

ДОГОВОР № 23-01/23
оказания услуг по организации горячего питания учащихся
детей-инвалидов

г. Славянск-на-Кубани

«01» сентября 2023 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 23 имени кавалера ордена Мужества Николая Константиновича Радькова посёлка Целинного муниципального образования Славянский район, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Подгорновой Натальи Владимировны, действующего на основании Устава, именуемое (ый) в дальнейшем «Заказчик», и Общество с ограниченной ответственностью «Здоровое питание», в лице директора Семенова Артема Борисовича, действующего на основании Устава, именуемое (ый) в дальнейшем «Исполнитель», вместе именуемые Стороны, с соблюдением требований Федерального закона от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий договор (далее по тексту – Договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг по организации горячего питания обучающихся в образовательных учреждениях города Славянска-на-Кубани и Славянского района.

1.2. В соответствии с настоящим договором Исполнитель обязуется оказать по заданию Заказчика услуги по организации горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ № 23, адрес: 353584, Краснодарский край, Славянский р-н, Целинный п, Черемушки ул, 2 (далее - образовательном учреждении), а Заказчик обязуется принять и оплатить результат оказанных Исполнителем услуг согласно настоящему Договору.

1.3. Услуги по организации горячего питания обучающихся в образовательных учреждениях города Славянска-на-Кубани и Славянского района включают в себя:

1.3.1. Приготовление рационов горячего питания согласно примерному цикличному меню, являющемуся неотъемлемой частью настоящего договора. Продукты питания, необходимые для выполнения услуг входят в цену настоящего договора.

1.3.2. Отпуск готового горячего питания, согласно примерному меню (Приложение № 1).

2. Сроки и условия оказания услуг

2.1. Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в образовательном учреждении производится с «01» сентября 2023 года по «30» декабря 2023 года.

2.2. Исполнитель обязан организовать питание обучающихся образовательного учреждения согласно примерному меню (Приложение № 1).

3. Цена контракта и порядок расчётов

3.1 Сумма контракта рассчитывается в Приложении № 2 и составляет:

- Стоимость услуги по приготовлению горячего питания по договору: **1760,00 рублей;**

- Стоимость блюд по договору: **8160,00 рублей;**

- Общая сумма договора: **9920,00 рублей, в том числе НДС.**

Сумма договора является твердой на весь срок исполнения договора и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев установленных законодательством.

В цену настоящего договора входят стоимость услуг предусмотренных настоящим контрактом, в том числе причитающееся Исполнителю вознаграждение и компенсацию его издержек, связанных с исполнением настоящего договора, включая расходы на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, стоимость изделий, оборудования, материалов, транспортные расходы, стоимость использования машин и механизмов, рабочей силы, накладные расходы, командировочные расходы, страхование рисков, и все остальные расходы, которые могут возникнуть в связи с исполнением договора.

3.2. Расчеты за готовые горячие блюда производятся в течение 7 рабочих дней путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании счета и сводного реестра накладных. Счет и сводный реестр накладных предоставляется Исполнителем по факту оказания услуг в течение 15 календарных дней с момента окончания оказания услуг.

3.3. Расчеты за оказанные услуги производятся в течение 7 рабочих дней путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании счета и акта об оказании услуг. Счет и акт об оказании услуг по приготовлению горячих блюд предоставляется Исполнителем в течение 15 календарных дней с момента окончания оказания услуг.

3.4. Основанием для полной оплаты услуг Исполнителя является акт сверки взаимных расчетов, подписанный сторонами.

3.5. Форма оплаты: безналичный расчет за счет средств краевого и местного бюджетов

3.6. ИКЗ 23.32.349006197234901001000200000000244

4. Права и обязанности Заказчика

Обязанности Заказчика:

4.1. Принимает и оплачивает Услуги Исполнителя в соответствии с условиями настоящего договора.

4.1.1. Представляет не позднее 15:00 часов рабочего дня предшествующего дню оказания Услуги Исполнителю заявку о количестве обучающихся, охватываемых Услугой, *ведет учет и расчеты за оказанный объем Услуг.*

4.1.2. Утверждает режим работы пищеблока в соответствии с графиком, согласованным Исполнителем и Заказчиком.

4.1.3. Осуществляет контроль за оказанием Услуг. Назначает ответственного представителя по ведению учета и расчетов за оказанные Услуги.

4.1.4. Для приёмки услуг и осуществления контроля за ходом исполнения Исполнителем взятых обязательств по настоящему контракту Заказчик формирует и утверждает состав бракеражной комиссии в состав которой включаются представители Заказчика и Исполнителя, а так же ведет журнал бракеражной комиссии в котором ежедневно делает отметки о взятых пробах блюд и дается оценка качеству пищи.

4.1.5. Организует дежурство представителей Заказчика во время приема пищи обучающимися.

4.2. Заказчик вправе осуществлять контроль:

- за соблюдением правил приема и хранения поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов, за закупаемыми продуктами питания и их соответствием техническим регламентам, ГОСТам, ТУ производителя, гигиеническим сертификатам, ветеринарным заключениям;

- за чистотой и соблюдением санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений и пищеблока, оборудования и инвентаря;

- за своевременным прохождением работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров;

В случае выявления нарушений выполнения исполнителем условий настоящего контракта Заказчик обязан обратиться к Исполнителю с требованием об их устранении.

5. Права и обязанности Исполнителя

5.1. Обязанности Исполнителя:

- 5.1.1. Обеспечивает выполнение услуг в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 5.1.2. Предоставляет рациональное питание, дифференцированное по каждой категории обучающихся на основании графика, согласованного Исполнителем и Заказчиком. Изменения в график могут вноситься по инициативе Заказчика с обязательным уведомлением Исполнителя не менее чем за 2 дня до предполагаемой даты начала действия нового графика.
- 5.1.3. Осуществляет питание обучающихся согласно примерному двухнедельному циклическому меню, разработанному в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 5.1.4. Обеспечивает приготовление пищи высокого качества с проведением ежедневного бракеража пищи с участием бракеражной комиссии Заказчика.
- 5.1.5. Обеспечивает строгое соблюдение правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.
- 5.1.6. Обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к используемому оборудованию и инвентарю, предоставляет необходимые дезинфицирующие средства и прочие расходные материалы, необходимые для оказания услуг.
- 5.1.7. Укомплектовывает пищеблок необходимыми кадрами соответствующей квалификации. Обеспечивает персонал, непосредственно оказывающий услуги, спецодеждой.
- 5.1.8. Обеспечивает своевременное прохождение работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством Российской Федерации о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях.
- 5.1.9. В случае, если Заказчиком будут обнаружены факты некачественного оказания услуг, Исполнитель обязан своими силами и без увеличения стоимости Услуг по настоящему контракту, в согласованный сторонами срок принять меры для обеспечения их надлежащего качества.
- 5.1.10. Своевременно предоставляет достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по контракту, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта.
- 5.1.11. Предоставить образовательному учреждению акт об оказании услуг в течение 15 календарных дней с момента окончания оказания услуг.
- 5.1.12. Предоставить сводный реестр накладных с приложением накладных и меню за каждый день за готовые горячие блюда в течение 15 календарных дней с момента окончания оказания услуг.

6. Ответственность Сторон

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных договором Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7. Качество приготовляемого питания и оказываемых Услуг

- 7.1. Качество приготовляемого питания и оказываемых Услуг должно соответствовать обязательным требованиям законодательства Российской Федерации, предъявляемым к товарам и услугам указанного вида (рода), в том числе следующим нормативно-правовым актам:
- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Закону Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
 - Приказу Региональной энергетической комиссии – Департамента цен и тарифов Краснодарского края №9/2012-нс от 14.11.2012 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемые предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»;
 - Правилам оказания услуг общественного питания, утвержденным постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036;
 - ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 г. №1675-ст).
- Соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов гигиенических требований к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов согласно:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденным 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»
 - Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 - иным нормативным правовым актам в области организации детского питания.
- Нормативно-правовая документация (СанПиН, ГОСТ и пр.) вне зависимости от наличия или отсутствия указаний на внесенные в нее изменения и дополнения должна приниматься к рассмотрению в действующей редакции (с внесенными корректировками, изменениями, дополнениями и др.).
- 7.2. Заказчик вправе осуществлять контроль и надзор за ходом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, соблюдением технологии и качеством применяемого сырья, соблюдением требований настоящего контракта и действующего законодательства, регулирующего данный вид Услуг.
- 7.3. Исполнитель обязан соблюдать установленные правила приемки поступающих продуктов питания, предназначенных для оказания услуг, а также условия их хранения и реализации, своевременно и в полном объеме заполнять журнал бракеража поступающей продукции.
- 7.4. Не допускается приемка полуфабрикатов и продуктов питания, предназначенных для оказания услуг, без документов, подтверждающих их качество и безопасность.
- 7.5. Исполнитель участвует в проведении бракеражной комиссии готовых блюд и осуществляет отбор суточных проб.
- 7.6. Исполнитель разрабатывает и проводит программу производственного контроля в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 7.7. Документы, гарантирующие качество и безопасность продуктов питания, используемых при оказании услуг по организации питания, а именно:

- сертификат (декларация) соответствия на используемый вид продуктов;
 - ветеринарное заключение на продукцию;
 - акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- Сопроводительная документация сохраняется до конца реализации продуктов.

8. Изменение и расторжение договора

8.1. Изменение условий договора осуществляется в порядке и по основаниям, предусмотренным в договоре, а также в случаях, предусмотренных в законодательстве РФ.

8.2. Расторжение договора может иметь место по соглашению сторон либо по решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ.

9. Порядок урегулирования споров

9.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего договора, должны разрешаться путем переговоров между Сторонами.

9.2. При не достижении согласия путем переговоров, Стороны разрешают спор в Арбитражном суде г. Краснодара.

10. Срок действия договора

10.1. Настоящий договор распространяет свои действия на правоотношения возникшие с «01» сентября 2023 года, и действует по «30» декабря 2023 года, а в части финансовых обязательств до полного исполнения их сторонами.

11. Юридические адреса и реквизиты сторон

Заказчик

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 23 имени кавалера ордена Мужества Николая Константиновича Радькова посёлка Целинного муниципального образования Славянский район
Российская Федерация, 353584, Краснодарский край, Славянский р-н, пос. Целинный, ул. Черемушки, 2
ИНН 2349006897 КПП 234901001р/с
03234643036450001800
ЮЖНОЕ ГУ БАНКА РОССИИ/УФК по Краснодарскому краю г. Краснодар
БИК 010349101
ЕКС 40102810945370000010

Директор



Н.В.Подгорнова

Исполнитель

Общество с ограниченной ответственностью «Здоровое питание»
г. Славянский-на-Кубани,
ул. Троицкая, 246, оф. 1
ИНН 2370005688 КПП 237001001
р/с 40702810430000011711
к/сч 30101810100000000602
Краснодарское отделение № 8619
ОАО «Сбербанк России»
БИК: 040349602
тел:8 (86146) 4-29-53

Директор



А.Б. Семенов

**МЕНЮ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С ОВЗ И УЧАЩИХСЯ ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ
1-4 КЛАССОВ 2023г.**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда
Неделя 1, День 1, Завтрак	Запеканка из творога со сгущенным молоком	130/40	Неделя 2, День 6, Завтрак	Зеленый горошек	60
	Чай с сахаром	200		Омлет натуральный	150
	Кондитерское изделие	25		Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200
	Фрукты свежие	110		Хлеб пшеничный йодированный	20
				Хлеб ржано-пшеничный	20
				Фрукты свежие	100
Обед	Салат из белокочанной капусты	60	Обед	Икра свекольная	60
	Суп картофельный с крупой	200		Рассольник ленинградский со сметаной	200/10
	Рыба запеченная	90		Гуляш	50/50
	Картофельное пюре	150		Каша ячневая вязкая	150
	Сок фруктовый	200		Сок фруктовый	200
	Хлеб пшеничный йодированный	40		Хлеб пшеничный йодированный	40
	Хлеб ржано-пшеничный	30		Хлеб ржано-пшеничный	30
				Кондитерские изделия	30
Неделя 1, День 2, Завтрак	Плов из птицы	160	Неделя 2, День 7, Завтрак	Помидоры в нарезке	60
	Какао на молоке витаминизированный	200		Тефтели с соусом	60/30
	Хлеб ржано-пшеничный	20		Картофельное пюре	150
	Хлеб пшеничный йодированный	20		Сок фруктовый	200
	Фрукты свежие	110		Хлеб пшеничный йодированный	20
				Хлеб ржано-пшеничный	20
Обед	Икра свекольная	60	Обед	Салат из моркови с черносливом	60
	Рассольник ленинградский со сметаной	200/10		Суп с крупой и мясными фрикадельками	200/25
	Омлет с сыром	150		Сырники из творога со сгущенным молоком	150/40
	Кисель из кураги	200		Компот из смеси сухофруктов	200
	Хлеб пшеничный йодированный	40		Хлеб пшеничный йодированный	40
	Хлеб ржано-пшеничный	30		Хлеб ржано-пшеничный	30
	Фрукты свежие	110			
Неделя 1, День 3, Завтрак	Салат из белокочанной капусты с огурцом	60	Неделя 2, День 8, Завтрак	Салат из свеклы с зеленым горошком	60
	Котлета особая	90		Рыба тушеная в томате с овощами	110
	Соус томатный	30		Картофель отварной	150
	Каша гречневая	150		Кофейный напиток на молоке	200
	Сок фруктовый	200		Хлеб пшеничный йодированный	20
	Хлеб пшеничный йодированный	20		Хлеб ржано-пшеничный	20

	Хлеб ржано-пшеничный	20			
Обед	Помидор в нарезке	60	Обед	Салат из сборных овощей	60
	Суп картофельный бобовые	200		Суп-лапша домашняя	200
	Капуста тушенная с мясом	150		Биточек из кур	90
	Чай с лимоном	200		Каша пшеничная вязкая	150
	Хлеб пшеничный йодированный	40		Чай с сахаром	200
	Хлеб ржано-пшеничный	30		Хлеб пшеничный йодированный	40
	Фрукты свежие	110		Хлеб ржано-пшеничный	30
				Фрукты свежие	110
Неделя 1, День 4, Завтрак	Салат из моркови по-корейски	60	Неделя 2, День 9, Завтрак	Сыр порционно	25
	Бефстроганов	50/50		Каша молочная рисовая	250
	Макаронные изделия отварные	100		Чай с лимоном	200
	Капуста тушенная	50		Булочка «Домашняя»	50
	Компот из свежих яблок	200		Хлеб ржано-пшеничный	20
	Хлеб пшеничный йодированный	20			
	Хлеб ржано-пшеничный	20			
Обед	Салат из сырых овощей	60	Обед	Салат из белокочанной капусты с огурцом и кукурузой	60
	Борщ со сметаной	200/5		Суп крестьянский с крупой	200
	Биточки из говядины	90		Рыба запеченная в омлете	100
	Картофельное пюре	150		Картофельное пюре	150
	Кофейный напиток на молоке	200		Сок фруктовый	200
	Хлеб пшеничный йодированный	40		Хлеб пшеничный йодированный	40
	Хлеб ржано-пшеничный	30		Хлеб ржано-пшеничный	30
	Фрукты свежие	110		Фрукты свежие	110
Неделя 1, День 5, Завтрак	Огурец в нарезке	60	Неделя 2, День 10, Завтрак	Азу	200
	Котлета рыбная	90		Компот из смеси сухофруктов	200
	Рагу из овощей	150		Хлеб пшеничный йодированный	20
	Компот из кураги	200		Хлеб ржано-пшеничный	20
	Хлеб пшеничный йодированный	20		Фрукты свежие	100
	Хлеб ржано-пшеничный	20			
Обед	Салат из квашеной капусты	60	Обед	Салат из моркови по-корейски	60
	Суп с клецками	200/50		Щи из свеж. капусты с картофелем и сметаной	200/5
	Плов из птицы	150		Котлета из говядины	90
	Какао на молоке витаминизированный	200		Макаронные отварные	150
	Хлеб пшеничный йодированный	50		Какао на молоке витаминизиров.	200
				Хлеб пшеничный йодированный	50
	Хлеб ржано-пшеничный	30		Хлеб ржано-пшеничный	30

**МЕНЮ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С ОВЗ И УЧАЩИХСЯ ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ
5-11 КЛАССОВ 2023 г.**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда
Неделя 1, День 1, Завтрак	Запеканка из творога со сгущенным молоком	160/50	Неделя 2, День 6,	Омлет натуральный с зеленым горошком	200

				Завтрак		
	Чай с сахаром	200		Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	
	Кондитерское изделие	40		Хлеб пшеничный йодированный	40	
	Фрукты свежие	110		Хлеб ржано-пшеничный	30	
				Фрукты свежие	100	
Обед	Салат из белокочанной капусты	80		Обед	Икра свекольная	80
	Суп картофельный с крупой	250			Рассольник ленинградский со сметаной	250/10
	Рыба запеченная	100			Гуляш	50/50
	Картофельное пюре	180			Каша ячневая вязкая	180
	Сок фруктовый	200			Сок фруктовый	200
	Хлеб пшеничный йодированный	55			Сыр порционно	15
	Хлеб ржано-пшеничный	36			Хлеб пшеничный йодированный	55
					Хлеб ржано-пшеничный	36
Неделя 1, День 2, Завтрак	Плов из птицы	210		Неделя 2, День 7, Завтрак	Помидор в нарезке	100
	Какао на молоке витаминизированный	200			Тефтели с соусом	90/30
	Хлеб ржано-пшеничный	30			Картофельное пюре	180
	Хлеб пшеничный йодированный	40			Сок фруктовый	200
	Фрукты свежие	100			Хлеб пшеничный йодированный	40
					Хлеб ржано-пшеничный	30
Обед	Икра свекольная	80		Обед	Салат из моркови с черносливом	80
	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10			Суп с крупой и мясными фрикадельками	250/25
	Омлет с сыром	200			Сырники из творога со сгущенным молоком	180/40
	Кисель из кураги	200			Компот из смеси сухофруктов	200
	Хлеб пшеничный йодированный	40			Хлеб пшеничный йодированный	55
	Хлеб ржано-пшеничный	36			Хлеб ржано-пшеничный	36
	Фрукты свежие	110				
Неделя 1, День 3, Завтрак	Салат из белокоч. капусты с огурцом	100		Неделя 2, День 8, Завтрак	Салат из свеклы с зеленым горошком	100
	Котлета особая	100			Рыба тушеная в томате с овощами	70/50
	Каша гречневая	180			Картофель отварной	180
	Сок фруктовый	200			Кофейный напиток на молоке	200
	Хлеб пшеничный йодированный	30			Хлеб пшеничный йодированный	20
	Хлеб ржано-пшеничный	30			Хлеб ржано-пшеничный	30
Обед	Помидор в нарезке	80		Обед	Салат из сборных овощей	80
	Уха с крупой	250/25			Суп-лапша домашняя	250
	Капуста тушенная с мясом	200			Биточек из кур	100
	Чай с молоком	200			Каша пшеничная вязкая	180
	Хлеб пшеничный йодированный	55			Чай с сахаром	200
	Хлеб ржано-пшеничный	36			Хлеб пшеничный йодированный	55
	Фрукты свежие	110			Хлеб ржано-пшеничный	36

					Фрукты свежие	110
				Неделя 2, День 9, Завтрак	Сыр порционно	30
Неделя 1, День 4, Завтрак	Салат из моркови по-корейски	100			Суп молочный с крупой	300
	Бефстроганов	50/50			Чай с лимоном	200
	Макаронные изделия отварные	140			Булочка "Домашняя"	50
	Капуста тушеная	40			Хлеб ржано-пшеничный	30
	Компот из свежих яблок	200				
	Хлеб пшеничный йодированный	40				
				Обед	Салат из белок. капусты с огурцом и кукурузой	80
Обед	Салат из сырых овощей	80			Суп крестьянский с крупой	250
	Борщ со сметаной	250/5			Рыба запеченная с картофелем по-русски	225
	Биточки из говядины	100			Сок фруктовый	200
	Картофельное пюре	180			Хлеб пшеничный йодированный	55
	Кофейный напиток на молоке	200			Хлеб ржано-пшеничный	36
	Хлеб пшеничный йодированный	55			Кондитерские изделия	45
	Хлеб ржано-пшеничный	36			Фрукты свежие	110
	Фрукты свежие	110			Азу	225
Неделя 1, День 5, Завтрак	Огурец в нарезке	100		Неделя 2, День 10, Завтрак	Компот из смеси сухофруктов	200
	Котлета рыбная	120			Хлеб пшеничный йодированный	40
	Рагу из овощей	180			Хлеб ржано-пшеничный	30
	Компот из кураги	200			Фрукты свежие	100
	Хлеб пшеничный йодированный	40				
	Хлеб ржано-пшеничный	30				
Обед	Салат из квашеной капусты	80		Обед	Салат из моркови по-корейски	80
	Суп с клецками	250/50			Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/5
	Плов из птицы	200			Котлеты из говядины	100
	Какао на молоке витаминизированный	200			Макаронные изделия отварные	180
	Хлеб пшеничный йодированный	55			Какао на молоке витаминизированный	200
	Хлеб ржано-пшеничный	36			Хлеб пшеничный йодированный	55
					Хлеб ржано-пшеничный	36



Н.В.Подгорнова



А.Б. Семенов

Приложение № 2
 № 23-01/23 от «01» сентября 2023 года
 оказания услуг по организации горячего питания
 учащихся детей-инвалидов

Расчет цены договора

1-4 класс (один прием пищи)		Значение
Показатели		
Кол-во учащихся (чел.)		1
Стоимость услуги на 1 чел.		22
Средняя стоимость блюд на 1 чел		102
Общая средняя стоимость питания на 1 чел		102
Кол-во дней		80
Итого стоимость услуги		1760,00
Итого стоимость блюд		8160
5-11 класс (два приема пищи)		
Кол-во учащихся (чел.)		0
Стоимость услуги на 1 чел.		44
Средняя стоимость блюд на 1 чел		202
Общая средняя стоимость питания на 1 чел		202
Кол-во дней		96
Итого стоимость услуги		0,00
Итого стоимость блюд		0,00
		1760,00
Итого общая сумма услуги		8160,00
Итого общая сумма блюд		9920,00
Итого общая сумма договора		

Расчет стоимости дня питания (завтраков и обедов) и средней стоимости меню для возрастной категории с 1 по 4 класс			Расчет стоимости дня питания (завтраков и обедов) и средней стоимости меню для возрастной категории с 5 по 11 класс		
№ дня	Стоимость дня (Завтрак)	Стоимость дня (Обед)	№ дня	Стоимость дня (Завтрак)	Стоимость дня (Обед)
1	82,28	115,89	1	95,30	123,66
2	86,34	92,57	2	89,56	112,53
3	78,53	111,12	3	91,19	166,83
4	84,10	120,43	4	86,97	127,69
5	65,25	76,73	5	88,47	92,70
6	59,47	100,88	6	58,12	120,18
7	68,66	104,94	7	78,33	113,94
8	90,90	65,50	8	103,83	70,00
9	43,90	134,82	9	49,95	141,56
10	80,57	97,12	10	108,29	100,91



Н.В.Подгорнова



Исполнитель

ООО «Здоровое питание»

Директор

А.Б. Семенов