

Контракт №26

г. Самара

26.05.2025г.

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 70 имени Героя Советского Союза А.В. Мельникова» городского округа Самара, именуемое в дальнейшем «ЗАКАЗЧИК», в лице в лице », в лице директора Косиловой Елены Васильевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Кондитерское» именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Базеовой Валентины Алексеевны действующего на основании Устава, с другой стороны, а вместе именуемые «Стороны», с другой стороны, а вместе именуемые «Стороны», на основании п. 4 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», заключили настоящий контракт о нижеследующем (идентификационный код закупки 253631570009263150100100110000000244):

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель по заданию Заказчика обязуется оказывать услуги по предоставлению питания детям, находящимся в лагере с дневным пребыванием в МБОУ «Школа № 70» г.о. Самара, а Заказчик обязуется принять и оплатить услуги Исполнителя в соответствии с заданием Заказчика (Приложение № 1) являющегося неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.2. Под предоставлением питания понимается предоставление права доступа Исполнителю в нежилые помещения (столовая, производственные цеха, кладовые), оснащенные соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических требований, и право их использования Исполнителем в целях обеспечения детей питанием согласно примерному 18-дневному меню (Приложение № 4 к настоящему Контракту) из расчета стоимости рациона

- 2-х разового питания (завтрак, обед) – 237,37 руб., на одного чел. в день;

2. Цена и порядок расчетов

2.1. Цена Контракта составляет 213 633 (двести тринадцать тысяч шестьсот тридцать три) рубля 00 копеек (НДС не облагается). Цена Контракта складывается из количества детей, стоимости рациона питания в день и количества дней оказания услуги согласно Приложению № 1, являющегося неотъемлемой частью настоящего контракта.

2.2. Оплата оказанных услуг по данному контракту производится Заказчиком в зависимости от фактического количества детей, получивших питание, и количества дней оказания услуги (количества детодней) в соответствии с Актом, указанным в п. 2.4 настоящего Контракта.

2.3. В конце каждого рабочего дня ответственными лицами Сторон (повар-бригадир и начальник лагеря дневного пребывания) составляют акт о количестве и стоимости отпущенных за день единиц питания. Акт составляется на основании сведений табеля учета детей, фактически получивших питание, ежедневного меню. Первые экземпляры ежедневных актов и меню остаются у Исполнителя, вторые экземпляры акта и меню остаются у Заказчика. В акте указывается стоимость рациона питания согласно утвержденному меню и калькуляции, количество пропитавшихся за день детей, сумма истраченных на это средств.

2.4. Основанием для оплаты услуг Исполнителя является Акт приемки оказанных услуг за весь период оказания услуг. Указанный Акт составляется согласно Приложению № 3, которое является неотъемлемой частью настоящего контракта и подписывается Сторонами по факту оказания услуг на основании документов, указанных в пункте 2.3 настоящего Контракта, и табеля учета детей, фактически получивших питание за весь период оказания услуг, оформленный по форме согласно Приложению № 5, являющегося неотъемлемой частью настоящего договора.

2.5. Оплата оказанных услуг осуществляется по факту оказания услуг путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в срок не более 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта приемки оказанных услуг на основании счета.

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

2.7. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, оговоренных в п. 7.3 настоящего Контракта.

2.8. Источник оплаты настоящего Контракта – субсидии на иные цели.

2.9. Все риски, связанные с изменением цен в период выполнения Контракта, несет Исполнитель.

2.10. Цена Контракта формируется с учетом налогов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, включает в себя расходы на закупку продовольственного сырья (продуктов питания) и прочие затраты по расфасовке, упаковке, доставке, разгрузке товара, приготовлению и выдаче готового питания Заказчику и иных расходов Исполнителя, необходимых ему для надлежащего исполнения обязательств по настоящему Контракту. Валютой, используемой при формировании цены Контракта и расчетов с Исполнителем, является российский рубль.

2.11. Обязательства Заказчика по оплате предусмотренных настоящим Контрактом услуг считаются исполненными с момента перечисления денежных средств с расчетного счета Заказчика.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Оплатить оказанные Исполнителем услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта.

3.1.2. Осуществлять контроль качества услуг, оказываемых Исполнителем, не вмешиваясь в его хозяйственную деятельность. Представитель Заказчика при обнаружении отступлений от условий настоящего Контракта, ухудшающих качество услуг, или иных недостатков в исполнении Контракта немедленно извещает об этом Исполнителя.

3.1.3. Создать бракеражную комиссию в составе представителей Сторон для проведения ежедневного бракеража каждой партии приготовленных блюд.

3.1.4. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом (столовая, производственные цеха для приготовления пищи), оснащенные соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в целях оказания услуг по предоставлению питания.

3.1.5. Сообщить Исполнителю сведения о лице, ответственном за организацию питания обучающихся (его Ф.И.О.), а именно ведущем ежедневный учёт фактически питающихся детей, осуществляющего ежедневно сверку объемов оказанных услуг с Исполнителем, ежедневно предоставляющего заявки в столовую о количестве питающихся на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания её работы.

3.1.6. По окончании работы лагеря в течение 3-х дней Заказчик обязан предоставить Исполнителю оформленный табель учета детей, фактически получивших питание, по форме согласно Приложению № 5, которое является неотъемлемой частью настоящего договора. Приложение № 5 составляется Заказчиком в двух идентичных экземплярах, один для Исполнителя другой для Заказчика.

3.1.7. Нести расходы по оплате силовой электроэнергии, горячее и холодное водоснабжение, отопление помещений, в которых оказываются услуги по предоставлению питания обучающимся, в соответствии с установленными нормами.

3.1.8. Утвердить совместно с Исполнителем режим (график) работы столовой по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из Сторон ставит в известность другую Сторону не позднее, чем за два дня.

3.1.9. Обеспечить наличие на пищеблоке:

- а) ежедневных заявок на питание, табеля учета детей, фактически получивших питание;
- б) бракеражного журнала; журнала движения скоропортящихся продуктов, журнала учета мероприятий по контролю, журнала осмотра на гнойничковые заболевания, журнала здоровья;
- в) официально изданных санитарных правил и норм.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Производить контроль за соблюдением Исполнителем своих обязательств, качеством приготовления пищи.

3.2.2. Вести ежедневный персональный учет количества обучающихся, получающих горячее питание.

3.2.3. Не принимать и не оплачивать услуги, оказанные Исполнителем некачественно или не в соответствии с условиями настоящего Контракта до полного устранения Исполнителем недостатков за свой счет в сроки, согласованные с Заказчиком.

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Оказывать услуги по настоящему Контракту в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах.

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

3.3.3. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3.3.4. Соблюдать п. 2 ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологические правила 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)».

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

3.3.6. Сформировать бригады для оказания услуг. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

3.3.7. Обеспечить ответственность за качество продовольственных товаров поставляемых на пищеблок Заказчика в соответствии требованиям ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.

3.3.8. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

3.3.9. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

3.3.10. Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки и находится в надлежащем санитарном состоянии.

3.3.11. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.3.12. Ежедневно вывешивать в столовой утверждённое Заказчиком меню с указанием выхода и цены каждого блюда.

3.3.13. Производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

3.3.14. Обеспечить столовую посудой, приборами (хлебницами, приборами для специй и т.д. и т.п.), кухонным инвентарем, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

3.3.15. Обеспечить сохранность предоставленных Заказчиком помещений, оборудования и мебели Заказчика, а также правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования.

3.3.16. Возместить Заказчику ущерб, причиненный в результате неправильной эксплуатации оборудования.

3.3.17. Содержать помещения и оборудование в соответствии с установленными правилами и требованиями санитарной, технической и пожарной инспекций, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

3.3.18. Расходовать силовую электроэнергию, горячую и холодную воду в соответствии с установленными нормами.

3.3.19. Обеспечить за счет собственных средств доставку продуктов питания от Исполнителя к Заказчику, вывоз порожней тары и пищевых отходов, ремонт и обслуживание весоизмерительных приборов, текущий ремонт холодильного, технологического, подъемно-транспортного оборудования, за исключением замены вышедших из строя деталей и всего оборудования.

3.3.20. Обеспечить наличие на пищеблоке Заказчика:

- а) примерного ___-дневного меню;
- б) ежедневного меню и копий ежедневных меню за 3 прошедших дня;
- в) технологических карт на блюда и изделия по меню;
- г) товарно-транспортных документов на продукцию, подтверждающих качество и безопасность для здоровья человека: сведения о номере сертификата соответствия, срок его действия, органа выдавшем сертификат или регистрационный номер декларации о соответствии, срок её действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика) принявшего декларацию; температурных режимов хранения, сроках изготовления и реализации продукции, дату его выдачи;
- д) объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов;
- е) книги отзывов и предложений;
- ж) результатов лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой.

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

3.3.22. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню пищевой продукции.

4. Срок и место оказание услуг, порядок сдачи и приемки оказанных услуг

4.1. Оказание услуг по настоящему Контракту осуществляется в течение 18 (восемнадцати) дней по графику, согласованному Сторонами настоящего Контракта (Приложение № 2).

Начало оказания услуг:

4.2. Место оказания услуг: 443030, г. Самара, ул. Коммунистическая, д.7

4.3. Оказываемые услуги должны отвечать следующим требованиям по качеству: услуги оказаны надлежащим образом, своевременно и качественно, своими силами и средствами, с использованием собственного транспорта и персонала, частично с использованием оборудования Заказчика, в полном соответствии с условиями настоящего Контракта.

4.4. Не позднее трех рабочих дней с момента фактического оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику Акт приемки оказанных услуг, который подписывается всеми сторонами.

4.5. Заказчик проверяет результат оказанных услуг на соответствие объема в момент приемки путем осмотра оказываемых Исполнителем услуг.

4.6. Если оказанные услуги не соответствуют условиям о качестве, Исполнитель обязан по поручению Заказчика устранить недостатки в согласованный Сторонами срок. Исполнитель устраняет допущенные по его вине недостатки своими силами и за свой счет.

4.7. Услуги, оказанные Исполнителем некачественно или не в соответствии с Заданием Заказчика, Заказчиком не принимаются и не оплачиваются до полного устранения недостатков Исполнителем.

4.8. Экспертиза оказанных услуг проводится Заказчиком собственными силами и средствами либо с привлечением экспертной организации. В случаях, предусмотренных действующим законодательством, Заказчик обязан привлечь экспертную организацию (эксперта) для проведения экспертизы оказанных услуг.

4.8.1. Экспертиза оказанных услуг проводится Заказчиком непосредственно при приемке оказанных услуг и их проверке на соответствие качеству и объему, определенному условиями Контракта. Результаты экспертизы оформляются в виде заключения по проведению экспертизы оказанных услуг, в котором присутствует подпись ответственного лица Заказчика и отсутствие претензий к Исполнителю по качеству и объему оказанных услуг.

5. Ответственность Сторон

5.1. За невыполнение обязательств Стороны несут ответственность, установленную законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

5.2. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за качество оказываемых услуг, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий питания в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.

6. Разрешение споров

6.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между сторонами по вопросам, не предусмотренным настоящим Контрактом, будут разрешаться путем переговоров на основе действующего законодательства РФ.

6.2. Если стороны не придут к соглашению путем переговоров, все споры рассматриваются в претензионном порядке. Срок рассмотрения претензии - пять рабочих дней со дня получения стороной претензии.

6.3. Неурегулированные в процессе переговоров спорные вопросы, споры разрешаются Арбитражным судом Самарской области.

7. Срок действия, условия изменения и расторжения Контракта

7.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты его подписания и действует по 31.12.2025г., а в части выполнения Сторонами своих обязательств - до полного их исполнения.

7.2. Окончание срока действия настоящего Контракта не освобождает Стороны от обязанности надлежащего исполнения всех обязательств, которые не были исполнены на момент окончания срока действия Контракта, а также не освобождает стороны от ответственности за неисполнение (ненадлежащее исполнение) любого из таких обязательств.

7.3. При исполнении Контракта изменение его существенных условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных ст. 95 Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

При изменении несущественных условий Контракта Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

Изменение любых условий Контракта оформляется дополнительными соглашениями сторон в порядке, установленном законодательством РФ.

7.4. Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда или в случае одностороннего отказа стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством РФ.

8. Заключительные положения

8.1. Направление любой документации в адрес стороны осуществляется путем направления сопроводительного письма, подписанного уполномоченным представителем Стороны, и приложений определенных настоящим Контрактом документов.

8.2. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

8.3. Приложения к настоящему Контракту, являющиеся его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 - задание на оказание услуг по предоставлению питания детям, находящимся в лагере с дневным пребыванием;

Приложение № 2 - график оказания услуг;

Приложение № 3 - форма Акта приемки оказанных услуг;

Приложение № 4 - примерное 18- тидневное меню и пищевая ценностьготавливаемых блюд;

Приложение № 5 - форма табеля учета детей.

9. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

Заказчик:

Исполнитель:

муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение «Школа № 70
имени Героя Советского Союза А.В.
Мельникова» городского округа Самара
(МБОУ «Школа № 70» г.о. Самара)

Адрес: 443030, г. Самара, ул. Коммунистическая,
7

Банковские реквизиты

ИНН 6315700092 КПП 631501001

УФК по Самарской области (МБОУ «Школа №
70» г.о. Самара

л/с 306.06.022.0 в Департаменте финансов

Администрации городского округа Самара)

ЕКС 40102810545370000036

р/с 03234643367010004200

ОТДЕЛЕНИЕ САМАРА БАНКА

РОССИИ/УФК по Самарской области

г. Самара

БИК ТОФК 013601205

ООО «Кондитерское»

443082, Самара, ул. Тухачевского, 56А

т.242-90-95

Р/с 40702810454080100186

Поволжский банк ПАО Сбербанк г. Самара

К/с 30101810200000000607

БИК 043601607 ИНН 6311012722

КПП 631101001

ОКПО 21262773 ОКОНХ 71211

Директор
М.П.

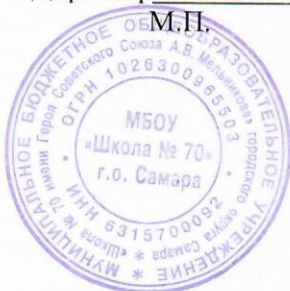
/В.А. Базаева/



Директор

М.П.

/Е.В.Косилова/



Задание на оказание услуг по предоставлению питания детям, находящимся в лагере с дневным пребыванием

	Стоимость рациона питания, руб. на 1 человека в день			Сумма, руб.			
	Количество детей	Количество дней	Количество работников лагеря	Итого:	Стоимость набора продуктов, руб.	Накладные расходы, руб.	ФОТ работников кухни, руб.
2-х разовое питание	50	18	900	237,37	179,00	17,90	40,47
ИТОГО	50	18	900	237,37	179,00	17,90	40,47
				213 633,00	161 100,00	16 110,00	36 423,00
				213 633,00	161 100,00	16 110,00	36 423,00

Итого: цена Контракта составляет: 213 633 рубля 00 копеек, НДС не облагается.

Заказчик:



Подпись
М.П.

Косилова Е.В.
Базаева В.А.

Исполнитель:



График оказания услуг

№ п.п.	Наименование оказываемых услуг	Сроки оказания услуг		Июнь 2024 год																	
		Начало	Окончание	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день	13 день	14 день	15 день	16 день	17 день	18 день
1	Оказание услуг по предоставлению питания детям, находящимся в лагере с дневным пребыванием	02.06.2025	27.06.2025	внопи	внопи	внопи	внопи	внопи	внопи	внопи	внопи	внопи	внопи	внопи	внопи	внопи	внопи	внопи	внопи	внопи	внопи

Заказчик

Исполнитель

Директор
Косилова Е.В.



Директор
Базаева В.А.



Акт приемки оказанных услуг

по предоставлению питания детям, находящимся в лагере с дневным пребыванием при муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа № 70 имени Героя Советского Союза А.В. Мельникова» городского округа Самара

« » 2025 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 70 имени Героя Советского Союза А.В. Мельникова» городского округа Самара, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Косиловой Е.В., действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Кондитерское», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Базаевой Валентины Алексеевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, а вместе именуемые «Стороны», составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В соответствии с контрактом № 26 от «26» 05 2025 г. Исполнитель передает, а Заказчик принимает услуги по предоставлению питания детям, находящимся в лагере с дневным пребыванием при муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа № 70 имени Героя Советского Союза А.В. Мельникова» городского округа Самара

	Количество детей	Количество дней	Количество работников детской кухни	Стоимость рациона питания, руб. на 1 человека в день				Сумма, руб.			
				Итого:	Стоимость набора продуктов, руб.	Накладные расходы, руб.	ФОТ работников кухни, руб.	Итого:	Стоимость набора продуктов, руб.	Накладные расходы, руб.	ФОТ работников кухни, руб.
2-х разовое питание	50	18	810	237,37	179,00	17,90	40,47	213 633,00	161 100,00	16 110,00	36 423,00
ИТОГО	50	18	810	237,37	179,00	17,90	40,47	213 633,00	161 100,00	16 110,00	36 423,00

2. Сумма к оплате 213633 () рублей 00 копеек, НДС не облагается.
3. Настоящий Акт приемки оказанных услуг подтверждает оказание услуги в полном объеме и в соответствии с требованиями, установленными контрактом № 26 от «26» 05 2025 г.
4. Период оказания услуг - с 02.06.2025 г. по 27.06.2025 г.
5. Настоящий Акт приемки услуги составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон.

ПОДПИСИ СТОРОН:

ОТ ЗАКАЗЧИКА:

Директор Косилова Е.В.

«26» 05 2025 г.



ОТ ИСПОЛНИТЕЛЯ:

Директор Базаева В.А.

«26» 05 2025 г.



ПРИМЕРНОЕ 18- ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ
И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГотовляемых БлюД

(в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 образцом меню приготавливаемых блюд)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							

[illegible]

