

Санкт-Петербург

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №640 Приморского района Санкт-Петербурга, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Бернацкой Валентины Антоновны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное общество «ФИРМА ФЛЮРИДАН», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Тавровой Татьяны Александровны, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий гражданско-правовой договор (далее - контракт) о нижеследующем:

## 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Исполнитель по настоящему контракту обязуется в период с 01.03.2021 по 31.03.2021г. оказывать услуги по организации горячего питания в Государственном бюджетном образовательном учреждении средней общеобразовательной школе №640 Приморского района Санкт-Петербурга по адресу (-ам) Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 111, корп. 2, лит. А, в соответствии с Заявкой Заказчика и графиком оказания услуг (Приложение №3 к контракту), соблюдая установленные нормативы, нормы и правила для нужд Заказчика, а Заказчик обеспечивает приемку оказанных услуг и оплату.

1.2. Исполнитель оказывает услуги по организации горячего питания в соответствии с количеством дето-дней, указанным в Расчете цены Контракта (Приложение № 1 к контракту), Циклическим меню (Приложение №2 к контракту) (далее – Меню), которые являются неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.3. Отпуск питания организуется в соответствии с графиком, утверждаемым Заказчиком и согласованным с Исполнителем и являющимся неотъемлемой частью настоящего Контракта.

## 2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Исполнитель обязуется:

2.1.1. В течение 3 рабочих дней с момента заключения Контракта предоставить Заказчику сведения о физических лицах (работниках), непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек, а также сведения об ответственных исполнителях для осуществления санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц (работников), которые заняты в оказании услуг.

2.1.2. Организовать в течение срока действия настоящего Контракта закупку пищевых продуктов и приготовление горячего питания непосредственно на пищеблоке Заказчика в соответствии с Меню и своевременно предоставляемой Заказчиком Исполнителю заявкой, подаваемой согласно п.2.3.7 контракта.

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

2.1.4. На основании Заявки Заказчика и согласованного с Заказчиком графика оказания услуг предоставлять рациональное питание, дифференцированное по возрастным группам. Приготовление горячего питания производится непосредственно на пищеблоке Заказчика с учетом режима его работы.

2.1.5. Ежедневно проводить бракераж пищи с участием медицинских работников Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с действующими нормами и правилами. Вести необходимую документацию при оказании услуг: бракеражные журналы, журналы здоровья, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал проведения витаминизации блюд.

2.1.6. На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания учащихся, представлять Заказчику действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой о конечном сроке годности, ветеринарные сопроводительные документы, зарегистрированные в ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения.

2.1.7. Для оказания услуг обеспечить необходимое количество квалифицированных кадров, прошедших обучение.

2.1.8. Следить за своевременным прохождением работниками, занятыми в оказании услуг, медицинских профилактических осмотров в соответствии с требованиями к проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, и другими нормативными актами.

2.1.9. Обеспечить плановые медицинские обследования и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать.

2.1.10. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки продуктов питания, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Не допускать к приему пищевые продукты с истекшим сроком хранения, признаками порчи и без сопроводительных документов.

2.1.11. Обеспечить пищеблок кухонным инвентарём, посудой, санитарной одеждой, моющими и дезинфекционными средствами в установленном порядке.

2.1.12. Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений пищеблока и помещения для приема пищи, оборудования и инвентаря.

2.1.13. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря. Осуществлять техническое обслуживание холодильного оборудования.

2.1.14. Осуществлять закупку и доставку продовольственных продуктов и сырья для приготовления блюд по адресу, указанному в п. 1.1. контракта, специально предназначенным или специально оборудованным автотранспортом, с учетом режима работы Заказчика.

2.1.15. Обеспечивать применение необходимых продуктов для оказания услуг в соответствии с Меню.

2.1.16. Ежемесячно, не позднее 05-го числа месяца, следующего за отчетным проводить сверку расчетов с Заказчиком.

2.1.17. Исполнитель обязан ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда и входящие в его состав ингредиенты.

2.1.18. Исполнитель обязан ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

2.1.19. Исполнитель обязан на каждое блюдо заводить технологическую карту, для детей разного возраста обязан соблюдать объемы порций приготавливаемых блюд.

2.1.20. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должен проводиться один раз в десять дней.

2.1.21. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов должен проводить 1 раз в десять дней.

2.1.22. В течение 30 дней с момента вступления настоящего контракта в силу, а также в случае досрочного расторжения контракта, либо по истечении срока действия контракта провести инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с Заказчиком.

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

2.1.24. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

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

2.1.26. Соблюдать конфиденциальность в отношении всей информации, ставшей известной Исполнителю в связи с исполнением обязательств по контракту.

2.1.27. Исполнитель обязан заключить договор безвозмездного пользования помещением для приготовления и хранения пищи и оборудованием пищеблока до момента начала оказания услуг в целях исполнения обязательств, предусмотренных пунктом 2.3.4. контракта.

2.2. Исполнитель имеет право:

2.2.1. Допускать в случае непредвиденных обстоятельств по согласованию с Заказчиком и с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований корректировку ежедневного меню с заменой блюд Рационов на аналогичные, сходные по пищевой и энергетической ценности.

2.2.2. Наряду с организацией основного питания, являющегося предметом контракта, организовать на возмездной основе дополнительное питание обучающихся, через буфет образовательного учреждения, согласно п.6.31. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.3. Заказчик обязан:

2.3.1. В течение трех рабочих дней с момента заключения контракта проверить у Исполнителя документы и сведения, указанные в пунктах 2.1.1, 2.1.3, 2.1.14 контракта.

2.3.2. Заказчик направляет Исполнителю Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц ежедневно не позднее 12 часов текущего дня на следующий день и корректирует ее не позднее чем за 5 часов до соответствующего периода приготовления пищи. Заказчик направляет Заявку любым способом (телефон, телеграф, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Заказчика, и содержит информацию о наименовании приема пищи, количество рационов питания (по каждой категории), а также вести учёт и расчёты потребления питания.

2.3.3. Контролировать исполнение Исполнителем условий контракта.

2.3.4. Осуществлять контроль за качеством оказанных Исполнителем услуг, в том числе проводить в установленном порядке экспертизу.

2.3.5. Обеспечить Исполнителя помещениями для приготовления и хранения пищи, а также оборудованием, отвечающим необходимым санитарно-технологическим требованиям, горячей и холодной

водой, электроэнергией, на условиях договора безвозмездного пользования, заключенного в соответствии с пунктом 2.1.27 и пунктом 2.3.12 контракта.

2.3.6. Уведомлять Исполнителя о времени проведения дезинсекции и дератизации пищеблока за три дня до начала ее проведения.

2.3.7. Утверждать режим работы пищеблока (столовой) в соответствии с режимом работы учреждения.

2.3.8. Подписывать двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг.

2.3.9. Ежемесячно, не позднее 05-го числа месяца, следующего за отчетным, проводить сверку расчетов с Исполнителем.

2.3.10. В порядке и на условиях настоящего контракта оплатить Исполнителю оказанные услуги по организации горячего питания.

2.3.11. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем условий контракта, потребовать сумму неустойки в размере, указанном в разделе 5 контракта.

2.3.12. Заказчик обязан заключить договор безвозмездного пользования на предоставление помещения для приготовления и хранения пищи и оборудования до момента начала оказания услуг в целях исполнения обязательств, предусмотренных пунктом 2.3.4. контракта.

2.4. Заказчик вправе:

2.4.1. В любой момент с привлечением уполномоченных органов провести проверку за соблюдением Исполнителем действующих норм и правил при перевозке, хранении продуктов питания и приготовлении пищи, проверить соблюдение Исполнителем санитарных норм и правил. В случае нарушения Исполнителем правил хранения, перевозки, обработки продуктов питания, санитарных норм и правил Исполнитель несет ответственность в соответствии с разделом 5 контракта.

2.4.2. Отказаться от исполнения настоящего контракта, по основаниям, установленным действующим законодательством.

2.4.3. Провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

2.4.4. Запрашивать информацию, документы и материалы, по вопросам исполнения контракта.

2.4.5. При обнаружении в ходе оказания услуг отступлений от условий контракта, которые могут ухудшить качество оказания услуг, или иных недостатков, немедленно заявить об этом Исполнителю в письменной форме, назначив срок их устранения.

2.4.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем условий контракта, удержать сумму неустойки в размере, указанном в разделе 5 контракта, путем уменьшения выплаты Исполнителю суммы за услуги по контракту на сумму неустойки.

2.5. Стороны вправе при осуществлении расчетов по контракту применять универсальный передаточный документ, за исключением случаев, когда условиями контракта определена конкретная форма оформляемого документа.

2.6. Стороны обязуются:

2.6.1. В случае изменения полного и (или) сокращенного наименования любой из Сторон заключить дополнительное соглашение к контракту в кратчайший срок с момента регистрации сведений о таком изменении в едином государственном реестре юридических лиц (индивидуальных предпринимателей).

2.6.2. Незамедлительно сообщать друг другу об изменении своего места нахождения, почтового адреса, номеров телефонов, факсов и банковских реквизитов.

2.6.3. Провести сверку расчетов при заявлении об этом любой из Сторон, а в случае расторжения контракта по соглашению сторон провести сверку расчетов на дату расторжения контракта.

2.6.4. Сообщать о своих действующих адресах электронной почты в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

2.6.5. По требованию любой из Сторон направить по почте заказным письмом с уведомлением или передать с нарочным оригинал документа, переданного как электронный образ, согласно условиям контракта. Почтовые и иные накладные расходы по пересылке (передаче) документа несет отправитель.

### **3. ЦЕНА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

3.1. Цена Контракта составляет **114 180 (Сто четырнадцать тысяч сто восемьдесят) рублей 00 копеек**, НДС не облагается, в соответствии с Расчетом цены Контракта (Приложение №1 к контракту).

Цена является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных частью 1 статьи 95 Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и настоящим Контрактом.

3.2. Цена Контракта (цена единицы Услуги) включает в себя: расходы Исполнителя, связанные с исполнением обязательств по настоящему Контракту, в том числе расходы по доставке исходных ингредиентов, необходимых для приготовления пищи на территорию Заказчика; на погрузочно-разгрузочные работы, расходы по очистке и санитарной обработке транспортных средств, расходы по приготовлению пищи; её расфасовке; услуги по промывке (санитарной обработке) пищеблока, включая посуду и оборудование; расходов на страхование, таможенных пошлин, налогов, сборов и иных обязательных платежей.

3.3. Стоимость оказанных Исполнителем услуг за оплачиваемый период, рассчитывается исходя из количества фактически отпущенных Заказчику рационов.

3.4. Оплата производится за счет средств, установленных Заказчику из субсидий и (или) поступлений от иной приносящей доход деятельности.

3.5. Оплата за оказанные услуги производится Заказчиком в безналичной форме в течение 30 дней с даты подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг на основании, представленных Исполнителем документов на оплату - счетов, актов сдачи-приемки оказанных услуг, подписанных Сторонами.

3.6. Авансирование оказываемых услуг по настоящему Контракту не предусмотрено.

3.7. Услуги, оказанные Исполнителем с отклонениями от требований нормативно-правовых актов, технической документации и иных исходных данных или иными недостатками, не подлежат оплате Заказчиком до устранения Исполнителем обнаруженных недостатков.

3.8. В случае если налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах, сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта.

#### 4. КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ УСЛУГ

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

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

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

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

- Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;

4.2. Исполнитель оказывает услуги по организации горячего питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования;

- Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 08.11.2001 № 31;

- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 N 53;

- Санитарными правилами "Организация детского питания" СанПиН 2.3.2.1940-05", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 N 3;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза";

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза";

- СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение";

- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" (приложение);

- СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности;

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

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

Исполнитель обязуется не допускать к приему пищевые продукты с истекшим сроком хранения, признаками порчи и без сопроводительных документов. Все закупаемые продукты питания при организации питания должны иметь надлежащим образом оформленные сопроводительные документы на пищевые продукты, предусмотренные п. 2.1.6. настоящего контракта.

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

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

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

- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011);
- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 № 033/2013;
- Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016);
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013);
- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011);
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Технический регламент Таможенного союза 15.06.2012 №027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;
- СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации";
- СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза";
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - УТВЕРЖДЕНЫ Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя, общие требования»;
- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

4.4. В случае если один из перечисленных нормативно-технических документов утратил силу, вследствие отмены либо замены на иной документ, то Исполнитель обязан руководствоваться действующей редакцией такого нормативно-технического документа. При оказании услуг руководитель организации обязан обеспечить выполнение всеми работниками требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, предусмотренных настоящим Contractом, в период всего срока действия контракта.

## **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

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

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

5.1.2. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, штраф устанавливается в размере 1 000 (Одна тысяча) рублей 00 копеек.

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

5.2.1. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

5.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, штраф устанавливается в размере 10 % от цены Контракта, что составляет: **11 418 (Одиннадцать тысяч четыреста восемнадцать) рублей 00 копеек** (за исключением случаев, предусмотренных пунктом 5.2.3 настоящего Контракта).

5.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, штраф устанавливается в размере 1000 (Одна тысяча рублей 00 копейка) рублей.

5.3. Исполнитель несет ответственность за действия третьих лиц, привлеченных к исполнению обязательств по контракту в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;

5.4. Удержание неустоек не освобождает Исполнителя от исполнения обязательств по контракту;

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

5.6. Указанная в настоящем разделе неустойка взимается за каждое нарушение в отдельности;

5.7. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.8. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.9. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Контракту Заказчик произвести оплату по Контракту за вычетом суммы неустойки подлежащей уплате Исполнителем в соответствии с условиями ответственности последнего по Контракту.

## **6. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

6.1. Сдача-приемка оказанных услуг по качеству, количеству осуществляется путем подписания Сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг не реже одного раза в месяц и не более двух раз в месяц.

6.2. Исполнителем составляется двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг в течение 2 (двух) рабочих дней с даты оказания услуг и предоставляется Заказчику на подписание в двух экземплярах одновременно со счетом. Заказчик обязан в течение 3 (трех) рабочих дней, с момента получения указанного акта, подписать акт сдачи-приемки оказанных услуг или предоставить мотивированный отказ.

6.3. Заказчик производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте сдачи-приемки оказанных услуг с табелями учета посещаемости детей.

6.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных услуг, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу результатов оказанных услуг. Для приемки оказанных услуг Заказчик вправе создать приемочную комиссию, которая состоит не менее чем из 5 (пяти) человек.

6.5. При обнаружении по результатам приемки услуг недостатков в оказанной услуге, Сторонами составляется рекламационный акт, в котором фиксируется перечень недостатков и сроки их устранения Исполнителем. При отказе Исполнителя от подписания указанного акта, в нем делается отметка об этом.

6.6. В случае расхождения сведений, указанных в акте сдачи-приемки оказанных услуг, Заказчик и Исполнитель в течение 10 (Десяти) рабочих дней проводят совместную сверку акта сдачи-приемки оказанных услуг. По результатам сверки оформляется акт разногласий по акту сдачи-приемки оказанных услуг, о чем в акте сдачи-приемки оказанных услуг делается соответствующая запись. В этом случае Заказчик не подписывает акт сдачи - приемки оказанных услуг, а подписывает акт разногласий, после чего указанные документы передаются Исполнителю. Исполнитель прикладывает акт разногласий к документам, предоставляемым Заказчику на оплату. В этом случае Заказчик производит оплату только того объема услуг, который подтвержден в акте разногласий.

6.7. При этом Заказчик оставляет за собой право при необходимости проводить экспертизу с привлечением экспертов, экспертных организаций для оценки качества оказанных услуг Исполнителем.

6.8. В случае привлечения Заказчиком для проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов оказанных услуг приемочная комиссия должна учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций.

6.9. Исполнитель обязан устранить все обнаруженные недостатки своими силами за свой счет в сроки, указанные в рекламационном акте, и несет ответственность за отклонение от норм.

6.10. Датой сдачи-приемки оказанных услуг считается дата подписания Сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг, а в случае обнаружения в ходе приемки услуг недостатков – дата, которая устанавливается с момента устранения Исполнителем всех выявленных недостатков согласно составленного Сторонами рекламационного акта.

6.11. Устранение Исполнителем в установленные сроки выявленных Заказчиком недостатков не освобождает его от уплаты неустойки, предусмотренной контрактом.

6.12. Факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем условий контракта, а также размер неустойки указывается при оформлении акта сдачи-приемки оказанных услуг.

6.13. Заказчик вправе отказаться от приемки услуг в случае обнаружения недостатков, которые не могут быть устранены Исполнителем.

## **7. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА, ПОРЯДОК ЕГО ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ**

7.1. Контракт вступает в силу с момента его заключения и действует по 31.05.2021. Истечение срока действия Контракта не освобождает Стороны от исполнения обязательств, возникших в период действия Контракта, в том числе гарантийных обязательств, а также от ответственности за его нарушение.

7.2. Изменения существенных условий контракта при его заключении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в следующих случаях:

7.2.1. При снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом объемов оказываемых услуг и иных условий контракта.

7.2.2. По предложению Заказчика допускается увеличение или уменьшение предусмотренного контрактом объема услуг не более чем на 10% (десять процентов). При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на 10% (десять) процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом объемов услуг, Стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы стоимости услуги.

7.3. В случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии, по соглашению Сторон возможно изменение размера и (или) сроков оплаты и (или) объема услуг по контракту, если оказываемые услуги по контракту подлежат оплате за счет субсидий, указанных в пункте 1 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации.

7.4. При исполнении контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

7.5. В случае перемены Заказчика его права и обязанности переходят к новому заказчику.

7.6. При исполнении контракта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ) по согласованию Сторон допускается оказание услуг, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте. В этом случае соответствующие изменения вносятся Заказчиком в реестр контрактов.

7.7. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.8. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, и потребовать возмещения фактически понесенного ущерба в случае следующих существенных нарушений Исполнителем условий контракта:

—если задержка в сроках оказания услуг Исполнителем, составляет более 10 (десяти) дней;

—если отступления в оказанной услуге от условий контракта или иные недостатки не устранены Исполнителем либо являются существенными и неустранимыми.

7.9. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком требований настоящей части считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте.

7.10. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу, и контракт считается расторгнутым через 10 (десять) дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта;

7.11. При частичном исполнении контракта Исполнителем, в результате которого Заказчик принял решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, при заключении нового контракта в целях восполнения объема не оказанных услуг, объем оказываемых услуг должен быть уменьшен с учетом объема оказанных услуг по расторгнутому контракту. При этом цена контракта, заключаемого другим способом в указанных целях, должна быть уменьшена пропорционально объему оказанных услуг;

7.12. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления поставщика

(подрядчика, 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 в соответствии с частью 10 статьи 95 Закона. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта.

7.13. 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, в соответствии со статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

## **8. ФОРС-МАЖОР**

8.1. Стороны могут быть освобождены от ответственности за полное или частичное невыполнение обязательств в случае форс-мажорных обстоятельств, препятствующих исполнению контракта.

8.2. В случае возникновения форс-мажорных обстоятельств срок исполнения контракта сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют данные обстоятельства и их последствия.

8.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия форс-мажорных обстоятельств, должна в пятидневный срок уведомить другую Сторону в письменном виде о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по контракту с приложением документов, подтверждающих наступление форс-мажорных обстоятельств.

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

8.5. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны расторгают контракт. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

## **9. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА**

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

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

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

не совершать иных действий, нарушающих антикоррупционное законодательство Российской Федерации. Настоящий контракт заключен в соответствии с п. 5 ч. 1 ст. 93 федерального закона от 05.04.2013 п 44-ФЗ "о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

## **10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

10.1. Настоящий контракт заключен в соответствии с п. 5 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» и распространяет свое действие на отношения сторон, возникшие с момента подписания настоящего Контракта Сторонами

10.2. Стороны обязаны извещать друг друга об изменении своего юридического адреса. В случае изменения у какой – либо из сторон юридического адреса, названия, банковских реквизитов и прочего, она обязана в течение 10 (десяти) дней письменно известить об этом другую Сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью настоящего контракта.

10.3. Все изменения и дополнения к настоящему контракту действительны лишь в том случае, если они заключены в установленном порядке, совершены в письменной форме, подписаны Сторонами.

10.4. Всё, что не урегулировано настоящим контрактом, регулируется действующим законодательством Российской Федерации.

10.5. Все разногласия по настоящему Контракту разрешаются Сторонами путем переговоров.

10.6. Разногласия, не урегулированные Сторонами путем переговоров, подлежат разрешению в Арбитражном суде г. Санкт-Петербурга и Ленинградской области, с обязательным соблюдением досудебного претензионного порядка.

10.7. Приложения к контракту:

- Приложение № 1 – Расчет цены Контракта;
- Приложение № 2 – Цикличные 12-ти дневное меню;
- Приложение № 3 – График оказания услуг;



## 12. АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ, ПОДПИСИ СТОРОН

### Заказчик:

Государственное бюджетное  
общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа № 640  
Приморского района Санкт-Петербурга  
197374, Санкт-Петербург, ул.Савушкина, д. 111,  
корп. 2, лит.А  
ИНН 7814107002, КПП 781401001, Комитет  
финансов Санкт-Петербурга (ГБОУ школа № 640  
Приморского района Санкт-Петербурга, л/с  
0641035) БИК 014030106, к/с  
40102810945370000005, р/с  
03224643400000007200, Северо-Западное ГУ Банка  
России//УФК по г. Санкт-Петербургу, г. Санкт-  
Петербург

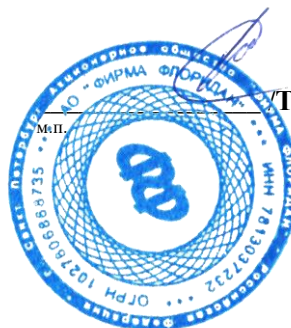
Директор Государственного бюджетного  
общеобразовательного учреждения средней  
общеобразовательной школы №640  
Приморского района Санкт-Петербурга

\_\_\_\_\_/ В.А. Бернацкая /  
м.п.

### Исполнитель:

Акционерное общество «ФИРМА ФЛОРИДАН»  
Юридический адрес: 197110, г. Санкт-Петербург,  
ул. Большая Разночинная, д. 14, лит. А, пом. 419  
Тел/факс: (812) 327-13-80 E-mail: [do@zaoff.spb.ru](mailto:do@zaoff.spb.ru)  
ИНН 7813037232, КПП 781301001 ОГРН  
1027806888735 ОКПО 31963382 ОКТМО  
40393000000 ОКВЭД 55.51 р/с  
40702810000018735000 КБ «ЛОКО-Банк» (АО)  
к/с 30101810945250000161 БИК 044525161

Генеральный директор Акционерного общества  
«ФИРМА ФЛОРИДАН»



\_\_\_\_\_/ Т.А. Таврова /

### РАСЧЁТ ЦЕНЫ КОНТРАКТА

№	Контингент обучающихся	Наименование рационов питания	Кол-во единиц рационов питания	Цена рационов питания	Стоимость услуг по организации питания в 2021г., (руб.)
1	Обучающиеся 5-11 кл.	Обеды	660	173	114 180,00
<b>ИТОГО:</b>					<b>114 180,00</b>

Директор Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №640 Приморского района Санкт-Петербурга

\_\_\_\_\_ / В.А. Бернацкая /  
м.п.

Исполнитель:  
Генеральный директор Акционерного общества  
«ФИРМА ФЛОРИДАН»



\_\_\_\_\_ /Т.А. Таврова/

## ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

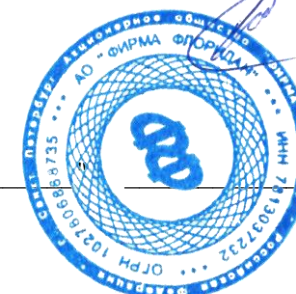
"СОГЛАСОВАНО"

Директор Государственного бюджетного  
образовательного учреждения средней  
общеобразовательной школы №640  
Приморского района Санкт-Петербурга

\_\_\_\_\_ / В.А. Бернацкая /  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2021г.

" УТВЕРЖДАЮ"

Генеральный директор АО "ФИРМА ФЛОРИДАН"



Г.А. Таврова  
2021 г.

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

1 день							
Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	200	15,8	19,3	30,7	336,6
2011	71/1	ПОМИДОР СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО)	30	0,9	0,1	13,0	22
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0,0	10,0	40,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,8	0,4	29,8	97
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>550</b>	<b>19,1</b>	<b>20,4</b>	<b>93,8</b>	<b>548,2</b>
<b>Обед</b>							
к/к	к/к	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМУ*	100	1,0	7,2	17,2	134
2008	83	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ	250/5	1,5	5,1	7,1	84
2008	314	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	13,8	8,4	15,0	201
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ	180	3,0	6,0	15,2	109
2008	439	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67
к/к	к/к	ВАФЛИ ОБОГАЩЕННЫЕ В ИНД.УПАК.	20	6,2	3,7	25,9	123,8
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>915</b>	<b>29,6</b>	<b>31,5</b>	<b>132,0</b>	<b>831,6</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>48,7</b>	<b>51,9</b>	<b>225,8</b>	<b>1 379,8</b>
<b>2 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
2008	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	8,6	12,8	22,4	183
2008	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	20/20	2,8	1,5	19,2	122

2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,0	14,8	102
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,5	23,0	127
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>555</b>	<b>18,7</b>	<b>20,4</b>	<b>89,7</b>	<b>587,1</b>
<b>Обед</b>							
2008/2011	41/71/1	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ до 28.02/ ПОМИДОР СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО) С 01.03	100	2,3	5,5	9,5	84
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ И КУРОЙ	250/10	7,3	8,2	22,2	141
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	100	12,5	7,2	13,5	186,0
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,2	25,6	175,9
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	180	0,5	0,1	28,5	118,0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>870</b>	<b>29,9</b>	<b>28,1</b>	<b>122,3</b>	<b>818,5</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>48,6</b>	<b>48,5</b>	<b>212,0</b>	<b>1 405,6</b>

### 3 день

#### Завтрак

2008	189	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	8,6	11,8	24,5	243
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/25	5,6	5,2	12,9	116
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	2,3	1,2	22,4	85
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	МАНДАРИН СВЕЖИЙ	85	0,2	0,0	16,7	56
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>550</b>	<b>18,2</b>	<b>18,8</b>	<b>86,8</b>	<b>552,2</b>

#### Обед

2008	43	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ *	100	1,6	8,7	13,9	92,0
2008	75	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ	250/5	3,8	7,3	9,1	123
2008	280	РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ	100	13,8	8,4	10,3	189
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	5,7	37,6	229
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,6	0,3	22,0	92,7
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>865</b>	<b>29,8</b>	<b>31,3</b>	<b>115,9</b>	<b>839,3</b>

**Всего за день:** **48,0    50,1    202,7    1 391,5**

### 4 день

#### Завтрак

2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	160/35	15,8	14,9	31,3	296
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	10/25/	1,1	0,7	7,5	122
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	0,1	0,0	10,2	41,8
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,8	23,0	127
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>560</b>	<b>20,5</b>	<b>19,0</b>	<b>82,3</b>	<b>639,6</b>

#### Обед

2011	52/к/к	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, ФИЛЕ СЕЛЬДИ	80/20	4,5	8,2	6,7	77,3
2008	95	СУП ОВОЩНОЙ	250	3,8	4,2	14,8	129
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	17,0	17,6	43,5	455
2008	439	НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>830</b>	<b>29,4</b>	<b>31,1</b>	<b>116,6</b>	<b>841,9</b>

**Всего за день:** **49,9    50,1    198,9    1 481,5**

### 5 день

Завтрак							
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	5,6	6,5	33,1	219
к/к	к/к	ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ	50	8,3	8,8	1,1	121
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,0	14,8	102
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	100	0,9	0,2	18,1	63
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>570</b>	<b>20,1</b>	<b>19,1</b>	<b>77,4</b>	<b>557,8</b>
Обед							
2008/2011	40/71/2	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ до 28.02/ ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО) С 01.03	100	1,7	5,1	14,0	83
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРОЙ	250	6,4	1,8	28,4	185,5
1996	394	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ	250	18,9	22,5	27,7	397,5
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТ.С	180	0,1	0,1	25,1	51,2
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>830</b>	<b>30,6</b>	<b>30,4</b>	<b>118,2</b>	<b>831</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>50,7</b>	<b>49,5</b>	<b>195,6</b>	<b>1 388,8</b>

## 6 день

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

## 7 день

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

к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>885</b>	<b>29,6</b>	<b>31,1</b>	<b>126,8</b>	<b>831,2</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>48,6</b>	<b>50,2</b>	<b>213,4</b>	<b>1 406,8</b>

## 8 день

### Завтрак

2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	11,0	15,3	13,9	166,0
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	80	3,6	0,3	21,6	170,0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0,0	10,0	40,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,5	23,0	127
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>550</b>	<b>18,2</b>	<b>18,7</b>	<b>78,8</b>	<b>555,6</b>

### Обед

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

## 9 день

### Завтрак

2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	200	13,6	16,8	32,6	336,6
2011	71/2	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО)	30	0,4	0,0	9,0	17
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,0	14,8	102,4
к/к	к/к	АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	100	0,9	0,2	18,1	63
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>550</b>	<b>20,2</b>	<b>20,6</b>	<b>84,8</b>	<b>571,4</b>

### Обед

2008	43	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ *	100	1,7	9,4	13,5	121,7
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/5	3,0	5,8	17,2	133,0
2008	284/364	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ, СОУС ТОМАТНЫЙ	100/20	16,2	9,4	19,5	279,8
к/к	к/к	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	180	3,6	6,0	18,6	107,5
2008	439	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,1	0,1	23,5	67
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>885</b>	<b>28,1</b>	<b>31,6</b>	<b>115,3</b>	<b>822,6</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>48,3</b>	<b>52,2</b>	<b>200,1</b>	<b>1 394,0</b>

## 10 день

### Завтрак

2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	5,6	7,9	33,0	219
2010	240	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ	50	12,3	10,5	20,6	176
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	0,1	0,0	10,2	42
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	МАНДАРИН СВЕЖИЙ	85	0,2	0,0	16,7	76
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>560</b>	<b>19,7</b>	<b>19,0</b>	<b>90,8</b>	<b>565</b>

### Обед

2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ*	100	2,7	5,1	6,8	93
2008	80	БОРЩ СИБИРСКИЙ СО СВИНИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	5,9	6,2	26,6	182

2008	243	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	100	11,8	10,9	26,8	221
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,5	24,4	173
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТ.С	180	0,1	0,1	12,1	51,2
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>875</b>	<b>27,8</b>	<b>29,7</b>	<b>119,7</b>	<b>834,0</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>47,5</b>	<b>48,7</b>	<b>210,5</b>	<b>1 399,2</b>

### 11 день

#### Завтрак

2008	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	7,3	9,5	16,8	165
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/25	5,6	5,2	12,9	116
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	2,3	1,2	22,4	85
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,8	23,0	127
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>560</b>	<b>18,7</b>	<b>19,3</b>	<b>85,4</b>	<b>545,3</b>

#### Обед

2011	52/29	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С ЯЙЦОМ, МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	80/20	3,5	8,9	6,5	104,3
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ	250	5,7	4,5	14,1	109
к/к	к/к	ФИЛЕ ПТИЦЫ ЗАПЕЧЕННОЕ	100	10,9	9,1	17,7	206
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	5,7	37,5	229,2
2008	439	НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>760</b>	<b>30,7</b>	<b>29,3</b>	<b>127,4</b>	<b>828,4</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>49,4</b>	<b>48,6</b>	<b>212,8</b>	<b>1 373,7</b>

### 12 день

#### Завтрак

2008	189	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	8,6	11,8	24,5	243
2008	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	20/20	2,8	1,5	19,2	122
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,0	14,8	102
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	МАНДАРИН СВЕЖИЙ	85	0,2	0,0	16,7	56
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>555</b>	<b>18,9</b>	<b>18,9</b>	<b>85,5</b>	<b>576,1</b>

#### Обед

2008/2011	30/71/1	САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ до28.02/ ПОМИДОР СВЕЖИЙ с 01.03	100	3,8	10,2	7,8	137,0
2008	88	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/5	5,7	5,6	7,2	94,0
2008	274	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ , ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	9,8	8,8	6,3	136,0
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	4,6	5,5	45,2	247,2
2008	436	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	180	0,3	0,0	25,7	105,0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>865</b>	<b>27,7</b>	<b>31,0</b>	<b>115,2</b>	<b>832,8</b>

<b>Всего за день:</b>				<b>46,6</b>	<b>49,9</b>	<b>200,7</b>	<b>1 408,9</b>
<b>Всего за 12 дней завтраков:</b>				<b>229,7</b>	<b>232,2</b>	<b>1 023,4</b>	<b>6 823,8</b>
<b>Всего за 12 дней обедов:</b>				<b>350,8</b>	<b>361,8</b>	<b>1 451,9</b>	<b>9 982,9</b>
<b>Итого за 12 дней:</b>				<b>580,5</b>	<b>594,0</b>	<b>2 475,3</b>	<b>16 806,7</b>
<b>Среднее значение за период:</b>				<b>48</b>	<b>50</b>	<b>206</b>	<b>1401</b>
<b>Содержание белков,жиров,углеводов за 12 дней в % от калорийности:</b>				<b>14</b>	<b>32</b>	<b>59</b>	

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

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

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

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

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор Государственного бюджетного  
общеобразовательного учреждения средней  
общеобразовательной школы №640  
Приморского района Санкт-Петербурга

\_\_\_\_\_ / В.А. Бернацкая /  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2021г.

" УТВЕРЖДАЮ"

Генеральный директор АО "ФИРМА ФЛОРИДАН"



Т.А. Таврова  
2021 г.

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

1 день							
Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>							
к/к	к/к	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ*	100	1,0	7,2	17,2	134
2008	83	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ	250/5	1,5	5,1	7,1	84
2008	314	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	13,8	8,4	15,0	201
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ	180	3,0	6,0	15,2	109
2008	439	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67
к/к	к/к	ВАФЛИ ОБОГАЩЕННЫЕ В ИНД.УПАК.	20	6,2	3,7	25,9	123,8
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,8	0,4	29,8	97
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>1015</b>	<b>30,4</b>	<b>31,9</b>	<b>161,8</b>	<b>928,6</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>30,4</b>	<b>31,9</b>	<b>161,8</b>	<b>928,6</b>

2 день							
<b>Обед</b>							
2008/2011	41/71/1	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ до 28.02/ ПОМИДОР СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО) С 01.03	100	2,3	5,5	9,5	74
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ И КУРОЙ	250/10	7,3	8,2	22,2	131
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	100	12,5	7,2	13,5	186,0
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,2	25,6	172,9
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	180	0,5	0,1	28,5	118,0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,5	23,0	127
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>970</b>	<b>31,9</b>	<b>30,6</b>	<b>145,3</b>	<b>922,6</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>31,9</b>	<b>30,6</b>	<b>145,3</b>	<b>922,6</b>

3 день							
<b>Обед</b>							



2008	43	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ *	100	1,6	8,7	13,9	92,0
2008	75	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ	250/5	3,8	7,3	9,1	123
2008	280	РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ	100	13,8	8,4	10,3	189
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	5,7	41,8	244
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,6	0,3	22,0	92,7
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	МАНДАРИН СВЕЖИЙ	85	0,2	0,0	16,7	56
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>950</b>	<b>30,0</b>	<b>31,3</b>	<b>136,8</b>	<b>910,6</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>30,0</b>	<b>31,3</b>	<b>136,8</b>	<b>910,6</b>

#### 4 день

##### Обед

2011	52/к/к	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ, ФИЛЕ СЕЛЬДИ	80/20	4,5	8,2	6,7	77,3
2008	95	СУП ОВОЩНОЙ	250	3,8	4,2	14,8	129
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	17,0	17,6	43,5	455
2008	439	НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,8	23,0	127
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>930</b>	<b>31,4</b>	<b>33,9</b>	<b>139,6</b>	<b>968,9</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>31,4</b>	<b>33,9</b>	<b>139,6</b>	<b>968,9</b>

#### 5 день

##### Обед

2008/2011	40/71/2	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ до 28.02/ ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО) С 01.03	100	1,7	5,1	14,0	83
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРОЙ	250	6,4	1,8	28,4	185,5
1996	394	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ	250	16,9	11,5	27,7	397,5
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТ.С	180	0,1	0,1	25,1	51,2
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	100	0,9	0,2	18,1	63
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>930</b>	<b>29,5</b>	<b>28,1</b>	<b>136,3</b>	<b>894</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>29,5</b>	<b>28,1</b>	<b>136,3</b>	<b>894,0</b>

#### 6 день

##### Обед

к/к	к/к	ДОП ГАРНИР: ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (ПОРЦИОННО)	100	1,0	0,5	1,7	44,0
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	250	4,9	4,2	19,3	113,5
2008	239	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	13,0	12,6	15,0	226,0
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	3,4	7,4	27,8	177,7
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	180	0,4	0,0	23,1	94,5
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,8	0,4	29,8	97,0
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>980</b>	<b>27,0</b>	<b>27,6</b>	<b>139,7</b>	<b>866,3</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>27,0</b>	<b>27,6</b>	<b>139,7</b>	<b>866,3</b>

#### 7 день

##### Обед

2008/к/к	51/к/к	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ до 28.02 /САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ С 01.03	100	1,4	9,6	6,6	123
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/5	2,2	5,1	12,4	88,5
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100/20	10,9	17,2	16,4	232,0
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	5,7	41,8	244,3

2008	439	НАПИТОК ИЗ ДЖЕМА ЧЕРНОСМОРОДИНОВОГО	180	0,1	0,0	24,1	67
к/к	к/к	ПЕЧЕНЬЕ ОБОГАЩЕННОЕ В ИНД.УПАК.	20	6,2	3,7	25,9	123,8
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	100	0,9	0,2	18,1	63,0
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>985</b>	<b>31,7</b>	<b>32,4</b>	<b>137,8</b>	<b>976,4</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>31,7</b>	<b>32,4</b>	<b>137,8</b>	<b>976,4</b>

### 8 день

#### Обед

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

### 9 день

#### Обед

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

### 10 день

#### Обед

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

### 11 день

#### Обед

2011	52/29	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С ЯЙЦОМ, МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	80/20	3,5	8,9	6,5	104,3
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ	250	5,7	4,5	14,1	109
к/к	к/к	ФИЛЕ ПТИЦЫ ЗАПЕЧЕННОЕ	100	10,9	9,1	17,7	206
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	5,7	41,8	244,3
2008	439	НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67

к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,8	23,0	127
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>960</b>	<b>32,7</b>	<b>32,1</b>	<b>154,7</b>	<b>971,2</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>32,7</b>	<b>32,1</b>	<b>154,7</b>	<b>971,2</b>

## 12 день

### Обед

2008/2011	30/71/1	САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ до28.02/ ПОМИДОР СВЕЖИЙ с 01.03	100	3,8	10,2	7,8	137,0
2008	88	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/5	5,7	5,6	7,2	94,0
2008	274	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ , ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	9,8	8,8	6,3	136,0
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	4,6	5,5	45,2	247,2
2008	436	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	180	0,3	0,0	25,7	105,0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,8	0,4	29,8	97
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>965</b>	<b>28,5</b>	<b>31,4</b>	<b>145,0</b>	<b>929,8</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>28,5</b>	<b>31,4</b>	<b>145,0</b>	<b>929,8</b>
<b>Всего за 12 дней:</b>				<b>357,8</b>	<b>377,1</b>	<b>1 709,8</b>	<b>11 122,8</b>
<b>Среднее значение за период:</b>				<b>30</b>	<b>31</b>	<b>142</b>	<b>927</b>
<b>Содержание белков,жиров,углеводов за 12 дней в % от калорийности:</b>				<b>13</b>	<b>31</b>	<b>61</b>	

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. СПб, 2008 . Под редакцией Куткиной М.Н.
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, ДеЛи принт, 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва, Хлебпродинформ, 1996 г

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

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

**Директор Государственного бюджетного  
общеобразовательного учреждения средней  
общеобразовательной школы №640  
Приморского района Санкт-Петербурга**

\_\_\_\_\_ / В.А. Бернацкая /

М.П.

**Исполнитель:  
Генеральный директор Акционерного общества  
«ФИРМА ФЛОРИДАН»**

\_\_\_\_\_ /Г.А. Таврова/



График оказания услуг

№ п/п	Прием пищи	Обучающиеся в возрасте с 12 лет и старше
1	обед	14.30

Директор Государственного бюджетного  
общеобразовательного учреждения средней  
общеобразовательной школы №640  
Приморского района Санкт-Петербурга

\_\_\_\_\_ / В.А. Бернацкая /  
м.п.

Исполнитель:  
Генеральный директор Акционерного общества  
«ФИРМА ФЛОРИДАН»

