

2.2. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 3). В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество обучающихся, получивших питание на определенную дату. Корешок



талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя.

2.3. На основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, в течение 10 рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель с использованием Единой информационной системы в сфере закупок (далее – ЕИС) формирует, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает документ о приемке, который должен содержать информацию, предусмотренную пунктом 1 части 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

2.4. В течение 5 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Федерального закона №44-ФЗ) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от его имени, и размещает в ЕИС документ о приемке или формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от его имени, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

2.5. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с частью 13 статьи 94 Федерального закона №44-ФЗ, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя и Заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

2.6. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказания услуг, предусмотренных Contractом, в части их соответствия условиям Contractа Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Contractом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.7. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика, Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Contractа и отдельным этапам исполнения Contractа. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае если по результатам такой экспертизы установлены нарушения условий Contractа, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений с указанием срока их устранения.

2.8. При наличии технической возможности Стороны, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», используют электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

### **3. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

3.1. Цена Contractа обосновывается в Приложении № 4 к Contractу и составляет **1 142 834,36 (один миллион сто сорок две тысячи восемьсот тридцать четыре рубля 36 копеек), без НДС.**

3.2. Цена Contractа является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Contractа, за исключением случаев, предусмотренных Contractом и (или) законодательством Российской Федерации. По согласованию Сторон в ходе исполнения Contractа допускается снижение цены Contractа без изменения, предусмотренного Contractом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий Contractа.

3.3. В цену Contractа включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Contractу в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи, и иные расходы, связанные с оказанием услуг.

3.4. Оплата по Contractу производится в следующем порядке:

3.4.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации.



3.4.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате п. 3.1. настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании Актов без авансового платежа. Расчет за оказанные услуги (часть услуг) осуществляется в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке услуг.

3.5. Источником финансирования является Бюджет Ленинского муниципального района на 2024 год.

## 4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

### 4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Поручить Исполнителю оказание услуг, предусмотренных настоящим Контрактом, и может в любое время контролировать ход их оказания.

4.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему Контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

4.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим Контрактом.

4.1.4. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим Контрактом.

4.1.5. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения (объектами муниципального недвижимого и движимого имущества Волгограда, закрепленными за Заказчиком на праве оперативного управления) в целях исполнения и на срок исполнения Контракта в соответствии с решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда» безвозмездно.

4.1.6. В целях исполнения Контракта безвозмездно обеспечить Исполнителя электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организовать вывоз отходов.

4.1.7. Создавать необходимые условия для организации питания обучающихся.

4.1.8. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непроизводственных помещений с оплатой за свой счет в случае, если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

4.1.9. Оснащать производственную зону и непроизводственные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непроизводственных помещениях, одновременно с общей охраной здания Заказчика.

4.1.10. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.1.11. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем.

4.1.12. Проводить работу по пропаганде гигиенических основ питания обучающихся.

4.1.13. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания обучающихся. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, Сторона ставит об этом в известность другую Сторону не позднее, чем за 2 дня.

4.1.14. При наличии технической возможности у Исполнителя проводить электронные расчеты за питание и формировать необходимую отчетность, связанную с выполнением Контракта через автоматизированную информационно-расчетную систему учета операций, установленную Исполнителем (с момента установки Исполнителем).

4.1.15. При наличии технической возможности, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.



4.1.16. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы МОУ, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи).

#### **4.2. Исполнитель обязан:**

4.2.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, в учебный период и услуги питания детей в каникулярный период (далее - услуги) в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах.

4.2.2. Оказывать услуги по адресам согласно Приложению № 6 к настоящему Контракту.

4.2.3. 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».

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

4.2.4.1. Осуществлять питание согласно Меню, приведенного в Приложении № 1 к Контракту.

4.2.4.2. В процессе исполнения Контракта Меню может изменяться при наступлении форс-мажорных обстоятельств. В таком случае Исполнитель разрабатывает и по согласованию с Заказчиком утверждает измененное Меню.

4.2.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

4.2.6. Назначить ответственного за оказание услуг по организации питания в МОУ.

4.2.7. Обеспечивать технологию приготовления пищи в соответствии с санитарными нормами и правилами, а в случае нарушения такой технологии, санитарных норм и правил или в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.8. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

4.2.9. Изготавливать продукцию общественного питания согласно технологическим документам, разработанным и утвержденным руководителем (уполномоченным им лицом) организации общественного питания и/или согласно карточек-раскладок, предоставленных Заказчиком, и/или согласно сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, сборников мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

4.2.10. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

4.2.11. Производить приготовление пищи с использованием производственных помещений Заказчика и производственных помещений Исполнителя в дни согласно Заявкам, на питание по форме Приложения № 2 к Контракту. Исполнитель обязуется предоставить допуск для проверки всех помещений Заказчику согласно п.4.3.2. настоящего контракта.

4.2.12. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии



приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

4.2.13. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм.

4.2.14. Оборудовать автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2.15. Нести ответственность за состояние транспорта, работу водителя-экспедитора и соблюдение им санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.16. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуг, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО, гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания.

4.2.17. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее – пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). В случае необходимости, по требованию Заказчика предоставить в течение 5 рабочих дней все необходимые документы согласно действующему законодательству Российской Федерации.

4.2.18. Не допускать использование на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) без маркировки.

4.2.19. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

4.2.20. Осуществлять контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.

4.2.21. Обеспечивать контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

4.2.22. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации продуктов.

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

- за качеством и безопасностью услуг;

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

4.2.24. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

4.2.25. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству. По требованию Заказчика предоставить перечень работников Исполнителя, допущенных к оказанию услуг по настоящему Контракту, с указанием сроков пройденного периодического медицинского осмотра.

4.2.26. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

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

- соблюдать правила посещения санитарной комнаты;

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

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

- соблюдать прочие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2.27. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с



гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2.28. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

4.2.29. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.2.30. Не допускать к оказанию услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.

4.2.31. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

4.2.32. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4.2.33. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта.

4.2.34. Обеспечить на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.

4.2.35. Организовать дополнительное питание обучающихся через буфеты в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментным перечнем дополнительного питания.

4.2.36. При наличии технической возможности, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.2.37. В случае если Исполнитель сам не является субъектом малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организацией, привлечь к исполнению Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее – Соисполнитель) в объеме 25% от цены Контракта.

4.2.38. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с Соисполнителем представить Заказчику:

а) декларацию о принадлежности 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);

б) копию договора (договоров), заключенного с Соисполнителем, заверенную Исполнителем.

4.2.39. В случае замены Соисполнителя на этапе исполнения Контракта на другого Соисполнителя, представлять Заказчику документы, указанные в пункте 4.2.34. настоящего раздела, в течение 5 рабочих дней со дня заключения договора с новым Соисполнителем.

4.2.40. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с Соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:



а) копии документов о приемке оказанных услуг, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им Соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем Соисполнителю, – в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им Соисполнителем, предусмотрена оплата исполненных обязательств до срока оплаты оказанных услуг, предусмотренного Контрактом, заключенным с Заказчиком (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных Соисполнителем).

4.2.41. Оплачивать оказанные Соисполнителем услуги (их результаты), отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким Соисполнителем, в течение 7 рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке оказанных услуг (их результатов), отдельных этапов исполнения договора.

4.2.42. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению Контракта Соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 4.2.34-4.2.36 настоящего раздела, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за не привлечение Соисполнителей в объеме, установленном в Контракте.

#### **4.3. Заказчик вправе:**

4.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

4.3.2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блюд;

- проверять помещения, согласно пункта 4.2.11 Контракта на наличие и соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, в том числе на содержание предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг, оказываемых в рамках исполнения Контракта.

4.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.6. Осуществлять проверку производственных площадей Исполнителя и/или его поставщиков по изготовлению полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм. Заказчик имеет право без предупреждения Исполнителя осуществлять проверки по следующим основаниям:

1) перед заключением Контракта;

2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в настоящем Контракте);

3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;

4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

Все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика несет Исполнитель.

По результатам такой проверки составляется акт Заказчика.

#### **4.4. Исполнитель вправе:**

4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг, согласно настоящему Контракту.

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов в соответствии с требованиями Приложения № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно



действующему законодательству Российской Федерации при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

4.4.4. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые у Заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

4.4.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем во исполнение пункта 4.2.33 Контракта, осуществлять замену Соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого Соисполнителя.

4.4.7. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

## 5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

5.1. Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, выданной в соответствии с требованиями статьи 45 Федерального закона № 44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона №44-ФЗ участником закупки, с которым заключается Контракт, самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

5.2. Размер обеспечения исполнения контракта составляет 5% от начальной (максимальной) цены контракта, что составляет 57 141,72 рублей.

5.3. Если участником закупки, с которым заключается контракт, предложена цена контракта, которая на 25 и более процентов ниже начальной (максимальной) цены Контракта, Контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения Контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения Контракта, указанный в извещении об осуществлении закупки, а также в пункте 5.2. настоящего Контракта, что составляет 85 712,58 рублей или информации, подтверждающей добросовестность такого участника в соответствии с частью 3 статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, с одновременным предоставлением таким участником обеспечения исполнения Контракта в размере обеспечения исполнения Контракта, указанном в извещении об осуществлении закупки, а также пункте 5.2. настоящего Контракта.

5.4. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта стало недействительным или стало ненадлежащим, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) рабочих дней предоставить Заказчику иное надлежащее обеспечение исполнения Контракта.

5.5. В независимую гарантию включается условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее 10 (десяти) рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования Заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

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

5.7. Срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ, не должен превышать 30 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.



5.8. В случае если Исполнителем в ходе исполнения Контракта были нарушены обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом, Заказчик возвращает обеспечение в установленный п. 5.7. настоящего Контракта срок за вычетом суммы штрафных санкций, предусмотренных настоящим Контрактом.

5.9. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у организации, предоставившей независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление соответствующих операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения Контракта в срок не позднее 1 месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, предусмотренных частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Федерального закона № 44-ФЗ.

5.10. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, пунктом 9 части 1 статьи 95, частью 7 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ возврат независимой гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

5.11. Положения настоящего Контракта об обеспечении исполнения Контракта, включая положения о предоставлении такого обеспечения с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, об обеспечении гарантийных обязательств не применяются в случаях, указанных в части 8 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

## 6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту Стороны несут предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации ответственность.

Определение размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, Исполнителем) 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» (далее – Правила).

6.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 6.3-6.5. настоящего Контракта):

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

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

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том



числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена Contractа не превышает начальную (максимальную) цену Contractа: 10 процентов начальной (максимальной) цены Contractа, если цена Contractа не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены Contractа, если цена Contractа составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены Contractа, если цена Contractа составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена Contractа превышает начальную (максимальную) цену Contractа:

10 процентов цены Contractа, если цена Contractа не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены Contractа, если цена Contractа составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены Contractа, если цена Contractа составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Contractе таких обязательств) в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Contractа не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена Contractа составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

6.5. В случае если в соответствии с частью 6 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ Contractом предусмотрено условие о гражданско-правовой ответственности Исполнителя за неисполнение условия о привлечении к исполнению Contractа субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в виде штрафа, штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного Contractом.

6.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Contractом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Contractа не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена Contractа составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

6.7. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

6.8. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

6.9. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Contractом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Contractом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Contractом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

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

6.11. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Contractом срока исполнения обязательства, и устанавливается Contractом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Contractа, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Contractом и фактически исполненных Исполнителем, за



исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.12. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Contractом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

6.13. Неустойки (штрафы, пени), начисленные Исполнителю, могут быть списаны Заказчиком в порядке и случаях, установленных Правилами списания сумм неустоек (штрафов, пеней), начисленных поставщику (подрядчику, исполнителю), но не списанных заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных Contractом, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 04.07.2018 № 783 «О списании начисленных поставщику (подрядчику, исполнителю), но не списанных заказчиком сумм неустоек (штрафов, пеней) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных Contractом».

## **7. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА**

7.1. Настоящий Contract вступает в силу с момента его подписания Сторонами, действует до 31.12.2024г., а в части возмещения убытков, выплаты неустоек – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Contractу.

## **8. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА**

8.1. Настоящий Contract, может быть, расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны Contractа от исполнения Contractа в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации в порядке, предусмотренном частями 8-11, 12.1-19, 20.1-23 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

8.2. Изменение существенных условий Contractа при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

- при снижении цены Contractа без изменения предусмотренных Contractом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Contractа;

- если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Contractом объем услуг не более чем на 10 процентов или уменьшается предусмотренный Contractом объем оказываемой услуги не более чем на 10 процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Contractа пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Contractе цены единицы услуги, но не более чем на 10 процентов цены Contractа. При уменьшении предусмотренного Contractом объема услуги Стороны Contractа обязаны уменьшить цену Contractа исходя из цены единицы услуги.

8.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Contractа по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

8.3.1. Основания расторжения Contractа в связи с односторонним отказом от исполнения Contractа по инициативе Заказчика:

8.3.1.1. Оказание услуг ненадлежащего качества, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

8.3.1.2. Неоднократное (от двух и более раз) нарушение сроков и объемов оказания услуг, предусмотренных Contractом.

8.3.1.3. Исполнитель не приступает к исполнению Contractа в срок, установленный Contractом, либо оказывает услуги таким образом, что в ходе их оказания становится очевидно, что они не будут оказаны в установленный Contractом срок.

8.3.1.4. Если отступления в оказании услуг от условия Contractа или иные недостатки результата оказанных услуг в установленный заказчиком разумный срок не были устранены либо являются неустранимыми.

8.3.1.5. В случае, если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Contractа может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий



Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

8.3.1.6. Если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует заявленным документацией о закупке требованиям к участникам данной закупки, или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, позволило ему стать победителем по результатам проведения данной закупки.

8.3.1.7. В случае установления Заказчиком факта предоставления Исполнителем недостоверной независимой гарантии.

8.3.1.8. Неисполнения пункта 4.2.11. настоящего Контракта.

8.3.2. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта по инициативе Исполнителя:

8.3.2.1. Неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ Заказчика от приемки оказанных услуг. При этом необоснованным отказом считается отказ Заказчика от подписания акта приемки-сдачи услуг в срок, предусмотренный Контрактом, без письменного объяснения причин такого отказа.

8.4. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, Заказчик с использованием ЕИС формирует решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое решение в ЕИС. При этом датой поступления Исполнителю решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель, что считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение 10 дней с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

8.7. В случае отмены Заказчиком не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, размещенного в ЕИС в соответствии с пунктом 8.4 настоящего Контракта, Заказчик не позднее 1 дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием ЕИС извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое извещение в ЕИС.

8.8. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

8.9. В случае принятия Исполнителем решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, Исполнитель с использованием ЕИС формирует решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает такое решение в ЕИС. При этом датой поступления Заказчику решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик, что считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.10. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.



8.11. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение 10 дней с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.12. В случае отмены Исполнителем не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, размещенного в ЕИС в соответствии с пунктом 8.9 настоящего Контракта, Исполнитель не позднее 1 дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием ЕИС извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает такое извещение в ЕИС.

8.13. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая Сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.14. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

8.15. В случае расторжения Контракта по соглашению Сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по настоящему Контракту, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителя за фактически исполненные обязательства по настоящему Контракту.

8.16. Требование о расторжении Контракта может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Контракт либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Контракта.

8.17. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

## **9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

9.1. Настоящий Контракт заключен в электронной форме в порядке, предусмотренном статьей 51 Федерального Закона № 44-ФЗ.

9.2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего Контракта, разрешаются путем направления письменных претензий одной стороной Контракта другой стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 30 дней со дня ее получения. В случае не достижения согласия, либо неполучения в установленный срок ответа на претензию, спор подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.

## **10. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ**

10.1. Приложение № 1 – Примерное меню основного (организованного) питания.

10.2. Приложение № 2 – Форма заявки на питание.

10.3. Приложение № 3 – Форма Абонементной книжки.

10.4. Приложение № 4 – Расчет объема заказа и цены услуг по организации питания обучающихся на базе МКОУ «Ильичевская СОШ».

10.5. Приложение № 5 – Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой образовательного учреждения согласно СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания

10.6. Приложение № 6 – График оказания услуг.



## 11. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:	Исполнитель:
<p>МКОУ «Ильичевская СОШ» Ленинского муниципального района Волгоградской области</p> <p>Юридический адрес: 404603, Волгоградская область, Ленинский район, п. Путь Ильича, ул. Школьная, д. 15</p> <p>Адрес электронной почты: <a href="mailto:shkola15.07@mail.ru">shkola15.07@mail.ru</a></p> <p>Тел. 88447847167</p> <p>ИНН 3415007016 КПП 341501001</p> <p>ОГРН 1023405168181</p> <p>р/с 03231643186300002900</p> <p>к/с 40102810445370000021</p> <p>БИК: 011806101 л/с 1315К001701</p> <p>Отделение Волгоград Банка России //УФК по Волгоградской области г. Волгоград</p>	<p>Общество с ограниченной ответственностью «ВЕНЕРА»</p> <p>Юридический адрес: 400117, г. Волгоград, Бульвар 30-летия Победы, дом 39 Б, офис 19</p> <p>Адрес электронной почты: <a href="mailto:venera-volg@mail.ru">venera-volg@mail.ru</a></p> <p>Тел. 88442-48-32-57</p> <p>ИНН 3445079459 КПП 344301001</p> <p>ОГРН 1063460024022</p> <p>р/с 40702810201000013284</p> <p>к/с 30101810100000000715</p> <p>БИК 041806715</p> <p>Южный филиал ПАО «Промсвязьбанк» г. Волгоград</p>
<p>_____ / Соколов А.Н.</p>	<p>_____ / Погосова А.В.</p>



**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
7-11 лет МОУ**

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Вареники с картофелем п/ф промышленного производства с соусом сметанным	200/30	15,2	18,5	38,5	345,0	443/600	2011
Бутерброд с повидлом № 1	40/30	3,0 *	0,5	27,5	152,3	1	2004
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>522</b>	<b>18,5</b>	<b>19,0</b>	<b>81,2</b>	<b>557,3</b>		



**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
7-11 лет МОУ**

**2 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша жидкая молочная рисовая №174	200	11,3	14,4	29,0	283,0	174	2011
Кофейный напиток с молоком №692	200	2,5	3,6	28,7	152,0	692	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТКС№6	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,6	0,6	6,5	43,0	338	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>540</b>	<b>17,4</b>	<b>18,8</b>	<b>83,7</b>	<b>569,9</b>		



**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
7-11 лет МОУ**

**3 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Котлета рубленая из птицы №294	90	10,5	11,6	15,6	206,0	294	2011
Макаронные изделия отварные № 203	150	5,3	5,7	33,2	206,4	203	2011
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>502</b>	<b>19,1</b>	<b>17,5</b>	<b>83,5</b>	<b>564,3</b>		



**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
7-11 лет МОУ**

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная, помидор соленый)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК № 1,2,3,4,5,6	
Плов из птицы № 291	200	15,3	19,0	31,5	385,0	291	2011
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>515</b>	<b>19,0</b>	<b>19,6</b>	<b>73,7</b>	<b>574,4</b>		



**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
7-11 лет МОУ**

5 день

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Птица тушеная в соусе №290/593	100	10,0	11,5	5,5	167,0	290/593	2011/2004
Каша гречневая рассыпчатая № 341	150	6,1	4,8	27,8	178,2	341	2011
Чай с сахаром № 376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>505</b>	<b>19,3</b>	<b>16,5</b>	<b>67,8</b>	<b>495,1</b>		



**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
7-11 лет МОУ**

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	90/30	10,4	11,9	11,2	200,0	297/593	2011/2004
Макаронные изделия отварные № 203	150	5,3	5,7	33,2	206,4	203	2011
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>532</b>	<b>19,0</b>	<b>17,8</b>	<b>79,1</b>	<b>558,3</b>		



**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
7-11 лет МОУ**

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша молочная манная жидкая № 311	200	12,0	14,6	29,1	242,1	311	2004
Кофейный напиток с молоком №692	200	2,5	3,6	28,7	152,0	692	2004
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	6,5	43,0	338	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>540</b>	<b>17,9</b>	<b>18,8</b>	<b>83,8</b>	<b>529,0</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
7-11 лет МОУ**

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Тефтели рыбная с томатным соусом	90/30	10,5	10,1	12,2	169,0	239	2011
Картофель отварной или пюре картофельное № 125/128	150	3,0	6,2	24,3	167,0	125/128	2011
Чай с сахаром каркаде № 685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>510</b>	<b>16,7</b>	<b>16,5</b>	<b>71,0</b>	<b>488,4</b>		



**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
7-11 лет МОУ**

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная, помидор соленый)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК №1,2,3,4,5,6	
Плов из птицы № 291	200	15,3	19,0	31,5	385,0	291	2011
Чай с сахаром № 376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>515</b>	<b>19,0</b>	<b>19,6</b>	<b>73,7</b>	<b>571,9</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
7-11 лет МОУ**

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша вязкая молочная из риса и пшена "Дружба" с маслом № 175	200/5	12,2	12,5	30,5	270,8	175	2011
Бутерброд с маслом и повидлом № 2	40/10/30	3,3	3,3	31,0	247,3	2	2004
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>507</b>	<b>15,8</b>	<b>15,8</b>	<b>76,7</b>	<b>578,1</b>		



**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
7-11 лет МОУ**

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	181,7	179,9	774,2	5 486,7
Среднее значение за период	18,2	18,0	77,4	548,7

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издательский Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
12-18 лет МОУ**

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Вареники с картофелем п/ф промышленного производства с соусом сметанным	220/40	16,7	20,3	42,4	379,5	443/600	2011
Бутерброд с повидлом № 1	40/30	3,0	0,5	27,5	152,3	1	2004
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>552</b>	<b>20,0</b>	<b>20,8</b>	<b>85,1</b>	<b>591,8</b>		



**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
12-18 лет МОУ**

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша жидкая молочная рисовая №174	200	11,3	14,4	29,0	283,0	174	2011
Кофейный напиток с молоком №692	200	2,5	3,6	28,7	152,0	692	2004
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТКС№6	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,6	0,6	6,5	43,0	338	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>18,2</b>	<b>18,9</b>	<b>88,6</b>	<b>592,9</b>		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
12-18 лет МОУ

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Котлета рубленая из птицы №294	100	11,7	12,9	17,3	228,9	294	2011
Макаронные изделия отварные № 203	180	6,4	6,3	36,9	229,3	203	2011
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
Хлеб пшеничный	50	3,6	0,3	24,3	114,9	ТТК№6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>552</b>	<b>22,0</b>	<b>19,5</b>	<b>93,7</b>	<b>633,1</b>		



**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
12-18 лет МОУ**

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная, помидор соленый)	100	0,8	0,7	12,8	61,7	ТТК № 1,2,3,4,5,6	
Плов из птицы № 291	230	17,6	21,8	39,4	442,7	291	2011
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>585</b>	<b>21,6</b>	<b>22,7</b>	<b>86,7</b>	<b>656,8</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
12-18 лет МОУ**

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Птица тушеная в соусе №290/593	120	12,0	13,8	6,7	200,4	290/593	2011/2004
Каша гречневая рассыпчатая № 341	180	7,3	5,7	33,3	213,8	341	2011
Чай с сахаром № 376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>555</b>	<b>22,5</b>	<b>19,7</b>	<b>74,5</b>	<b>564,1</b>		



**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
12-18 лет. МОУ**

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	100/30	11,6	13,2	12,4	222,2	297/593	2011/2004
Макаронные изделия отварные № 203	180	6,4	6,3	36,9	229,3	203	2011
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК.№6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>572</b>	<b>21,3</b>	<b>19,7</b>	<b>84,0</b>	<b>603,4</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
12-18 лет МОУ**

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша молочная манная жидкая № 311	200	12,0	14,6	29,1	242,1	311	2004
Кофейный напиток с молоком №692	200	2,5	3,6	28,7	152,0	692	2004
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	9,8	64,5	338	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>590</b>	<b>18,1</b>	<b>19,0</b>	<b>87,1</b>	<b>550,5</b>		



**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
12-18 лет МОУ**

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Тефтеля рыбная с томатным соусом	100/30	11,7	11,2	13,6	187,8	239	2011
Картофель отварной или пюре картофельное № 125/128	180	3,6	7,4	29,2	204,4	125/128	2011
Чай с сахаром каркаде № 685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>18,5</b>	<b>18,8</b>	<b>77,3</b>	<b>544,6</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
12-18 лет МОУ**

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная, помидор соленый)	100	0,8	0,7	12,8	61,7	ТТК № 1,2,3,4,5,6	
Плов из птицы № 291	230	17,6	21,8	39,4	442,7	291	2011
Чай с сахаром № 376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>585</b>	<b>21,6</b>	<b>22,7</b>	<b>86,7</b>	<b>654,3</b>		



**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
12-18 лет МОУ**

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша вязкая молочная из риса и пшена "Дружба" с маслом № 175	250/5	15,3	15,7	38,1	338,5	175	2011
Бутерброд с маслом и повидлом № 2	40/10/30	3,3	3,3	31,0	247,3	2	2004
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>557</b>	<b>18,9</b>	<b>19,0</b>	<b>84,3</b>	<b>645,8</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы  
12-18 лет МОУ**

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	202,7	200,8	848,0	6 037,3
Среднее значение за период	20,3	20,1	84,8	603,7

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет ( 12ч. )

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Завтрак		Обед				
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Завтрак</b>								
Каша вязкая молочная (геркулесовая) №168	200	9,5	8,3	30,9	243,7	168	2011	
Чай с лимоном №393	200	0,2	0	10	41,7	393	2011	
Масло (порциями) №6	10	0	7,2	0	74,8	6	2011	
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	12,3	62,5	ТТК №6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>440</b>	<b>12</b>	<b>15,7</b>	<b>53,2</b>	<b>422,7</b>			
<b>Обед</b>								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	50	0,3	0,1	4,3	20,4	ТТК № 1,2,3,4,5	2011	
Суп картофельный с крупой (рис) № 80	180	1,3	3,9	12,6	111,7	80	2011	
Котлета рубленая из птицы №305	70	8,1	11,6	8,5	152,3	305	2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №205	130	4,6	3,8	29,4	165,6	205	2011	
Компот из сушеных фруктов №376	180	0	0	11,5	55,8	376	2011	
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	12,3	62,5	ТТК № 6		
Хлеб ржаной	30	2	0,3	11,9	61,2	ТТК № 7		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>18,6</b>	<b>19,9</b>	<b>90,5</b>	<b>629,5</b>			
<b>Полдник</b>								
Вареники с картофелем п/ф промышленного производства с маслом	150/5	11,4	13,8	28,8	258,7	443	2011	
Чай с сахаром №392	200	0,1	0	9,8	39,4	392	2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>355</b>	<b>11,5</b>	<b>13,8</b>	<b>38,6</b>	<b>298,1</b>			
<b>Всего за день:</b>		<b>42,1</b>	<b>49,4</b>	<b>182,3</b>	<b>1350,3</b>			

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет ( 12ч. )

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Завтрак					
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
		8,4	4,8	30,8	183,3	185	2011
Каша жидкая молочная (манная) №185	200/5						
	30/5/10	4,6	8,1	21,3	185,2	3	2011
Бутерброд с маслом и сыром №3	200	0,1	0	9,8	39,4	392	2011
Чай с сахаром №392	450	13,1	12,9	61,9	407,9		
<b>Итого за прием пищи:</b>							
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	50	0,3	0,1	4,3	20,4	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №67	180	1,5	5,3	9,2	71,6	67	2011
Плов из пшны №304	200	12,7	13,7	29,6	353,7	304	2011
Плов из пшны №304	180	0	0	11,5	55,8	376	2011
Компот из сушеных фруктов №376	30	2,3	0,2	12,3	62,5	ТТК № 6	
Хлеб пшеничный	30	2	0,3	11,9	61,2	ТТК № 7	
Хлеб ржаной	670	18,8	19,6	78,8	625,2		
<b>Итого за прием пищи:</b>							
<b>Полдник</b>							
Рагу из овощей № 137	150	4,2	13,9	15,6	164	137	2002
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	12,3	62,5	ТТК № 6	
Чай с молоком №394	200	7,3	2,5	12,6	97,3	394	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	380	13,8	16,6	40,5	323,8		
<b>Всего за день:</b>		45,7	49,1	181,2	1356,9		



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет ( 12ч. )

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Завтрак		Обед				
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Завтрак</b>								
Каша вязкая молочная рисовая №174	200	8,3	9,1	31,1	251,6	174	2011	
Бутерброд с маслом и повидлом №2	30/5/15	2,3	3,7	24,4	156,7	2	2011	
Чай с лимоном №393	200	0,2	0	10	41,7	393	2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>450</b>	<b>10,8</b>	<b>12,8</b>	<b>65,5</b>	<b>450</b>			
<b>Обед</b>								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	50	0,3	0,1	4,3	20,4	ТТК № 1,2,3,4,5	2011	
Суп картофельный с бобовыми (горох) №81	180	1,5	5	13,5	82,5	81	2011	
Рагу из птицы №289	200	12,5	14,5	15,6	279,7	289	2011	
Компот из свежих плодов (яблоко) №372	180	0,1	0,1	20,9	86	372	2011	
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	12,3	62,5	ТТК № 6		
Хлеб ржаной	30	2	0,3	11,9	61,2	ТТК № 7		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>18,7</b>	<b>20,2</b>	<b>78,5</b>	<b>592,3</b>			
<b>Полдник</b>								
Макароны отварные с сыром	150	9,2	10	22,7	218	333	2004	
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	12,3	62,5	ТТК № 6	2011	
Кофейный напиток с молоком №395	200	3,2	2,4	17,1	102,5	395		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>380</b>	<b>14,7</b>	<b>12,6</b>	<b>52,1</b>	<b>383</b>			
<b>Всего за день:</b>		<b>44,2</b>	<b>45,6</b>	<b>196,1</b>	<b>1425,3</b>			

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет ( 12ч. )

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с маслом №175	200	8,5	4,9	35,3	207,1	175	2011
Чай с сахаром №392	200	0,1	0	9,8	39,4	392	2011
Масло (порциями) №6	10	0	7,2	0	74,8	6	2011
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	12,3	62,5	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>440</b>	<b>10,9</b>	<b>12,3</b>	<b>57,4</b>	<b>383,8</b>		
<b>Обед</b>							
Овоши по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	50	0,3	0,1	4,3	20,4	ТТК № 1,2,3,4,5	
Борщ с капустой и картофелем №57	180	1,5	5,8	8,8	71,7	57	2011
Чахохбили №491	70	6	8	4,1	116,7	491	2004
Макаронные изделия отварные с маслом №205	130	4,9	4,1	29,4	165,6	205	2011
Компот из сушеных фруктов №376	180	0	0	11,5	55,8	376	2011
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	12,3	62,5	ТТК № 6	
Хлеб ржаной	30	2	0,3	11,9	61,2	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>17</b>	<b>18,5</b>	<b>82,3</b>	<b>553,9</b>		
<b>Полдник</b>							
Пирожок печеный с картофелем	75	5,3	5,9	43,5	213,7	738	2011
Компот из свежих плодов (яблок) №372	180	0,1	0,1	20,9	86	372	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>255</b>	<b>5,4</b>	<b>6</b>	<b>64,4</b>	<b>299,7</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>33,3</b>	<b>36,8</b>	<b>204,1</b>	<b>1237,4</b>		



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет ( 12ч. )

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Завтрак		Обед				
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Завтрак</b>								
Суп молочный с крупой (гречневой) №94	200	6,5	5,1	21,7	149,9	94	2011	
Бутерброд с маслом и сыром №3	30/5/10	4,6	8,1	21,3	185,2	3	2011	
Чай с сахаром №392	200	0,1	0	9,8	39,4	392	2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>445</b>	<b>11,2</b>	<b>13,2</b>	<b>52,8</b>	<b>374,5</b>			
<b>Обед</b>								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	50	0,3	0,1	4,3	20,4	ТТК № 1,2,3,4,5	2011	
Суп картофельный с макаронными изделиями №82	180	1,5	5,9	6,2	71,6	82	2011	
Котлеты рыбные Любительские №256	70	9,2	7	4,2	125	256	2011	
Рис отварной №315	130	3,1	4,6	31,4	191,3	315	2011	
Компот из свежих плодов (яблок) №372	180	0,1	0,1	20,9	86	372	2011	
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	12,3	62,5	ТТК № 6		
Хлеб ржаной	30	2	0,3	11,9	61,2	ТТК № 7		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>18,5</b>	<b>18,2</b>	<b>91,2</b>	<b>618</b>			
<b>Полдник</b>								
Кондитерское изделие (пряник, печенье, вафли)	50	2,2	4,4	22,1	163,2	ТТК № 8,9,10	2011	
Чай с лимоном №393	200	0,2	0	10	41,7	393		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>250</b>	<b>2,4</b>	<b>4,4</b>	<b>32,1</b>	<b>204,9</b>			
<b>Всего за день:</b>		<b>32,1</b>	<b>35,8</b>	<b>176,1</b>	<b>1197,4</b>			

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет ( 12ч. )

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Завтрак		Обед				
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Завтрак</b>								
Каша жидкая молочная (манная) №185	200/5	8,4	4,8	30,8		183,3	185	2011
Бутерброд с повидлом	30/20	2,4	7,4	12,3		137,8	127	2011
Чай с сахаром №392	200	0,1	0	9,8		39,4	392	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>455</b>	<b>10,9</b>	<b>12,2</b>	<b>52,9</b>		<b>360,5</b>		
<b>Обед</b>								
Овоши по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, селедка отварная)	50	0,3	0,1	4,3		20,4	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с макаронными изделиями №82	180	1,5	5,9	6,2		71,6	82	2011
Рагу из птицы №289	200	12,5	14,5	15,6		279,7	289	2011
Компот из сушеных фруктов №376	180	0	0	11,5		55,8	376	2011
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	12,3		62,5	ТТК № 6	
Хлеб ржаной	30	2	0,3	11,9		61,2	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>18,6</b>	<b>21</b>	<b>61,8</b>		<b>551,2</b>		
<b>Полдник</b>								
Сдоба обыкновенная	75	5,7	4,3	36,1		211,5	220	2016
Какао с молоком №397	200	3,9	3,3	14,7		112,1	397	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>275</b>	<b>9,6</b>	<b>7,6</b>	<b>50,8</b>		<b>323,6</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>39,1</b>	<b>40,8</b>	<b>165,5</b>		<b>1235,3</b>		



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет ( 12ч. )

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с маслом №175	200	8,5	4,9	35,3	207,1	175	2011
Чай с лимоном №393	200	0,2	0	10	41,7	393	2011
Масло (порциями) №6	10	0	7,2	0	74,8	6	2011
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	12,3	62,5	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>440</b>	<b>11</b>	<b>12,3</b>	<b>57,6</b>	<b>386,1</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	50	0,3	0,1	4,3	20,4	ТТК № 1,2,3,4,5	
Борщ с капустой и картофелем №57	180	1,5	5,8	8,8	71,7	57	2011
Тефтели мясные (2 вариант) №287	70	9,3	10,1	14,8	173	287	2011
Пюре картофельное №321	130	2,7	3,9	18,5	124,4	321	2011
Компот из сушеных фруктов №376	180	0	0	11,5	55,8	376	2011
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	12,3	62,5	ТТК № 6	
Хлеб ржаной	30	2	0,3	11,9	61,2	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>18,1</b>	<b>20,4</b>	<b>82,1</b>	<b>569</b>		
<b>Полдник</b>							
Макаронные отварные с сыром	150	9,2	10	22,7	218	333	2004
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	12,3	62,5	ТТК № 6	
Чай с сахаром №392	200	0,1	0	9,8	39,4	392	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>380</b>	<b>11,6</b>	<b>10,2</b>	<b>44,8</b>	<b>319,9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>40,7</b>	<b>42,9</b>	<b>184,5</b>	<b>1275</b>		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет ( 12ч. )

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
<b>Завтрак</b>						
Каша вязкая молочная (геркулесовая) №168	200	9,5	8,3	30,9	243,7	168
Бутерброд с маслом и повидлом №2	30/5/15	2,3	3,7	24,4	156,7	2
Чай с сахаром №392	200	0,1	0	9,8	39,4	392
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>450</b>	<b>11,9</b>	<b>12</b>	<b>65,1</b>	<b>439,8</b>	
<b>Обед</b>						
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	50	0,3	0,1	4,3	20,4	ТТК № 1,2,3,4,5
Суп картофельный с бобовыми (горох) №81	180	1,5	5	13,5	82,5	81
Котлета рубленая из птицы №305	70	8,1	11,6	8,5	152,3	305
Макаронные изделия отварные с маслом №205	130	4,6	3,8	29,4	165,6	205
Кисель из повидла №383	180	0,1	0	25,5	101,7	383
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	12,3	62,5	ТТК № 6
Хлеб ржаной	30	2	0,3	11,9	61,2	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>18,9</b>	<b>21</b>	<b>105,4</b>	<b>646,2</b>	
<b>Полдник</b>						
Рагу из овощей № 137	150	4,2	13,9	15,6	164	137
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	12,3	62,5	ТТК № 6
Компот из сушеных фруктов (изюм) №376	200	3	2,5	12,6	97,3	394
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>250</b>	<b>9,5</b>	<b>16,6</b>	<b>40,5</b>	<b>323,8</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>40,3</b>	<b>49,6</b>	<b>211</b>	<b>1409,8</b>	



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет ( 12ч. )

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Питательные вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Суп молочный с макаронными изделиями №93	200	5,8	5,1	19,7	149,9	93	2011
Бутерброд с маслом и сыром №3	30/5/10	4,6	8,1	21,3	185,2	3	2011
Чай с лимоном №393	200	0,2	0	10	41,7	393	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>445</b>	<b>10,6</b>	<b>13,2</b>	<b>51</b>	<b>376,8</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	50	0,3	0,1	4,3	20,4	ТТК № 1,2,3,4,5	2011
Суп картофельный с крупой (рис) № 80	180	1,3	3,9	12,6	111,7	80	2011
Чахохбили №491	70	6	8	4,1	116,7	491	2004
Каша гречневая рассыпчатая №341	130	6,9	8,1	24,1	182,2	341	2011
Компот из сушеных фруктов №376	180	0	0	11,5	55,8	376	2011
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	12,3	62,5	ТТК № 6	
Хлеб ржаной	30	2	0,3	11,9	61,2	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>18,8</b>	<b>20,6</b>	<b>80,8</b>	<b>610,5</b>		
<b>Полдник</b>							
Булочка "Веснушка"	75	4,7	6	31,3	246	773	2011
Чай с молоком №394	200	7,3	2,5	12,6	97,3	394	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>275</b>	<b>12</b>	<b>8,5</b>	<b>43,9</b>	<b>343,3</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>41,4</b>	<b>42,3</b>	<b>175,7</b>	<b>1330,6</b>		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет ( 12ч. )

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Завтрак		Обед				
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Завтрак</b>								
Каша жидкая молочная (манная) №185	200/5	8,4	4,8	30,8	183,3	185	2011	
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	12,3	62,5	ТТК № 6		
Масло (порциями) №6	10	0	7,2	0	74,8	6	2011	
Чай с сахаром №392	200	0,1	0	9,8	39,4	392	2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>445</b>	<b>10,8</b>	<b>12,2</b>	<b>52,9</b>	<b>360</b>			
<b>Обед</b>								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	50	0,3	0,1	4,3	20,4	ТТК № 1,2,3,4,5	2011	
Щи из свежей капусты с картофелем №67	180	1,5	5,3	9,2	71,6	67	2011	
Плов из птицы №304	200	12,7	13,7	29,6	353,7	304	2011	
Компот из сушеных фруктов №376	180	0	0	11,5	55,8	376	2011	
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	12,3	62,5	ТТК № 6		
Хлеб ржаной	30	2	0,3	11,9	61,2	ТТК № 7		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>18,8</b>	<b>19,6</b>	<b>78,8</b>	<b>625,2</b>			
<b>Полдник</b>								
Кондитерское изделие (пряник, печенье, вафли)	50	2,2	4,4	22,1	163,2	ТТК № 8,9,10	2011	
Кофейный напиток с молоком №395	200	3,2	2,4	17,1	102,5	395		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>250</b>	<b>5,4</b>	<b>6,8</b>	<b>39,2</b>	<b>265,7</b>			
<b>Всего за день:</b>		<b>35</b>	<b>38,6</b>	<b>170,9</b>	<b>1250,9</b>			

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет ( 12ч. )

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

	б	ж	уг	ккал
Итого	393,9	430,9	1 847,4	13 068,9
Итого за период	39,4	43,1	184,7	1306,9
Среднее значение за период				

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.







**Расчет объема заказа на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих образование в МКОУ «Ильичевская СОШ»**

Наименование услуги	Стоимость услуги в день (руб.)	Количество дето-дней	Объем услуги (руб.)
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-4 (только пятидневка)	93,04	4 732	440 265,28
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классах из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра	93,04	4 732	440 265,28
оказание услуг по организации горячего питания детей в дошкольных группах с 3 до 7 лет (дошкольное образование)	108,39	2 420	262 303,80
<b>ИТОГО</b>		<b>11 884</b>	<b>1 142 834,36</b>

Заказчик:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
М.П.

Исполнитель:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
М.П.



Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой образовательного учреждения согласно СанПиН 1.2.3685-21  
"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

Российская Федерация, 404603 Волгоградская область, Ленинский район, п. Путь Ильича, ул. Школьная, д. 15

№ п/п		Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	
		<b>Площадь, в т.ч.:</b>	<b>100.8</b>
		непроизводственная	61.5
		производственная	28.4
		подсобное помещение	10.9
<b>1</b>	<b>наличие помещения</b>	<b><u>Столовая-догоготовочная</u></b>	
1.1.	- <b>догоготовочный цех (холодный), оснащение:</b>	<b>Производственные помещения:</b>	
		*производственные столы	да
		*весы электронные настольные до 10кг	
		*машины для нарезки овощей различной формы	да
		*холодильники среднетемпературные	да
		*слайсер для нарезки гастрономии	
		*ванна производственная 2-х секционная для вторичной обработки овощей и фруктов	да
		*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	
		*раковина для мытья рук	да
		*бактерицидная лампа	
		*вентиляционная система (вытяжка)	да
		*кондиционер	
	<b>наличие помещения</b>		
- <b>догоготовочный цех (горячий), оснащение:</b>	*котел электрический		
	*пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)		
	*плиты электрические	да	

	*духовой(жарочный) шкаф	да
	* электрическая сковорода	
	*термощуп	
	*протирочная машина или блендер	
	*мясорубка для готовой продукции	
	*электрический кипяtilьник	
	*шкаф тепловой (для поддержания температуры разогретых готовых блюд и кулинарных изделий)	
	*холодильник производственный	
	*холодильник для хранения суточных проб	да
	*холодильник низкотемпературный	да
	*контрольные термометры для холодильного оборудования)	да
	*производственные столы (не менее двух) для сырой и готовой продукции	да
	*ванна производственная	
	*подставка под пароконвектомат	
	*тележка для пароконвектомата	
	*весы электронные настольные до 10кг	
	*набор необходимого кухонного инвентаря с соответствующей маркировкой	да
	*раковина для мытья рук	да
<b>наличие помещения</b>		
- мясорубный цех с местом для обработки яиц, оснащение:	*мясорубка электрическая	
	среднетемпературные и,при необходимости,низкотемпературные холодильные шкафы(в количестве,обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов)	
	*фаршемешалка	
	*котлетоформовочного автомата	
	*производственные столы не менее 3-х	
	*ванны производственные для мяса, птицы, рыбы	
	*емкости для обработки яиц	
	*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	
	*весы электронные настольные до 10кг	
	*раковина для мытья рук	

	наличие помещения		
	-овощной цех (первичной обработки овощей). Оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х) *картофелеочистительная и овощерезательная машина *холодильник *раковина для мытья рук	
	наличие помещения		
	-овощной цех (вторичной обработки овощей). Оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х) моечные ванны не менее 2-х универсальный механический привод или(и) овощерезательная машина,холодильник ,раковина для мытья рук.	
	наличие помещения		
	-мучной цех оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х) *тестомесильная машина *контрольные весы *пекарский шкаф *стеллажи *моечная ванна *раковина для мытья рук *просеиватель муки	
	наличие помещения		
	помещение для нарезки хлеба	*производственный стол *хлебрезательная машина *шкафы для хранения хлеба *раковина для мытья рук	



	<b>наличие помещения</b>		
	<b>- моечная столовой посуды</b>	*посудомоечная машина панельного или купольного типа	
		*ванна производственная 3-х секционная для мытья столовой посуды, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	да
		*ванна производственная 2-х секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	да
		*металлические сетки с ручками	
		*стеллажи для хранения чистой посуды	да
		*перевдвижные тележки для посуды	
		*транспортёр	
		*производственный стол	да
		*кассеты для хранения столовых приборов	да
		*контрольный термометр	
		*раковина для мытья рук	да
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	да
	<b>наличие помещения</b>		
	<b>- моечная кухонной посуды</b>	*производственный стол	
		*ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой	да
		*стеллажи для хранения чистой посуды	да
		*контрольный термометр	
		*раковина для мытья рук	да
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	да
		<b>Складские помещения:</b>	
1.2.	<b>наличие помещения</b>		
	<b>- охлаждаемые камеры, оснащение</b>	*среднетемпературные холодильники	да
		*низкотемпературные холодильники	да
		*стеллажи	да
		*подтоварники	
		*контрольные термометры	

- кладовая для сыпучих продуктов, <small>оснащение:</small>	наличие помещения			
	*стеллажи		да	
	*подтоварники			
	*емкости для продукции			
	*товарные весы		да	
	*психрометры		да	
1.3.	наличие помещения	<b>Вспомогательные помещения:</b>		
	посуды и инвентаря.	*шкаф для посуды и инвентаря	да	
		*стеллажи		
	наличие помещения			
	загрузочная, <small>оснащение:</small>	*весы напольные		
		*производственный стол		да
		*подтоварники		
	наличие помещения	<b>-мочная тары</b>		
		*двухсекционная мочная ванна		да
	наличие помещения			
	-бытовые помещения для персонала, <small>оснащение:</small>	*душевая		
		*шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды		да
		*стулья или скамейки		да
		*зеркало		
*унитаз			да	
*раковина для мытья рук			да	
наличие помещения				

	- кабинет заведующего производством, лаборатория	*офисная мебель		
		*оргтехника		
		*укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи		
		<b>наличие помещений</b>		
		<b>технические помещения:</b>	- помещение или место для хранения уборочного инвентаря. (Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!)	
		-помещение или место для хранения моющих и дезинфицирующих средств	да	
		- вентиляционная камера	да	
		- электро-щитовая		
		-место для хранения отходов		
1.4.	- линия раздачи, оснащение:	<b>е по ме</b>		
		<b>обеденный зал:</b>	- зал для приема пищи	да
			*мармит для первых, вторых, третьих блюд	
			*холодильная витрина или охлаждаемый прилавок	
			*весы электронные настольные до 10кг	
			*стол производственный	да
- буфет				
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды		
2	<b>наличие помещения</b>	<b><u>Буфет-раздаточная</u></b>		
2.1.	<b>Производственные помещения</b>	- производственное помещение для порционирования и раздачи блюд и кулинарных изделий, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд;	да	
		*производственные столы не менее 2-х		
		*электроплита	да	
		*холодильные шкафы не менее 2-х		
		- моечная столовой и кухонной посуды	да	



2.2.	наличие помещения	Складские помещения:	
		- кладовая для сухих продуктов	да
2.3.	наличие помещения	Вспомогательные помещения:	
		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двустворчатым шкафом	
2.4.	наличие помещения	Технические помещения:	
		- электро-щитовая	
		-вентиляционная камера	
2.5.	наличие помещения	Обеденный зал:	
		- зал для приема пищи	да
		- линия раздачи	да
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	

Заказчик:

\_\_\_\_\_  
М.П.

Исполнитель:

\_\_\_\_\_  
М.П.

Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой образовательного учреждения согласно СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания  
 Российская Федерация, 404603 Волгоградская область, Ленинский район, п. Путь Ильича, ул. Школьная, д. 8

№ п/п		Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	_____
		<b>Площадь, в т.ч.:</b>	<b>62.9</b>
		непроизводственная	60.0
		производственная	0
		подсобное помещение	2.9
<b>1</b>	<b>наличие помещения</b>	<b><u>Столовая-догоготовочная</u></b>	
<b>1.1.</b>	<b>наличие помещения</b> - доготовочный цех (холодный), оснащение:	<b>Производственные помещения:</b>	
		*производственные столы	
		*весы электронные настольные до 10кг	
		*машины для нарезки овощей различной формы	
		*холодильники среднетемпературные	
		*слайсер для нарезки гастрономии	
		*ванна производственная 2-х секционная для вторичной обработки овощей и фруктов	
		*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	
		*раковина для мытья рук	
		*бактерицидная лампа	
		*вентиляционная система (вытяжка)	да
	*кондиционер		
	<b>наличие помещения</b> - доготовочный цех (горячий), оснащение:	*котел электрический	
		*пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)	
		*плиты электрические	
		*духовой(жарочный) шкаф	
*электрическая сковорода			
*термошуп			
*протирачная машина или блендер			
*мясорубка для готовой продукции			
*электрический кипятильник			

		*шкаф тепловой (для поддержания температуры разогретых готовых блюд и кулинарных изделий)	
		*холодильник производственный	
		*холодильник для хранения суточных проб	
		*холодильник низкотемпературный	
		*контрольные термометры для холодильного оборудования)	
		*производственные столы (не менее двух) для сырой и готовой продукции	
		*ванна производственная	
		*подставка под пароконвектомат	
		*тележка для пароконвектомата	
		*весы электронные настольные до 10кг	
		*набор необходимого кухонного инвентаря с соответствующей маркировкой	
		*раковина для мытья рук	да
	<b>наличие помещения</b>		
	<b>- мясорубный цех с местом для обработки яиц, оснащение:</b>	*мясорубка электрическая	
		среднетемпературные и,при необходимости,низкотемпературные холодильные шкафы(в количестве,обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов)	
		*фаршемешалка	
		*котлетоформовочного автомата	
		*производственные столы не менее 3-х	
		*ванны производственные для мяса, птицы, рыбы	
		*емкости для обработки яиц	
		*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	
		*весы электронные настольные до 10кг	
		*раковина для мытья рук	
	<b>наличие помещения</b>		
	<b>(первичной обработки овощей).</b>	*производственные (столы не менее 2-х)	
		*картофелеочистительная и овощерезательная машина	



		*холодильник	
		*раковина для мытья рук	
<b>наличие помещения</b>			
<b>-овощной цех</b> (вторичной обработки овощей).		*производственные (столы не менее 2-х)	
		моечные ванны не менее 2-х	
		универсальный механический привод или(и) овощерезательная машина,холодильник ,раковина для мытья рук.	
<b>наличие помещения</b>			
<b>-мучной цех оснащение:</b>		*производственные (столы не менее 2-х)	
		*тестомесильная машина	
		*контрольные весы	
		*пекарский шкаф	
		*стеллажи	
		*моечная ванна	
		*раковина для мытья рук	
		*просеиватель муки	
<b>наличие помещения</b>			
<b>помещение для нарезки хлеба</b>		*производственный стол	
		*хлеборезательная машина	
		*шкафы для хранения хлеба	
		*раковина для мытья рук	
<b>наличие помещения</b>			
<b>- моечная столовой посуды</b>		*посудомоечная машина панельного или купольного типа	
		*ванна производственная 3-х секционная для мытья столовой посуды, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	

	наличие помещения	*ванна производственная 2-х секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками		
		*металлические сетки с ручками		
		*стеллажи для хранения чистой посуды		
		*перевдвижные тележки для посуды		
		*транспортер		
		*производственный стол		
		*кассеты для хранения столовых приборов		
		*контрольный термометр		
		*раковина для мытья рук		
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств		
- моечная кухонной посуды	наличие помещения	*производственный стол		
		*ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой		
		*стеллажи для хранения чистой посуды	да	
		*контрольный термометр		
		*раковина для мытья рук	да	
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	да	
1.2.	наличие помещения	<b>Складские помещения:</b>		
		- охлаждаемые камеры, оснащение	*среднетемпературные холодильники	
			*низкотемпературные холодильники	
			*стеллажи	
			*подтоварники	
			*контрольные термометры	
		- кладовая для сыпучих продуктов, дозирование	*стеллажи	
			*подтоварники	
			*емкости для продукции	
			*товарные весы	
*психрометры				

1.3.

	наличие помещения	Вспомогательные помещения:	
	посуды и инвентаря.	*шкаф для посуды и инвентаря	да
		*стеллажи	
	наличие помещения		
загрузочная, оснащённая		*весы напольные	
		*производственный стол	
		*подтоварники	
	наличие помещения	-мочная тары	
		*двухсекционная мочная ванна	
	наличие помещения		
	-бытовые помещения для персонала, оснащённые:	*душевая	
		*шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды	да
		*стулья или скамейки	
		*зеркало	
		*унитаз	да
		*раковина для мытья рук	да
	наличие помещения		
- кабинет заведующего производством, организатора		*офисная мебель	
		*оргтехника	
		*укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи	
	наличие помещений		



	технические помещения:	- помещение или место для хранения уборочного инвентаря. (Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!)	
		-помещение или место для хранения моющих и дезинфицирующих средств	да
		- вентиляционная камера	да
		- электро-щитовая	
		-место для хранения отходов	
	е по ме		
1.4.	обеденный зал:	- зал для приема пищи	да
	линия раздачи, оснащение:	*мармит для первых, вторых, третьих блюд	
		*холодильная витрина или охлаждаемый прилавок	
		*весы электронные настольные до 10кг	
		*стол производственный	
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	
2	наличие помещения	<b><u>Буфет-раздаточная</u></b>	
2.1.		<b>Производственные помещения</b>	
		- производственное помещение для порционирования и раздачи блюд и кулинарных изделий, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд;	
		*производственные столы не менее 2-х	
		*электроплита	
		*холодильные шкафы не менее 2-х	
		- моечная столовой и кухонной посуды	
2.2.	наличие помещения	<b>Складские помещения:</b>	
		- кладовая для сухих продуктов	
2.3.	наличие помещения	<b>Вспомогательные помещения:</b>	

		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двустворчатым шкафом	
2.4.	наличие помещения	Технические помещения:	
		- электро-щитовая	
		-вентиляционная камера	
2.5.	наличие помещения	Обеденный зал:	
		- зал для приема пищи	да
		- линия раздачи	да
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	

Заказчик: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 М.П.

Исполнитель: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 М.П.

**График оказания услуг**

Наименование организации	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Вид услуг
МКОУ «Ильичевская СОШ»	Российская Федерация, 404603 Волгоградская область, Ленинский район, п. Путь Ильича, ул. Школьная, д. 15	с момента заключения контракта, но не ранее «09» января 2024, по «31» декабря 2024	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих образование в муниципальных общеобразовательных организациях Ленинского муниципального района Волгоградской области
	Российская Федерация, 404603 Волгоградская область, Ленинский район, п. Путь Ильича, ул. Школьная, д. 8		

Заказчик:

\_\_\_\_\_  
М.П.

Исполнитель:

\_\_\_\_\_  
М.П.



**Подписи**

**Документ подписан электронной подписью**

09.01.2024  
13:30:08 (МСК)

**Пользователь:** ПОГОСОВА АЛЛА  
ВИКТОРОВНА, Директор  
**Сертификат:** 0111b7a00042af879a447e04eb1caa5362  
**Выдан:** Федеральная налоговая служба  
**Период действия сертификата:** с 03.11.2022 по  
03.02.2024

ООО "ВЕНЕРА"

10.01.2024 10:58:24 (МСК)

**Пользователь:** Соколов Александр  
Николаевич, Директор  
**Сертификат:** 2b6cedaa8fc49cc99741883eedf8e7fd  
**Выдан:** Казначейство России  
**Период действия сертификата:** с 18.05.2023 по  
10.08.2024

МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
КАЗЕННОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

Сведения о контракте  
Информация о заключенном контракте (его изменении)

от " 22 " Февраля 20 24 г.  
Наименование заказчика МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ИЛЬЧЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА" ЛЕНИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ (МКОУ "ИЛЬЧЕВСКАЯ СОШ")  
Тип информации измененная(первичная, измененная)

Коды	
Форма по ОКУД	
Дата	22.02.2024
ИНН	3415007016
КПП	341501001
Код ОПФ	75404
Код ОКПО	39299015
ИКУ	33415007016341501001

Источник финансирования контракта:

наименование бюджета Бюджет Ленинского муниципального района

наименование внебюджетных средств \_\_\_\_\_

Способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя) Открытый конкурс в электронной форме. Закупка вследствие признания несостоявшимся открытого конкурса в электронной форме по основаниям, представленным в пункте 6 части 2, пункте 6 части 3, пункте 2 части 4, части 7 статьи 52 Федерального закона

Тип изменения исправление сведений

Причина изменения условий контракта \_\_\_\_\_

Реквизиты документа, подтверждающего основание изменения условий контракта \_\_\_\_\_

Дата подведения результатов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) 26.12.2023

Реквизиты документа, подтверждающего основание заключения контракта Протокол подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) № ИЗОК1 от 26.12.2023

Предмет контракта Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих образование в муниципальных общеобразовательных организациях Ленинского муниципального района Волгоградской области

Предмет контракта относится к работам по строительству Нет

Контракт заключен в соответствии с частью 16 статьи 34 Федерального закона 44-ФЗ (контракт жизненного цикла) Нет

Способ указания цены контракта цена контракта

Формула цены контракта \_\_\_\_\_

В условиях контракта указана максимальная цена контракта и формула цены контракта Нет

Информация о банковском и (или) казначейском сопровождении контракта Банковское или казначейское сопровождение контракта не требуется

Контрактом предусмотрена возможность одностороннего отказа от исполнения контракта в соответствии со ст. 95 Закона 44-ФЗ Да

Контрактом предусмотрено удержание суммы неисполненных требований об уплате неустоек (штрафов, пеней) из суммы, подлежащей оплате поставщику (подрядчику, исполнителю) Нет

Код территории муниципального образования

18000000
30
20550
2
110131

Дата заключения контракта	10.01.2024
Цена контракта в иностранной валюте	
Цена контракта в рублях	1 142 834.36
Цена за право заключения контракта в иностранной валюте	
НДС в иностранной валюте	
Размер аванса в иностранной валюте	
Размер аванса в рублях	
Дата начала исполнения контракта	10.01.2024
Объем привлечения к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа СМП, СОНО в %	25.00

## Сведения о контракте

Номер контракта	5
Код валюты по ОКВ	RUB
Курс иностранной валюты по отношению к рублю	
Цена за право заключения контракта в рублях	
НДС в рублях	0.00
Размер аванса в процентах от цены контракта	
Суммы, уплачиваемые заказчиком поставщику (подрядчику, исполнителю), будут уменьшены на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей	Нет
Дата окончания исполнения контракта	31.12.2024
Объем привлечения к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа СМП, СОНО в рублях	285 708.59

Идентификатор этапа контракта

100325149

Номер извещения об осуществлении закупки (приглашения принять участие в закупке)

Уникальный номер позиции плана-графика закупок

Идентификационный код закупки

Идентификатор контракта, заключенного в электронной форме

Номер реестровой записи

0329200062223010335
202303293002055001000008
233341500701634150100100080015629244
03292000622230103350005
3341500701624000001



## Информация об обеспечении исполнения контракта

	Реестровый номер независимой гарантии (исполнение контракта)	Размер обеспечения исполнения контракта
1	2	3
Обеспечение исполнения контракта	0FL3341500701624000101	57 141.72 руб.
Обеспечение исполнения контракта по поставке товара или выполнению работы		
Обеспечение исполнения контракта по последующему обслуживанию, эксплуатации (при наличии) в течение срока службы, ремонту и (или) утилизации поставленного товара или созданного в результате выполнения работы объекта капитального строительства или товара		

Срок, на который предоставляется гарантия

Информация о требованиях к гарантийному обслуживанию товара

Требования к гарантии производителя товара

Требуется обеспечение исполнения обязательств по предоставленной гарантии качества товаров, работ, услуг

Реестровый номер независимой гарантии (исполнение обязательств по предоставленной гарантии качества товаров, работ, услуг)

Размер обеспечения исполнения обязательств по предоставленной гарантии качества товаров, работ, услуг в рублях

Код валюты обеспечения исполнения обязательств по предоставленной гарантии качества товаров, работ, услуг по ОКВ

Размер обеспечения исполнения обязательств по предоставленной гарантии качества товаров, работ, услуг в иностранной валюте


Информация о возвращении заказчиком независимой гарантии гаранту или об уведомлении, направляемом заказчиком гаранту, об отказе от прав по гарантии

Реестровый номер независимой гарантии	Тип информации	Номер уведомления, направленного заказчиком гаранту, об отказе от прав по независимой гарантии	Дата возвращения заказчиком независимой гарантии гаранту или дата уведомления, направленного заказчиком гаранту, об отказе от прав по независимой гарантии	Причина возвращения независимой гарантии гаранту или направления заказчиком уведомления гаранту об отказе от прав по независимой гарантии
1	2	3	4	5

Информация об экономии в натуральном выражении соответствующих расходов заказчика на поставки энергетических ресурсов при заключении энергосервисного контракта

Место поставки товара, выполнения работы или оказания услуги

Российская Федерация, Волгоградская обл, Ленинский, Российская Федерация, 404603 Волгоградская область, Ленинский район, п. Путь Ильича, ул. Школьная, д. 15; Российская Федерация, 404603 Волгоградская область, Ленинский район, п. Путь Ильича, ул. Школьная, д. 8

Сведения о контракте  
Раздел I. График финансирования

Код бюджетной классификации Российской Федерации	Код объекта капитального строительства/недвижимого имущества	Сумма контракта (в валюте контракта)									
		на 2024 год	на 20__ год	на 20__ год	на 20__ год	на 20__ год	на 20__ год	на 20__ год	на 20__ год	на 20__ год	на 20__ год
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
913070240203L3040244		440 265.28	✓								
913070240206S3370244		440 265.28	✓								
91307025300020280244		262 303.80									
Итого		1 142 834.36									

Раздел II. Объект закупки

№ п/п	Наименование объекта закупки	Тип объекта закупки	Позиции по КТРУ, ОКПД2, информация о ТРУ	Количество (объем) и единица измерения по ОКЕИ	Характеристики объекта закупки	Цена за единицу (в валюте контракта)	Ставка НДС	Страна происхождения товара	Сумма (в валюте контракта)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	оказание услуг по организации горячего питания детей в дошкольных группах с 3 до 7 лет (дошкольное образование)	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	2420 Дето-день (дет.дн)		108.39	Без НДС		262 303.80
2	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-4 (только пятидневка)	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	4732 Дето-день (дет.дн)		93.04	Без НДС		440 265.28
3	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классах из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	4732 Дето-день (дет.дн)		93.04	Без НДС		440 265.28
Итого									1 142 834.36

Сведения об изменении информации об объекте закупки \_\_\_\_\_

Реквизиты документов, подтверждающих согласование поставщиком и заказчиком изменения объекта закупки

Дата	Номер документа
1	2

## Раздел III. Информация о поставщиках (подрядчиках, исполнителях) по контракту

№ п/п	Наименование юридического лица (Ф.И.О. физического лица)	Наименование страны, код по ОКСМ	Адрес места нахождения (места жительства)	Почтовый адрес	ИНН	КПП	Статус	Телефон (электронная почта)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ВЕНЕРА". ООО "ВЕНЕРА"	Российская Федерация 643	400117, Волгоградская область 34, Г. ВОЛГОГРАД, Б-Р 30-ЛЕТИЯ ПОБЕДЫ, Д. 39 Б, ОФИС 19	400117, Волгоградская область 34, Г. ВОЛГОГРАД, Б-Р 30-ЛЕТИЯ ПОБЕДЫ, Д. 39 Б, ОФИС 19	3445079459	344301001	поставщик (подрядчик, исполнитель), который в соответствии с контрактом обязан привлечь к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций	8-8442-393683 venera-volg@mail.ru

## Раздел IV. Информация об оплате суммы фактически понесенного ущерба, обусловленного изменением условий контракта

Дата	Номер документа	Сумма возмещения ущерба (в валюте контракта)
1	2	3

## Раздел V. Информация о субподрядчиках, соисполнителях из числа СМП, СОНО

№ п/п	Наименование юридического лица (Ф.И.О. индивидуального предпринимателя)	Адрес места нахождения	Адрес почтовый	ИНН	КПП	ОКОПФ	Статус	Реквизиты договора	Предмет договора	Способ указания цены договора	Цена договора
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

## Раздел VI. Платежные реквизиты

Наименование организации, ИНН, КПП / ФИО	Тип счета	Номер лицевого счета	Номер банковского (казначейского) счета	Реквизиты банка, ТОФК	Наименование контрагента для п/п, ОКТМО, КБК
1	2	3	4	5	6
Заказчик: МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ИЛЬИЧЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА" ЛЕНИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ ИНН: 3415007016, КПП: 341501001	Лицевой счет в ФО	1315K001701	03232643186300002900	ОТДЕЛЕНИЕ ВОЛГОГРАД БАНКА РОССИИ // УФК по Волгоградской области, г. Волгоград БИК: 011806101, к/с: 40102810445370000021	

Руководитель или иное  
уполномоченное лицо

АЛЕКСАНДР НИКОЛАЕВИЧ СОКОЛОВ

(подпись)

(расшифровка подписи)

от "22" Февраля 20 24 г.