

Гражданско-правовой договор № Ок-4  
Услуги по организации питания обучающихся МБОУ ООШ № 4

г Красновишерск

«24» января 2025 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Основная общеобразовательная школа №4, в дальнейшем по тексту «Заказчик», в лице директора школы Коржимановой Елены Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Раджабов Сабахаддин Нариман Оглы (ИП Раджабов Сабахаддин Нариман Оглы), в дальнейшем по тексту «Исполнитель», действующий на основании ОГРНИП № 311591127000032 от 27.09.2011 г., с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе), по результатам следующего способа определения поставщика (подрядчика, исполнителя): Открытый конкурс в электронной форме, объявленного Извещением от 13.12.2024 № 0356500001424008834, на основании протокола подведения итогов от 13.01.2025 № ИЗОК1, заключили настоящий Гражданско-правовой договор (далее - Контракт) о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

- 1.1. Предмет Контракта: Услуги по организации питания обучающихся МБОУ ООШ № 4 (далее - услуга).
- 1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Контрактом.
- 1.3. Объем услуг, требования к качеству, порядку оказания услуг, результату услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1 к Контракту), иными приложениями к настоящему Контракту, являющимися неотъемлемой частью настоящего Контракта.
- 1.4. Срок оказания услуг: в соответствии с Приложением № 3 к Контракту.
- 1.5. Место оказания услуг: 618592, Пермский край, Красновишерск, улица Коммунистическая, дом 1.
- 1.6. Идентификационный код закупки: 243594100185559190100100100010000244.
- 1.7. Источник финансирования: ПФХД: Субсидии на иные цели - прочие работы, услуги; ПФХД: Субсидии на иные цели - услуги по организации питания (средства бюджетного учреждения).

### 2. ЦЕНА КОНТРАКТА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

- 2.1. Цена Контракта составляет 3 044 800,00 (Три миллиона сорок четыре тысячи восемьсот) руб. 00 коп., НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации. Цена единицы услуги указана в Спецификации (Приложение № 2 к Контракту).
- 2.2. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Законом о контрактной системе.
- 2.3. Этапы исполнения Контракта, сумма (цена) этапов исполнения Контракта указаны в Приложении № 3 к Контракту.
- 2.4. Сумма по Контракту, подлежащая уплате Исполнителю, 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.
- 2.5. Цена Контракта (цена единицы услуг) включает в себя все расходы Исполнителя, возникшие у него в ходе исполнения Контракта в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на страхование, уплату налогов, пошлин, иных сборов и других обязательных платежей Исполнителя.
- 2.6. Аванс не предусмотрен.
- 2.7. Заказчик производит оплату по Контракту (этапу при поэтапном исполнении Контракта) безналичным расчетом путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в срок не более 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.
- 2.8. В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 09 декабря 2017 г. № 1496 «О мерах по обеспечению исполнения федерального бюджета» при исполнении Контракта (отдельного этапа Контракта) в декабре текущего финансового года и (или) в декабре последующих финансовых

годов, предусматриваются следующие условия об оплате оказанной услуги, в том числе отдельного этапа исполнения Контракта:

2.8.1. в случае если окончание оказания услуги согласно условиям Контракта приходится на дату с 1 по 20 декабря финансового года включительно, - в соответствующем финансовом году в пределах лимитов бюджетных обязательств, доведенных до получателя средств федерального бюджета на указанный финансовый год, и не позднее чем за один рабочий день до окончания этого финансового года либо в очередном финансовом году в пределах лимитов бюджетных обязательств на соответствующий финансовый год;

2.8.2. в случае если окончание оказания услуги согласно условиям Контракта приходится на дату с 21 по 31 декабря финансового года включительно, - в очередном финансовом году в пределах лимитов бюджетных обязательств на соответствующий финансовый год.

2.9. Положения, установленные пунктом 2.8. настоящего Контракта, не распространяются на Контракты, заключаемые в соответствии с пунктом 14 Положений о мерах по обеспечению исполнения федерального бюджета, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 09 декабря 2017 г. № 1496 (далее – Положение), (в части сроков оплаты оказанной услуги, оплата которой осуществляется в декабре текущего финансового года), а также на Контракты, указанные в абзацах 6-8 пункта 20(1) Положения.

2.10. Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате оказанных услуг считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

### **3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ**

3.1. Стороны из числа своих работников определяют ответственных лиц, осуществляющих взаимодействие между Сторонами.

3.2. Для проверки оказанной услуги (ее результатов) Исполнителем в части их соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

3.3. Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

3.4. Результаты экспертизы, проводимой экспертом или экспертной организацией, оформляются в виде заключения в соответствии со статьей 41 Закона о контрактной системе.

3.5. Приемка результатов отдельного этапа исполнения Контракта (при поэтапном исполнении Контракта), а также оказанной услуги осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены настоящим Контрактом, и оформляется документом о приемке, который подписывается Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком), либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется мотивированный отказ от подписания такого документа.

3.6. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Контракта (при поэтапном исполнении Контракта) либо оказанной услуги Заказчик, приемочная комиссия учитывают отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

3.7. Исполнитель предоставляет Заказчику платежные документы (счет, счет-фактуру при необходимости) и ежемесячно, не позднее 10 (десятого) числа, следующего за отчетным, формирует с использованием единой информационной системы в сфере закупок (далее – единая информационная система), подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать информацию в соответствии с частью 13 статьи 94 Закона о контрактной системе.

3.8. К документу о приемке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная частью 13 статьи 94 Закона о контрактной системе информация, содержащаяся в документе о приемке.

3.9. Документ о приемке, подписанный Исполнителем, не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе автоматически с использованием единой информационной системы направляется Заказчику. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

3.10. В течение 10 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, подписанного Исполнителем, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) осуществляет одно из следующих действий:

3.10.1. подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;

3.10.2. формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

3.11. В случае создания приемочной комиссии не позднее 10 рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке:

3.11.1. члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы;

3.11.2. после подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

3.12. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в единой информационной системе направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения таких документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

3.13. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим Разделом.

3.14. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

3.15. Внесение исправлений в документ о приемке осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в единой информационной системе исправленного документа о приемке.

3.16. Заказчик вправе не отказываться в приемке результатов отдельного этапа исполнения Контракта (при поэтапном исполнении Контракта) либо оказанной услуги в случае выявления несоответствия этих результатов либо этих услуг условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке и устранено Исполнителем.

#### **4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

4.1.2. Проводить контроль качества поступающих продуктов питания, поступающих на пищеблок. Осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего

Контракта и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством Российской Федерации и нормативной документацией для данного вида товара, документов государственной ветеринарной службы.

4.1.3. Требовать от Исполнителя своевременного устранения недостатков, выявленных в ходе приемки, в том числе в течение гарантийного срока (при его установлении в Контракте).

4.1.4. Отказаться от приемки и оплаты оказанных услуг, не соответствующих условиям Контракта.

4.1.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

4.1.6. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу выполненных работ (этапа работ, ее результатов) с привлечением экспертов, экспертных организаций.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

4.2.2. Осуществлять приемку оказанных услуг в соответствии с настоящим Контрактом.

4.2.3. Оплачивать принятые услуги по Контракту в соответствии с настоящим Контрактом.

4.2.4. Утвердить:

4.2.4.1. режим работы образовательного учреждения, сформированный в соответствии с требованиями санитарных правил, обеспечивающий наличие перемен для организованного приема пищи продолжительностью не менее 20 минут;

4.2.4.2. график предоставления питания обучающимся в соответствии с режимом работы образовательного учреждения.

4.2.5. Согласовать меню, разработанное Исполнителем, в течение 5 дней с момента получения.

В случае отказа в утверждении меню направить Исполнителю замечания или предложения по доработке меню.

4.2.6. Сообщать Исполнителю об изменении режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания обучающихся не позднее, чем за 1 день.

4.2.7. Направлять Исполнителю ежедневно заявку на следующий день на организацию питания с указанием количества детей. В случае изменения заявки на начало текущего дня Заказчик представляет Исполнителю дополнительную заявку не позднее 8 часов утра текущего дня.

4.2.8. Проводить проверку готовой продукции ежедневно перед выдачей готовой продукции путем снятия пробы. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

4.2.9. Проверка готовой продукции осуществляется

ответственным лицом Заказчика. 4.2.10. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта со стороны Исполнителя составить акт-предписание с указанием нарушений, требованием, условиями и сроками их устранения, в течение 3 рабочих дней направить акт-предписание Исполнителю.

4.2.11. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с Контрактом.

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать своевременной приемки Заказчиком услуг, оказанных Исполнителем по настоящему Контракту.

4.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.3.3. По предварительному согласованию с уполномоченным представителем Заказчика произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

4.4. Исполнитель обязан:

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

4.4.2. 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.

4.4.3. 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).

4.4.4. 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.

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

4.4.6. Утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

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

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

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

4.4.10. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и представить Заказчику результаты услуг, акты приема оказанных услуг по итогам исполнения настоящего Контракта.

4.4.11. Обеспечить соответствие оказанных услуг требованиям нормативных актов Российской Федерации, государственных стандартов, условиям настоящего Контракта и приложений к нему.

4.4.12. Представить Заказчику сведения об изменении адреса своего места нахождения в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса адресом места нахождения Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Контракте.

В случае изменения своих реквизитов в однодневный срок со дня соответствующего изменения в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов.

4.4.13. Представлять по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту, а также копии отчетных документов, разрабатываемых Исполнителем по Контракту в том состоянии, в котором данные отчетные документы находятся на момент поступления Исполнителю запроса.

4.4.14. Утвердить по согласованию с Заказчиком режим работы помещения для предоставления питания в соответствии с режимом работы Заказчика.

4.4.15. Незамедлительно сообщать Заказчику о возникшей необходимости изменения режима работы помещения для предоставления питания, графика предоставления питания детям.

4.4.16. Разработать меню в течение 10 дней со дня заключения Контракта и направить на согласование Заказчику.

4.4.17. Утвердить меню в течение 2 дней со дня согласования Заказчиком.

4.4.18. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, качество, характеристики и безопасность которых соответствует условиям настоящего Контракта, требованиям действующего законодательства.

Готовые блюда по качеству должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

4.4.19. Предоставлять Заказчику одновременно с доставкой продуктов питания и сырья документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания и сырья.

4.4.20. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма всех поступающих продуктов питания и сырья в соответствии с товаро-сопроводительными документами, обеспечивающими ее прослеживаемость, условий, сроков хранения и годности, установленных изготовителями, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также реализации скоропортящихся продуктов.

4.4.21. Проводить проверку:

- товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации – посредством ГИС МТ «Честный знак»,

- товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами - посредством ФГИС ВетИС «Меркурий».

В случае получения товара, информация о котором отсутствует/не соответствует информации в ГИС МТ «Честный знак» и ФГИС ВетИС «Меркурий», незамедлительно информировать Заказчика и Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю.

4.4.22. Согласовать с Заказчиком список работников, оказывающих услуги. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуги.

4.4.23. Самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги.

4.4.24. Содержать помещения и оборудование пищеблока, помещения для предоставления питания в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды.

4.4.25. В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае выявления Заказчиком нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюда при проверке готовой продукции, устранить недостатки в течение одного часа. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой продукции устраняются Исполнителем за счет собственных средств.

4.4.26. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности.

4.4.27. Обладать всеми необходимыми для исполнения Контракта разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности.

4.4.28. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи в сроки, определяемые законодательством.

4.4.29. По требованию Заказчика предоставлять результаты лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи.

4.4.30. В случае оказания услуг в помещениях пищеблока

Заказчика заключить договор безвозмездного пользования в отношении имущества, используемого для организации питания (Приложение к Контракту), договор на возмещение эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг (Приложение к Контракту) в течение 10 дней с момента заключения настоящего Контракта. Имущество Заказчика, используемое для организации питания, на период действия настоящего Контракта передаются Исполнителю во временное пользование. Использование имущества для иных целей, не относящихся к исполнению настоящего Контракта, не допускается.

4.4.31. В случае оказания услуг с использованием помещений пищеблока Исполнителя в течение 10 дней с момента заключения Контракта предоставить копии документов, подтверждающих права пользования пищеблоком, используемыми для оказания услуг на срок не менее срока действия настоящего Контракта.

4.4.32. Осуществлять перевозку (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов.

4.4.33. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными Исполнителем.

4.4.34. Обеспечивать за свой счет устранение выявленных недостатков при оказании услуг в течение срока, указанного в требовании (претензии) Заказчика.

4.4.35. В случае оказания услуг, требующих специальных разрешений, обладать необходимыми разрешительными документами либо привлечь к оказанию таких услуг соисполнителя, обладающего необходимыми разрешительными документами, если условиями Контракта предусмотрена возможность привлечения к оказанию услуг соисполнителя.

4.4.36. Предоставлять информацию о всех соисполнителях, заключивших договор или договоры с Исполнителем, а также копию заключенного договора (договоров). Указанная информация и копия договора (договоров) предоставляется Заказчику Исполнителем в течение 10 дней с момента заключения им договора (договоров) с соисполнителем.

## **5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА**

5.1. Исполнитель при заключении Контракта должен предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта в размере 5.00% от цены Контракта, указанной в пункте 2.1. Контракта, что составляет 152 240 рублей 00 копеек.

5.2. Контракт заключается после предоставления Исполнителем обеспечения исполнения Контракта.

5.3. Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Закона о контрактной системе, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет. Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия независимой гарантии определяются Исполнителем самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе. Исполнитель вносит денежные средства (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем) путем перечисления денежных средств на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

5.4. В случае если Исполнителем, с которым заключается Контракт, является казенное учреждение, обязательство по обеспечению исполнения Контракта не применяется.

5.5. Исполнитель освобождается от предоставления обеспечения исполнения Контракта в случаях, установленных частью 8.1 статьи 96 Закона о контрактной системе с учетом положений статьи 37 Закона о контрактной системе.

5.6. В случае если Исполнителем, с которым заключается Контракт, предложена цена Контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, Исполнитель, с которым заключается Контракт, предоставляет обеспечение исполнения Контракта с учетом положений статьи 37 Закона о контрактной системе.

5.7. Возврат Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем) осуществляется Заказчиком в течение не более 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

Обеспечение должно быть возвращено на счет, указанный Исполнителем.

5.8. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. В случае если Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения, в ходе исполнения Контракта размер этого обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе.

5.9. Возврат Исполнителю части денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем), в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе, осуществляется Заказчиком в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения Контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в реестре контрактов, в течение не более 15 дней с даты получения Заказчиком соответствующего заявления Исполнителя.

5.10. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта возврат независимой гарантии (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем) Заказчиком гаранту,

предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

5.11. Обеспечение исполнения Контракта распространяется на все обязательства Исполнителя по Контракту, включая обязательства по возврату аванса (при наличии), соблюдение сроков оказания услуг, надлежащее качество услуг, а также уплату неустоек (штрафа, пени).

5.12. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном настоящим Контрактом.

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

## **6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. 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 (штрафов, пеней). 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 в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

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

- а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

6.4. 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 (штрафов, пеней). Пеня начисляется 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.

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о контрактной системе, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа



устанавливается в размере 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

6.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом о контрактной системе), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена Контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

6.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.9. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.10. 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.

6.11. Уплата Исполнителем неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

6.12. Заказчик удерживает суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Законом о контрактной системе из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

## **7. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА**

7.1. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в случаях, установленных Законом о контрактной системе. Все изменения и дополнения оформляются путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к настоящему Контракту. Дополнительные соглашения к настоящему Контракту являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

7.2. Предусмотренные пунктом 7.1. настоящего Контракта изменения осуществляются при условии предоставления Исполнителем обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частью 1.3 статьи 95 Закона о контрактной системе.

7.3. Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством, в порядке, установленном статьей 95 Закона о контрактной системе.

7.4. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

7.4.1. Если в ходе исполнения Контракта установлено, что:

- Исполнитель и (или) поставляемый товар (при осуществлении закупки товара, поставляемого Заказчику при оказании закупаемых услуг) перестали соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке (если Законом о контрактной системе предусмотрена документация о закупке) требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Закона о контрактной системе) и (или) поставляемому товару (при осуществлении закупки товара, поставляемого Заказчику при оказании закупаемых услуг);
- при определении поставщика (подрядчика, исполнителя) Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара (при осуществлении закупки товара, поставляемого Заказчику при оказании закупаемых услуг) требованиям, указанным в абзаце втором настоящего подпункта, что позволило ему стать победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя).

7.4.2. Представление недостоверных документов и (или) информации, подтверждающих квалификацию участника закупки, и (или) подтверждающих предложение участника закупки по критериям, предусмотренным статьей 32 Закона о контрактной системе, что позволило ему стать победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя).

7.5. 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, подлежащих оплате за счет субсидий, указанных в пункте 1 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации.

7.6. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

7.6.1. непредоставление Исполнителем информации обо всех соисполнителях, заключивших договор или договоры с Исполнителем, а также копии договора (договоров) в течение десяти дней с момента заключения им договора (договоров) с соисполнителем;

7.6.2. по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа Сторон от исполнения отдельных видов обязательств.

7.6.3. отказа Исполнителя от заключения договора, указанного в пункте 4.4.30. , или несоблюдения срока заключения указанного договора, или непредставления Исполнителем копий документов, подтверждающих права пользования имуществом, или представления Исполнителем копий документов, подтверждающих права пользования имуществом на срок менее срока действия настоящего Контракта;

7.6.4. неустранения Исполнителем нарушений, зафиксированных в акте-предписании, либо повторном выявлении указанных нарушений.

7.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

7.7.1. по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа Сторон от исполнения отдельных видов обязательств.

## **8. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ**

8.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением настоящего Контракта, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров, а достигнутые договоренности оформлять в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами.

8.2. В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Контракту разрешаются в Арбитражном суде Пермского края.

8.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Пермского края Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена Стороной с использованием единой информационной системы в порядке, предусмотренном Законом о контрактной системе. Дополнительно претензия может быть направлена в простой письменной форме. По полученной претензии Сторона должна дать ответ по существу в срок не позднее 14 (четырнадцати) дней с даты ее получения.

## **9. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА**

9.1. Контракт действует с момента подписания Контракта.

9.2. Срок окончания исполнения настоящего Контракта - 03.02.2026 г., а в части неисполненных обязательств – до полного их исполнения Сторонами, в том числе гарантийных обязательств Исполнителя при их установлении Заказчиком.

## **10. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по Контракту, если их неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

10.2. Сторона, у которой возникли обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение 5 календарных дней письменно информировать другую Сторону о произошедших обстоятельствах и их причинах с приложением документов, удостоверяющих факт наступления обстоятельств непреодолимой силы.

## **11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

11.1. Во всем остальном, что не предусмотрено условиями настоящего Контракта, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.2. В случае, если в Контракте и приложениях к нему указаны ссылки на документы – основания (технический регламент, ГОСТ и другие) (далее – документы) и при исполнении Контракта указанные документы:

- заменены (изменены), то применяются заменяющие (измененные) документы;
- отменены без замены, то применяются положения в части, не затрагивающей эту отмену.

11.3. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, полученной в ходе исполнения настоящего Контракта.

11.4. Сведения, полученные в ходе исполнения настоящего Контракта, предназначены исключительно для Сторон и не могут быть полностью или частично переданы (опубликованы, разглашены) третьим лицам или использованы каким-либо иным способом с участием третьих лиц без согласия Сторон.

11.5. Исполнитель обеспечивает возможность осуществления проверок органами, уполномоченными на осуществление внутреннего государственного (муниципального) финансового контроля.

11.6. В случае выявления органами, уполномоченными на осуществление внутреннего государственного (муниципального) финансового контроля, в ходе контрольных мероприятий факта несоответствия результатов оказанных услуг требованиям законодательства Российской Федерации и (или) условиям Контракта, а также в случаях выявления фактов завышения стоимости, объемов оказанных услуг, неоказанных услуг и (или) неверного применения расценок либо иных обстоятельств, повлекших причинение ущерба Заказчику, или неосновательное обогащение Исполнителя, Исполнитель возвращает Заказчику сумму излишне полученных средств.

11.7. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий Контракта в отношении Контракта, заключенного по результатам электронных процедур, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, Исполнителя, и размещаются в единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

11.8. Информация об ответственном должностном лице Заказчика приведена в разделе «Адреса и реквизиты сторон» настоящего Контракта.

11.9. В случае, если Контракт заключается с Исполнителем, являющимся юридическим лицом, фамилия, имя, отчество (при наличии), идентификационный номер налогоплательщика (при наличии) и должность лица, имеющего право без доверенности действовать от имени юридического лица, либо действующего в качестве руководителя юридического лица, аккредитованного филиала или представительства иностранного юридического лица, либо исполняющего функции единоличного исполнительного органа юридического лица, приведены в разделе «Адреса и реквизиты сторон» настоящего Контракта.

- 11.10. Настоящий Контракт заключен в электронной форме с использованием усиленной квалифицированной электронной подписи Сторон.
- 11.11. Датой подписания Контракта считается дата подписания Заказчиком усиленной квалифицированной электронной подписью Контракта.
- 11.12. Контракт имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:
- 11.12.1. Приложение № 1 – Техническое задание.
- 11.12.2. Приложение № 2 – Спецификация.
- 11.12.3. Приложение № 3 - Этапы исполнения Контракта.
- 11.12.4. Приложение № 4 - Проект договора о передаче муниципального имущества в безвозмездное пользование.
- 11.12.5. Приложение № 5 - Проект договора на возмещение затрат коммунальных услуг по содержанию нежилого помещения.

## 12. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

### Заказчик

Полное наименование: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Основная общеобразовательная школа №4

Сокращенное наименование: МБОУ ООШ №4

Юридический адрес: 618592, Пермский край, Красновишерский г.о., г Красновишерск, ул. Коммунистическая, 1

Почтовый адрес: 618592, Пермский край, Красновишерский г.о., г Красновишерск, ул. Коммунистическая, 1

Телефон: 83424330017

Электронная почта: krasna4@bk.ru

ИНН: 5941001855

КПП: 591901001

Банковские реквизиты:

Р/с (номер казначейского счета):  
03234643575270005600

Л/с: 21921377204

БИК: 015773997

К/с (единый казначейский счет):  
40102810145370000048

УФК по Пермскому краю (Финансовое управление администрации Красновишерского округа, "МБОУ ООШ № 4", л/с 21921377204)

Реквизиты для перечисления обеспечения

### Исполнитель

Полное наименование: Индивидуальный предприниматель Раджабов Сабахаддин Нариман Оглы

Сокращенное наименование (при наличии):  
ИП Раджабов Сабахаддин Нариман Оглы

Место жительства: 618590, Пермский край, район Красновишерский, город Красновишерск, улица Победы, дом 8, офис квартира 4

Почтовый адрес: 618590, Пермский край, Красновишерский район, город Красновишерск, улица Победы, дом 8, квартира 4

Телефон: 83424330416

Электронная почта: Galyapashina@mail.ru

ИНН: 591115621550

КПП: 0

Банковские реквизиты:

Р/с: 40802810849770025732

БИК: 042202603

К/с: 30101810900000000603  
Волго-Вятский банк ПАО Сбербанк

исполнения контракта:  
БИК 015773997  
ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА  
РОССИИ//УФК по Пермскому краю, г. Пермь  
Единый казначейский счет:  
40102810145370000048  
Казначейский счет: 03234643575270005600  
Получатель: УФК по Пермскому краю (Финансовое  
управление администрации Красновишерского  
городского округа, МБОУ ООШ №4 л/с  
20921977204)  
В назначении платежа обязательно указать: л/с  
20921977204 МБОУ ООШ №4  
Назначение платежа – обеспечение исполнения  
контракта № Ок-4

Ответственное должностное лицо Заказчика:  
Коржиманова Елена Николаевна  
krasna4@bk.ru  
83424330017

От Заказчика:

\_\_\_\_\_/Е.Н. Коржиманова

М.П.

От Исполнителя:

\_\_\_\_\_/ Раджабов С.Н.о.

М.П. (при наличии)

## Подписи

Документ подписан электронной подписью



22.01.2025 15:21:09  
(МСК)

**Пользователь:** РАДЖАБОВ  
САБАХАДДИН НАРИМАН ОГЛЫ

**Сертификат:**  
02ca34ae0022b2ad99486f518483843227

**Выдан:** Федеральная налоговая  
служба

**Период действия сертификата:** с  
08.11.2024 по 08.02.2026



24.01.2025 08:53:05  
(МСК+2)

**Пользователь:** Васильев Сергей  
Александрович, Контрактный  
управляющий

**Сертификат:**  
22ea1a9408396cb64416bc71f6843570

**Выдан:** Казначейство России

**Период действия сертификата:** с  
16.11.2023 по 08.02.2025

МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА №4



Закреть

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### 1. Общая информация об объекте закупки

1.1. Наименование объекта закупки: Услуги по организации питания обучающихся МБОУ ООШ № 4

1.2. Информация об объеме и месте оказания услуг: в соответствии с Приложением 1 к Техническому заданию.

1.3. Приготовление пищи в помещениях пищеблока Заказчика. Исполнитель принимает в пользование помещения пищеблока и оборудование Заказчика, используемые для оказания услуг по организации питания, на основании заключенного с Заказчиком договора аренды, с возмещением эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг. Помещения пищеблока Заказчика с имеющимся оборудованием передаются Исполнителю во временное пользование на период действия Контракта. Использование помещений пищеблока для иных целей, не относящихся к оказанию услуг по организации питания, не допускается.

### 2. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации, регулирующих порядок оказания данного вида услуг, в том числе обязательным требованиям нормативных правовых актов, иных актов согласно Перечню, указанному в пункте 2.2. Технического задания.

2.2. Перечень нормативных правовых актов, иных актов:

- Трудовой кодекс Российской Федерации;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Решение комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014 г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06 декабря 2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренные частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- Приказ Минздрава России от 18 февраля 2022 г. № 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 20 мая 2022 № 342н «Об утверждении порядка прохождения обязательного психиатрического освидетельствования работниками, осуществляющими отдельные виды деятельности, его периодичности, а также видов деятельности, при осуществлении которых проводится психиатрическое освидетельствование»;
- Закон Пермской области от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
- ГОСТ Р 70231-2022 «Национальный стандарт Российской Федерации. Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях»;
- Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»;
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0312-22 «Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- иные нормативные правовые акты по вопросам, касающимся объекта закупки.

### **3. Требования к оказанию услуг Исполнителем**

3.1. Исполнитель должен обеспечить:

- 3.1.1. сбалансированный и максимально разнообразный рацион питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- 3.1.2. в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- 3.1.3. учет индивидуальных особенностей детей (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- 3.1.4. санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.



- 3.2. Сырье и продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренными техническими регламентами, ГОСТами, СанПиНами и иными нормативно – правовыми актами, относящимися к конкретному виду продукции.
- 3.3. Приобретать пищевые продукты у поставщиков, соблюдая сроки годности и условия хранения, установленные изготовителем (разработчиком нормативной и технической документации) и указанные в документах.
- 3.4. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.
- 3.5. При хранении пищевой продукции соблюдать условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.
- 3.6. Производить замену некачественных пищевых продуктов на пищевые продукты надлежащего качества.
- 3.7. Организовать стабильное снабжение пищевыми продуктами и материалами, соответствующими гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности и нормативной документации.
- 3.8. При разработке меню необходимо руководствоваться следующим:
- 3.8.1. меню разрабатывается на период не менее двух недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития;
- 3.8.2. включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки;
- 3.8.3. учитывать сезонность, необходимое количество основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам);
- 3.8.4. проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам;
- 3.8.5. наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур;
- 3.8.6. не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней;
- 3.8.7. должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур;
- 3.8.8. меню рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Меню должно быть утверждено Исполнителем и согласовано с Заказчиком.
- 3.9. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным Исполнителем, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным Исполнителем. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 3.10. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости заменять работников по аргументированному требованию Заказчика, а также заменять отсутствующих работников в течение 1 (одного) рабочего дня .  
На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.
- 3.11. Обеспечить персонал специальной одеждой.
- 3.12. Контролировать соблюдение своими работниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.
- 3.13. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.14. Проводить ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводит медицинский работник или назначенное ответственное лицо Исполнителя.

Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец согласно Приложению № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

3.15. Следить за тем, чтобы все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находилось в исправном состоянии.

3.16. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда с записью в соответствующих журналах.

3.17. Организовывать для работников пищеблока ежегодную профессиональную гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

3.18. Сбирать мусор в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками. Не допускается сжигание мусора на территории, в том числе в мусоросборниках.

3.19. Обеспечить отсутствие грызунов и насекомых.

3.20. Закупать для приготовления пищи продукты питания, отвечающие требованиям ГОСТа, соответствующие нормам СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Продукты питания должны иметь и сопровождаться соответствующими документами (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документами санитарно-ветеринарной экспертизы, документами изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификатами соответствия, декларациями о соответствии), подтверждающими их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

#### **4. Требования к работникам Исполнителя**

4.1. Работники должны:

4.1.1. соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодического медицинского осмотров, обязательного психиатрического освидетельствования, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее – ежегодно), вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;

4.1.2. выполнять работу в специальной одежде;

4.1.3. соблюдать санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также требования охраны труда;

4.1.4. соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.

4.2. К трудовой деятельности не допускаются (отстраняются от работы) лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

#### **5. Требования к транспортированию**

5.1. Доставка, погрузка и выгрузка сырья, продуктов, многооборотной тары осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

5.2. Транспортирование пищевых продуктов должно осуществляться специально оборудованными транспортными средствами.

5.3. При перевозке пищевой продукции должны соблюдаться требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», установленные к грузовым отделениям транспортных средств и контейнеров и условиям перевозки пищевой продукции в них, а также требования к процессам перевозки (транспортирования), установленные в других технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции.

5.4. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

5.5. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

5.6. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

5.7. Скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки.

5.8. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами, за исключением соблюдения условий наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования). При транспортировке пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства.

5.9. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

5.10. Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

5.11. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны:

- использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения;
- проходить медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках,
- проходить гигиеническое обучение.

## **6. Порядок оказания услуг**

6.1. Для организации питания должны использоваться помещения, соответствующие требованиям законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

6.2. Обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

6.3. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

6.4. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

6.5. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

6.7. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

6.8. На пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции и храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

6.9. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия пробы ответственным лицом или бракеражной комиссией.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

6.10. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком и согласованным Исполнителем.

6.11. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.12. Осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

6.13. Проводить лабораторный контроль качества и безопасности готовой продукции в соответствии с требованиями санитарного законодательства с целью подтверждения безопасности приготавливаемых блюд, их соответствия гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

6.14. Осуществлять порционирование и раздачу блюд персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

6.15. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.16. Обеспечить питьевой режим в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» посредством стационарного питьевого фонтанчика.

Должен быть обеспечен свободный доступ детей к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в учреждении.

6.17. Проводить влажную уборку столовой после каждой перемены.

Информация об объеме и месте оказания услуг

№ п/п	Наименование товара, работы, услуги по СПГЗ	ОКПД-2	Единица измерения	Количество (объем)	Место поставки товара (выполнения работ, оказания услуг)
1	Организация питания обучающихся отдельных категорий, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	2 900,00	618592, Пермский край, Красновишерск, улица Коммунистическая, дом 1
2	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, завтрак, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	9 438,00	
3	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обед, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	7 150,00	
4	Организация питания обучающихся отдельных категорий, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	2 175,00	
5	Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обед, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	13 630,00	
6	Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обед, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	2 224,00	

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

№ п/п	Наименование объекта закупки (наименование товара, работы, услуги по СПГЗ)	ОКПД-2	Количество (объем)	Единица измерения	Цена за ед.изм. руб., НДС не облагается (без НДС)	Сумма, руб., НДС не облагается (без НДС)
1	Организация питания обучающихся отдельных категорий, дето-день	56.29.19.000	2 900,00	Дето-день	99,91012413793	289 739,36
2	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, завтрак, дето-день	56.29.19.000	9 438,00	Дето-день	43,50498940453	410 600,09
3	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обед, дето-день	56.29.19.000	7 150,00	Дето-день	99,91012307692	714 357,38
4	Организация питания обучающихся отдельных категорий, дето-день	56.29.19.000	2 175,00	Дето-день	99,91012413793	217 304,52
5	Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обед, дето-день	56.29.19.000	13 630,00	Дето-день	89,1130726339	1 214 611,18

6	Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обед, дето-день	56.29.19.00 0	2 224,00	Дето- день	89,1130710431 7	198 187,47
Итого						3 044 800,0 0

СПГЗ - справочник предметов государственного заказа в РИС Закупки ПК.  
КТРУ - каталог товаров, работ, услуг в единой информационной системе в сфере закупок.

**ЭТАПЫ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА**

№ этапа	Срок оказания услуг		Срок исполнения контракта		Сумма этапа, руб.
	Срок начала оказания услуг	Срок окончания оказания услуг	Срок начала исполнения этапа контракта	Срок окончания исполнения этапа контракта	
1	01.02.2025 г.	28.02.2025 г.	01.02.2025 г.	02.04.2025 г.	423 322,57
2	01.03.2025 г.	31.03.2025 г.	01.03.2025 г.	07.05.2025 г.	296 325,79
3	01.04.2025 г.	30.04.2025 г.	01.04.2025 г.	03.06.2025 г.	457 099,96
4	01.05.2025 г.	31.05.2025 г.	01.05.2025 г.	07.07.2025 г.	253 993,53
5	01.09.2025 г.	30.09.2025 г.	01.09.2025 г.	05.11.2025 г.	423 322,56
6	01.10.2025 г.	31.10.2025 г.	01.10.2025 г.	03.12.2025 г.	492 253,38
7	01.11.2025 г.	30.11.2025 г.	01.11.2025 г.	12.01.2026 г.	296 325,79
8	01.12.2025 г.	31.12.2025 г.	01.12.2025 г.	03.02.2026 г.	402 156,42

\*Сумма (цена) этапа устанавливается в размере, сниженном пропорционально снижению начальной (максимальной) цены контракта участником закупки, с которым заключается Контракт.



**СОГЛАСОВАНО****Директор МБОУ ООШ № 4****Е.Н. Коржиманова****УТВЕРЖДАЮ**

**10-и дневное меню для МБОУ ООШ № 4  
Красновишерского городского округа  
2025 учебный год**

День: **понедельник**

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак	Огурцы свежие в нарезке	60	0,48	0,06	1,99	8,4	246
	Котлета, припущенная из птицы (филе кури – 67г; хлеб пшен.- 17; молоко – 23г, масло слив. 6,5г; соль)	90	14,17	16,01	9,67	239,26	209
	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая 69; масло слив. 6,75; соль)	150	8,73	5,43	45	263,8	219
	Чай с сахаром	215	-	-	14,98	60	300
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>575</b>	<b>29,56</b>	<b>22,24</b>	<b>111,51</b>	<b>756,16</b>	

День: **вторник**

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак	Салат из отварной свеклы (свекла – 73г, масло растительное – 3г)	60	0,86	3,05	5,7	45,21	23
	Тефтели из говядины с рисом «ёжики» (говядина 44, крупа рисовая 6г, масло слив. 4г, лук репчатый 24,5г, мука 5г, соль)	100	9,16	13,53	9,44	196,14	202
	Картофельное пюре (картофель 126, молоко 24, масло слив.6,75, соль)	150	3,19	5,43	23,29	160,41	241
	Компот из сухофруктов (сухофрукты 25г, сахар 15г)	200	0,56		27,89	113,79	283
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>570</b>	<b>19,95</b>	<b>22,75</b>	<b>106,19</b>	<b>700,25</b>	

День: среда  
 Неделя: первая  
 Сезон: осенне–зимний  
 Возрастная категория: 7 до11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак	Икра из моркови (морковь 45г, лук 12,6г, томат паста 6г, масло растит.4,5г, сахар 0,075г, соль)	60	1,36	4,54	8,17	71,75	233
	Птица отварная (кура 144г, морковь 3,9г, соль)	90	23,43	23,43	1,25	312,02	212
	Рис отварной (крупа рис 54г, масло слив. 6,7г, соль)	150	3,89	5,09	40,28	225,18	224
	Чай с сахаром (чай 0,25, сахар 15)	200	0,12	-	12,04	48,64	300
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>560</b>	<b>34,98</b>	<b>33,8</b>	<b>101,61</b>	<b>842,29</b>	

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осеннее–зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Салат из капусты белокочанной и огурцов (капуста белокочанная 25, огурцы св. неочищенные 19,5, масло раст. 3, лим. кислота, соль.)	60	0,6	3,6	1,86	42	5 (сборник т. н. 2021г)
	Рагу из птицы ( кура 93,6г, масло растит. 7,8г, картофель 112г, морковь 23,8г, томат паста 3,4г, лук 16,8г, мука 1,4г, соль)	240	21,09	26,87	24,96	423,2	214
	Компот из свежих яблок (яблоки свежие 45,4г, сахар 15г, лим.кислота 0,02г)	200	0,16		14,99	60,64	282
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3.18	0.30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>560</b>	<b>28,03</b>	<b>21,61</b>	<b>81,68</b>	<b>710,54</b>	

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Икра из свеклы (свекла 45г, лук 12,6г, томат паста 6г, масло растит. 4,5г, сахар 0,75г, соль)	60	1,36	4,54	8,17	71,75	233
	Биточки рыбные (минтай св. 118г, хлеб пшен.17г, молоко 13г, яйцо 5г, масло слив.1,8г, соль)	90	12,71	8,6	8,22	168,03	161
	Картофельное пюре (картофель 126, молоко 24, масло слив. 6,75, соль)	150	3,19	6,06	23,29	160,41	241
	Чай с сахаром (чай 0,25,сахар 15)	215	0,12	0,00	12,04	48,64	300
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>575</b>	<b>23,56</b>	<b>19,94</b>	<b>91,59</b>	<b>633,53</b>	

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Огурцы свежие в нарезке	60	0,48	0,06	1,99	8,4	246
	Котлеты «Школьные» (говядина 36, филе курицы 34,2, молоко 18, хлеб 15,3, сухари 9, масло раст., 3,6, соль йодированная)	90	13,77	9,9	11,97	191,7	347 сборник 2021г
	Макаронные изделия отварные с маслом слив. (макаронные изделия 51, масло слив.6,75,	150	5,52	5,29	35,23	211,09	227
	Чай с сахаром (чай заварка 50г.; сахар 15)	215	0,12		12,04	48,64	300
	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>575</b>	<b>26,07</b>	<b>15,99</b>	<b>101,1</b>	<b>644,53</b>	

День: вторник  
 Неделя: вторая  
 Сезон: осенне–зимний  
 Возрастная категория: 7 до 11лет

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Салат из моркови (морковь 52,8г, гмасло растит.6г, сахар 1,8г)	60	0,68	6,05	6,23	82,08	9
	Рыба, припущенная в молоке (минтай 117г, лук 22г, молоко 30г, масло растит. 6,5г. соль)	95	13,3	8,2	3,1	145,7	165
	Рис отварной (крупа рис 54г, масло слив. 6,7г, соль)	150	3,89	5,09	40,28	225,18	224
	Чай с сахаром, лимоном (чай 0,25, сахар15, лимон 8)	222	0,07	0,01	15,31	61,62	294
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>587</b>	<b>24,12</b>	<b>20,09</b>	<b>104,79</b>	<b>699,28</b>	

День: среда

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Салат из свеклы с чесноком (свекла 70г, чеснок 0,04, масло растит. 6г, соль)	60	0,84	6,05	5,53	79,97	28
	Голубцы ленивые (говядина 36г, крупа рисовая 4,5г, лук 13г, масло слив.2,5г, капуста св. 67г, соус 40гр, соль )	130	8,44	8,6	6,34	136,56	178
	Пюре картофельное с маслом (картофель; молоко 24; масло слив. 6,75; соль)	150	3,19	5,43	23,29	160,41	241
	Напиток из шиповника (шиповник 20г, сахар 15г)	200	0,68		21,01	46,87	289
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>600</b>	<b>19,33</b>	<b>20,82</b>	<b>96,04</b>	<b>608,51</b>	



День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: 7 до 11

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Икра из моркови (морковь 45г, лук 12,6г, томат паста 6г, масло растит.4,5г, сахар 0,075г, соль)	60	1,36	4,54	8,17	71,75	233
	Котлета «Пермская» (говядина 67, молоко. 11,7, хлеб 10,8, яйцо куриное 9, сухари 9, лук репчат. 6,75, чеснок 0,9, соль, масло раст д/см 1,8 )	90	14,4	13,95	10,8	227,7	341 сборн.2021г
	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая 69; масло слив. 6,75; соль)	150	8,73	5,43	45	263,8	219
	Какао с молоком (какао-порошок 3г, молоко цельное 100гр, сахар 20г)	200	3,77	3,93	25,95	153,92	269
	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>560</b>	<b>34,44</b>	<b>28,59</b>	<b>129,79</b>	<b>820,87</b>	

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Салат из капусты белокочанной и огурцов (капуста белокочанная 25, огурцы св. неочищенные 19,5, масло раст. 3, лим. кислота, соль.)	60	0,6	3,6	1,86	42,0	5 (сборник т. н. 2021г)
	Тефтели рыбные (минтай 81г, хлеб 12г, лук реп.14г, яйцо куриное 6г, мука в/с 7,2г., масло раст. 6,4г; соус томатный 40гр, соль)	130	11,51	7,05	11,78	155,66	174
	Картофельное пюре (Картофель, молоко 24, масло слив. 6,75,соль)	150	3,19	6,06	23,29	160,41	241
	Чай с сахаром и лимоном (чай 0,25, сахар 15, лимон 8)	222	0,07	0,01	15,31	61,62	294
	Хлеб пш. ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>582</b>	<b>21,55</b>	<b>17,46</b>	<b>92,11</b>	<b>604,39</b>	

**СОГЛАСОВАНО****Директор МБОУ ООШ № 4****Е.Н. Коржиманова**

**10-и дневное меню для МБОУ ООШ № 4  
Красновишерского городского округа  
2025 учебный год**

День: **понедельник**

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше (2-х разовое питание)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак:	Каша овсяная из «Геркулеса» молочная жидкая с маслом (геркулес 37,5г, молоко 133,04г, сахар 6,25, масло слив.6,25г, соль)	255	7,9	11,13	31,86	259,23	109
	Чай с сахаром (чай 0,25; сахар 15)	215	0,12	-	12,04	48,64	300
	Бутерброд с сыром (сыр 20, масло сл 10. хлеб 20)	50	6,67	13,08	10,11	185,0	376
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>550</b>	<b>17,69</b>	<b>24,65</b>	<b>73,81</b>	<b>583,49</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Огурец свежий в нарезке	100	0,8	0,01	3,3	14	246
	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (капуста белок. 68,75; картофель30; морковь 12,5; лук репчатый 12,5; масло раст. 5; сметана 10; соль)	250	2,09	6,33	10,64	107,83	63
	Котлета, припущенная из птицы (филе кури – 74г; хлеб пшен.- 18,5; молоко – 26г, масло слив. 7г; соль)	100	15,74	17,79	10,74	265,84	209
	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая 83; масло слив. 8; соль)	180	10,48	6,52	54	316,57	219
	Напиток из шиповника (шиповник целые плоды 20гр, сахар 15г)	200	0,68		21,01	46,87	289
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за обед:</b>		<b>890</b>	<b>35,97</b>	<b>31,39</b>	<b>139,56</b>	<b>935,81</b>	

День: **вторник**

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша молочная пшеничная (крупа пшеничная 50г, молоко 125г, масло слив. 6,25, сахар 6,25г, соль)	255	9,3	10,09	44,1	304,9	108
	Бутерброд с повидлом (масло сл. 5, повидло 35, хлеб 20)	65	1,77	7,8	32,95	203,9	381
	Кофейный напиток с молоком (коф.напиток 2г, молоко цельное 50г, сахар 15г)	200	1,4	1,6	17,35	89,32	287
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак</b>		<b>550</b>	<b>15,47</b>	<b>19,93</b>	<b>114,2</b>	<b>688,74</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из отварной свеклы (свекла – 95г, масло растительное – 5г)	100	1,43	5,09	9,5	75,35	23
	Рассольник ленинградский со сметаной (картофель 75, крупа рис 5, морковь 10, лук репчатый 6,25, огурцы соленые 17,5, масло раст. 5 сметана 10, соль)	250	5,08	11,3	32,38	149,60	42
	Тефтели из говядины с рисом «ёжики» (говядина 63г, крупа рисовая 10г, масло слив. 5,7г, лук репчатый 25г, мука 7,14г, соль)	130	11,78	17,4	12,14	252,18	202
	Пюре картофельное с маслом (картофель 151; молоко 29; масло слив. 8; соль)	180	3,83	7,27	27,95	192,55	241
	Компот из сухофруктов (сухофрукты 25г, сахар 15г)	200	0,56		27,89	113,79	283
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за обед</b>		<b>920</b>	<b>28,86</b>	<b>41,8</b>	<b>149,73</b>	<b>968,17</b>	

День: среда  
 Неделя: первая  
 Сезон: осенне–зимний  
 Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша.....«Дружба» ( крупа рисовая 18,8г, пшенная 13,75г, молоко 127,5г, сахар 6,25г, масло слив.6,25г)	255	8,19	10,41	44,88	301,4	102
	Чай с молоком (чай заварка 40г, сахар 13,5г, молоко цельное 46,5г)	200	1,4	1,6	17,34	89,32	296
	Хлеб пшеничный	60	6,00	0,88	39,60	181,24	
	Яйцо вареное (1шт)	40	5,08	4,6	0,28	62,80	376
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>555</b>	<b>20,67</b>	<b>17,49</b>	<b>102,1</b>	<b>634,76</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Икра морковная (морковь 75г, лук 21г, томат паста 10г, масло растит.7,5г, сахар 1,25г, соль)	100	2,27	7,57	13,62	119,59	233
	Суп картофельный с горохом (горох21,25; картофель 50, морков 12,5г, лук репчатый 12,5; масло раст. 5; соль)	250	2,34	3,89	13,61	98,79	45
	Птица отварная (кура 160г, морковь 4г, соль)	100	26	26,03	1,39	346,69	212
	Рис отварной (крупа рис 64,8г, масло слив. 8,1г, соль)	180	4,66	6,1	48,33	270,22	224
	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов 25; сахар 15)	200	0,56	-	27,89	113,79	283
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за обед:</b>		<b>890</b>	<b>42,01</b>	<b>44,33</b>	<b>144,71</b>	<b>1133,78</b>	



День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осеннее–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральского регионального центра питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша ячневая молочная вязкая (крупка ячневая 56г, молоко 125г, сахар 6,25г, масло слив. 6,25г, соль)	255	9,04	8,34	49,43	308,59	115
	Какао с молоком (какао-порошок 3г, молоко цельное 100гр, сахар 20г)	200	3,77	3,93	25,95	153,92	269
	Сдоба обыкновенная с маслом сливочным(масло сл.10, булочка 60)	70	4,82	10,87	35,4	259,0	319/365
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак</b>		<b>555</b>	<b>20,63</b>	<b>23,58</b>	<b>130,58</b>	<b>812,13</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из капусты белокочанной и огурцов (капуста белокочанная 25, огурцы св. неочищенные 19,5, масло раст. 3, лим. кислота, соль.)	100	1	6	3,1	70	5 (сборник т.н. 2021)
	СВЕКОЛЬНИК (свекла 80, картофель 43,1, морковь 12,5, лук репчатый 13,4 , масло раст., 5, сахар 1,6, томат-пюре 3,25, сметана 10, соль)	250	1,93	6,34	10,05	104,16	43
	Рагу из птицы (кура 121,5г, масло растит. 9г, картофель 120г, морковь 25,5г, томат паста 3,6г, лук 1,8г, мука 1,5г, соль)	280	23,07	29,39	27,3	462,87	214
	Компот из свежих яблок (яблоки свежие 45,4г, сахар 15г, лим.кислота 0,02г)	200	0,16		14,99	60,64	282
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3.18	0.30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за день:</b>		<b>890</b>	<b>32,34</b>	<b>42,47</b>	<b>95,31</b>	<b>882,37</b>	

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша рисовая молочная жидкая с маслом (крупа рис 38,5г, молоко 133,4г, сахар 6,25г, масло слив. 6,25, соль)	255	6,4	8,28	40,76	262,66	114
	Чай с сахаром (чай 0,25; сахар 15; лимон 8)	215	0,12	0	12,04	48,64	300
	Печенье	50	3,75	4,9	37,2	207,5	582 (сборник т.н. 2021г.)
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>550</b>	<b>13,27</b>	<b>13,62</b>	<b>109,8</b>	<b>609,42</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Икра из свеклы (свекла 75г, лук 21г, томат паста 10г, масло растит. 7,5г, сахар 1,25г, соль)	100	2,27	7,57	13,62	119,59	233
	Суп картофельный с макаронными изделиями (макароны 10; картофель;75 морковь 12,5; лук репчатый 11,6; масло раст. 3,78; соль)	250	2,83	2,86	21,76	124,09	47
	Биточки рыбные (минтай св. 131,4г, хлеб пшен.18,5г, молоко 14г, яйцо 6г, масло слив.2г, соль)	100	14,4	9,57	9,14	187	161
	Пюре картофельное с маслом (картофель 151; молоко 29; масло слив. 8; соль)	180	3,83	7,27	27,95	192,55	241
	Напиток из шиповника (шиповник 20; сахар 15 )	200	0,68	0,00	21,01	46,87	289
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
<b>Итого за обед:</b>		<b>890</b>	<b>30,19</b>	<b>28,01</b>	<b>133,35</b>	<b>884,99</b>	

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша молочная пшеничная жидкая (крупа пшеничная 50г, молоко 125г, сахар 6,25г, масло слив.6,25г, соль)	255	9,	10,09	44,1	304,9	108
	Бутерброд с повидлом (масло сл. 10, повидло 35, хлеб 20)	65	1,77	7,8	32,95	209,3	381
	Чай с сахаром (чай заварка 50г,; сахар 15)	215	0,12		12,04	48,64	300
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>565</b>	<b>14,19</b>	<b>18,33</b>	<b>108,89</b>	<b>653,46</b>	

**Обед:**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Огурцы свежие в нарезке	100	0,8	0,1	3,3	14	246
	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (свекла 50; капуста 25; картофель 20; морковь 13,1; лук репчатый 6,25; масло раст. Злим.к-та 0,25;; сахар 2,5; сметана 10; соль)	250	1,9	6,66	10,81	111,11	37
	Котлеты «Школьные» (говядина 55, филе курицы 39, молоко 20, хлеб 17, сухари 10, масло раст., 4, соль йодированная)	100	15,3	11,0	13,3	213	347 сборник 2021г
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 61,2г, масло слив.8,1г,	180	6,84	6,35	42,39	253,31	227
	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов 25; сахар 15)	200	0,56	-	27,89	113,79	283
	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
<b>Итого за обед:</b>		<b>890</b>	<b>31,58</b>	<b>24,85</b>	<b>137,56</b>	<b>889,91</b>	

День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша гречневая вязкая на молоке (крупа гречневая продел 50гр, молоко 166г, сахар 6,25г, масло сл.6,25гр)	255	9,93	10,26	43,91	307,71	
	Кофейный напиток с молоком (коф.напиток 2г, молоко цельное 50г, сахар 15г)	200	1,4	1,6	17,35	89,32	287
	Бутерброд с сыром (сыр 20; хлеб 25)	45	6,62	9,48	10,06	152,00	376
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>530</b>	<b>20,95</b>	<b>21,78</b>	<b>91,12</b>	<b>630,65</b>	

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
	Салат из моркови (морковь 88г, масло растит.10г, сахар 3г)	100	1,14	10,08	10,38	136,8	9
	Рассольник домашний (картофель 75, капуста белокочанная 25 морковь10, лук репчатый 12,5 огурцы соленые 17,5; масло раст. 5; сметана 10,соль)	250	5,03	11,3	32,38	149,6	41
	Рыба, тушенная в сметанном соусе (минтай 117г, лук 17г, морковь 24г, масло растит. 6г, соус сметанный 40г, соль)	140	15,42	13,47	3,61	205,32	171
	Рис отварной (крупа рис 64,8г, масло слив. 8,1г, соль)	180	4,66	6,1	48,33	270,22	224
	Компот из яблок с лимоном (яблоки св.56г, лимон 16г, сахар 20г)	200	0,25	0,25	25,35	104,07	284
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за обед:</b>		<b>930</b>	<b>32,68</b>	<b>41,94</b>	<b>159,92</b>	<b>1050,71</b>	



День: среда

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания) г.Пермь 2008г
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша кукурузная молочная жидкая (крупа кукурузная 50г., молоко 125г, сахар 6,25г, масло слив.6,25г, соль)	255	9,33	10,09	44,1	304,9	108
	Чай с сахаром (чай 0,25; сахар 15)	215	0,12		12,04	48,64	300
	Печенье	50	3,75	4,9	37,2	207,5	582 (сборник т.н. 2021г)
	Хлеб пшеничный.	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>550</b>	<b>16,2</b>	<b>15,43</b>	<b>113,14</b>	<b>651,66</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Огурцы свежие в нарезке	100	0,8	0.1	3,32	14,0	246
	Суп картофельный с клецками (картофель 50,морковь 10, лук репчатый 12 масло слив.3,75, клецки 30)	280	3,75	3,29	16,84	111,94	46
	Голубцы ленивые (говядина 40г, крупа рисовая 5г, лук 5,7г, масло слив.2,8г, капуста св. 74,3г, соус 40гр, соль )	140	9,37	9,56	7,04	151,73	178
	Пюре картофельное с маслом (картофель 151; молоко 29; масло слив. 8; соль)	180	3,83	7,27	27,95	192,55	241
	Напиток из шиповника (шиповник 20г, сахар 15г)	200	0,68		21,01	46,87	289
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за обед:</b>		<b>960</b>	<b>24,61</b>	<b>20,96</b>	<b>116,03</b>	<b>701,79</b>	

День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша манная молочная вязкая (крупа манная 55,5г, молоко 87,5г, сахар 6,25, масло слив.6,25г)	250	8,16	8,79	48,48	306,15	106
	Какао с молоком (какао-порошок 3г, молоко цельное 100гр, сахар 20г)	200	3,77	3,93	25,95	153,92	269
	Сдоба обыкновенная с маслом сливочным(масло сл.10, булочка 60)	70	4,82	10,87	35,4	259,0	319/365
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>550</b>	<b>19,75</b>	<b>24,03</b>	<b>129,63</b>	<b>809,69</b>	

Приложение № 3 к Техническому заданию

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Икра морковная (морковь 75г, лук 21г, томат паста 10г, масло растит.7,5г, сахар 1,25г, соль)	100	2,27	7,57	13,62	119,59	233
	Суп из овощей (капуста белок.25г, картофель 50г, морковь 10г, лук репч.12гр, зел.горошек конс. 7,5г, масло растит. 5г, сметана 12,5г, соль)	250	1,93	5,86	12,59	115,94	44
	Котлета «Пермская» (говядина 96, молоко. 15,6, хлеб 14,4, яйцо куриное 13,8, сухари 12, лук репчат. 10,8, чеснок 1,44, соль, масло раст д/см 2,4 )	100	16,0	15,5	12,0	253	341 сборник 2021г
	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая 83; масло слив. 8; соль)	180	10,48	6,52	54	316,57	219
	Компот из замороженных ягод (ягоды замороженные 20; сахар 15)	200	0,2	0,1	10,7	44,0	491 (сборник т.н. 2021г,)
	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
<b>Итого:</b>		<b>890</b>	<b>37,06</b>	<b>36,29</b>	<b>142,78</b>	<b>1033,8</b>	

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша пшенная молочная жидкая (крупа пшено 50г, молоко 126г, сахар 6,25г, масло слив.6,25, соль)	255	7,55	9,09	42,86	283,95	112
	Чай с сахаром (лимон) (чай 0,25; сахар 15; лимон 8)	222	0,07	0,01	15,31	61,62	294
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
	Бутерброд с джемом (масло слив. 10, джем 20, хлеб 15)	45	1,32	7,6	20,65	156,6	382
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>552</b>	<b>11,94</b>	<b>17,14</b>	<b>98,62</b>	<b>592,79</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из капусты белокочанной и огурцов (капуста белокочанная 50, огурцы св. неочищенные 39,0, масло раст. 6, лим. кислота, соль.)	100	1,0	6,0	3,1	70,0	5 (сборник т. н. 2021г)
	Суп крестьянский с крупой (капуста белокочанная 37,5,картофель 25; крупа перловая 10; морковь 10; лук репчатый 12,5; масло раст. 5; сметана 10, соль)	250	2,31	7,74	15,43	140,59	51
	Тефтели рыбные (минтай 90г, хлеб 13,3г, лук реп.15,7г, яйцо куриное 6г, мука в/с 7,2г., масло раст. 7г; соус томатный 40гр, соль)	140	12,79	7,83	13,09	172,96	174
	Пюре картофельное с маслом (картофель 151; молоко 29; масло слив. 8; соль)	180	3,83	7,27	27,95	192,55	241
	Компот из свежих яблок (с витамином С) (яблоки свежие 45,4; сахар 15; к-та лимонная 0,2; витамин «С» 0,1)	200	0,16	0,16	27,87	114,56	282
	Хлеб пш. ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за обед:</b>		<b>930</b>	<b>26,27</b>	<b>29,74</b>	<b>127,31</b>	<b>875,36</b>	

**СОГЛАСОВАНО**  
**Директор МБОУ ООШ № 4**  
**Е.Н. Коржиманова**

**10-и дневное меню для МБОУ ООШ № 4**  
**Красновишерского городского округа**  
**2025 учебный год**

День: **понедельник**  
 Неделя: первая  
 Сезон: осенне–зимний  
 Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак:	Каша овсяная из «Геркулеса» молочная жидкая с маслом (крупа «Геркулес» 30; молоко 106,7; сахар 5; масло сливочное 5; соль)	205	6,33	8,09	25,49	207,38	109
	Чай с сахаром (чай 0,25; сахар 15)	215	0,12		12,04	48,64	300
	Бутерброд с сыром (сыр 20, масло сл 10. хлеб 20)	50	6,67	13,08	10,11	185,0	376
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>500</b>	<b>16,12</b>	<b>21,61</b>	<b>67,44</b>	<b>531,64</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из моркови	60	0,68	6,05	6,23	82,08	9
	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (капуста белок. 55; картофель; морковь 10; лук репчатый 10; масло раст. 4; сметана 8; соль)	200	1,67	5,3	8,51	86,26	63
	Котлета, припущенная из птицы (филе курицы-67г, хлеб пшен. 17гр, молоко 23г, масло слив.6,5г; соль)	90	14,17	16,01	9,67	239,26	209
	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая 69; масло слив. 6,75; соль)	150	8,73	5,43	45	263,8	219
	Напиток из шиповника	200	0,68		21,01	46,87	289
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за обед:</b>		<b>760</b>	<b>32,11</b>	<b>33,53</b>	<b>130,29</b>	<b>902,97</b>	



День: **вторник**

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральского регионального центра питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша молочная пшеничная жидкая (крупа пшеничная 40, молоко 100, сахар 5, масло сливочное 5)	205	7,44	8,07	35,28	243,92	108
	Бутерброд с повидлом (масло сл. 10, повидло 35, хлеб 20)	65	1,77	7,8	32,95	209,3	381
	Кофейный напиток с молоком (коф.напиток 2г, молоко цельное 50г, сахар 15г)	200	1,4	1,6	17,35	89,32	287
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак</b>		<b>500</b>	<b>13,61</b>	<b>17,91</b>	<b>105,38</b>	<b>633,16</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из отварной свеклы (свекла 73г, масло растительной 3г)	60	0,86	3,05	5,7	45,21	23
	Рассольник ленинградский со сметаной (картофель 60, крупа рис 4, морковь 8, лук репчатый 8, огурцы соленые 4, масло раст. 4 сметана 8, соль)	200	4,02	9,04	25,9	119,68	42
	Тефтели из говядины с рисом «ёжики» (говядина 44, крупа рисовая 6г, масло слив. 4г, лук репчатый 24,5г, мука 5г, соль)	100	9,16	13,53	9,44	196,14	202
	Картофельное пюре (картофель 126, молоко 24, масло слив.6,75, соль)	150	3,19	5,43	23,29	160,41	241
	Компот из сухофруктов (сухофрукты 25г, сахар 15г)	200	0,56		27,89	113,79	283
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за обед</b>		<b>770</b>	<b>23,97</b>	<b>31,79</b>	<b>132,09</b>	<b>819,93</b>	



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Икра из моркови (морковь 45г, лук 12,6г, томат паста 6г, масло растит.4,5г, сахар 0,075г, соль)	60	1,36	4,54	8,17	71,75	233
	Суп картофельный с горохом (горох 17; картофель, морковь, лук репчатый 10; масло раст. 4; соль)	200	1,87	3,11	10,89	79,03	45
	Птица отварная (кура 144г, морковь 3,9г, соль)	90	23,43	23,43	1,25	312,02	212
	Рис отварной (крупа рис 54г, масло слив. 6,7г, соль)	150	3,89	5,09	40,28	225,18	224
	Компот из изюма (изюм 20г, сахар 15г)	200	0,33		22,66	91,98	280
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за обед:</b>		<b>760</b>	<b>37,06</b>	<b>36,91</b>	<b>123,12</b>	<b>964,66</b>	



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из белокочанной капусты и огурцов (капуста белокочанная 45г, огурцы св. неочищ. 19,5г, масло растит.3г, лим. кислота, соль)	60	0,6	3,6	1,86	42	5 (сборник т.н. 2021г)
	СВЕКОЛЬНИК (свекла 51,2, картофель 34,5, морковь 8, лук репчатый 8,88 , масло раст., 4, томат-пюре 2,6, сметана 8, соль)	200	1,54	5,07	8,04	83,33	43
	Рагу из птицы (кура 93,6г, масло растит. 7,8г, картофель 112г, морковь 23,8г, томат паста 3,4г, лук 16,8г, мука 1,4г, соль)	240	21,09	26,87	24,96	423,2	214
	Компот из свежих яблок (яблоки свежие 45,4г, сахар 15г, лим.кислота 0,02г)	200	0,16		14,99	60,64	282
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3.18	0.30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за день:</b>		<b>760</b>	<b>29,57</b>	<b>36,28</b>	<b>89,72</b>	<b>793,87</b>	

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша рисовая молочная жидкая с маслом (крупя рис 30,8; молоко 106,7; сахар 5; масло слив. 5; соль)	205	5,12	6,62	32,61	210,13	114
	Чай с сахаром (чай 0,25; сахар 15)	215	0,12	0,00	12,04	48,64	300
	Печенье	50	3,75	4,9	37,2	207,5	582 (сборник т.н. 2021г.)
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>500</b>	<b>11,99</b>	<b>11,96</b>	<b>101,65</b>	<b>556,89</b>	

Приложение № 3 к Техническому заданию

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Икра из свеклы (свекла 45г, лук 12,6г, томат паста 6г, масло растит. 4,5г, сахар 0,75г, соль)	60	1,36	4,54	8,17	71,75	233
	Суп картофельный с макаронными изделиями (макароны 8; картофель; морковь 10; лук репчатый 9,3; масло раст. 3; соль)	200	2,26	2,29	17,41	99,27	47
	Биточки рыбные (минтай св. 118г, хлеб пшен.17г, молоко 13г, яйцо 5г, масло слив.1,8г, соль)	90	12,71	8,6	8,22	168,03	161
	Картофельное пюре (картофель 126, молоко 24, масло слив. 6,75, соль)	150	3,19	6,06	23,29	160,41	241
	Напиток из шиповника (шиповник 20; сахар 15 )	200	0,68		21,01	46,87	289
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
<b>Итого за обед:</b>		<b>760</b>	<b>26,38</b>	<b>22,23</b>	<b>117,97</b>	<b>731,03</b>	



День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша молочная пшеничная жидкая (крупка пшеничная 40; молоко 100; сахар 5; масло слив. 5; соль)	205	7,44	8,07	35,28	243,92	108
	Бутерброд с повидлом (масло сл. 10, повидло 35, хлеб 20)	65	1,77	7,8	32,95	209,3	381
	Чай с сахаром (чай заварка 50г,; сахар 15)	215	0,12		12,04	48,64	300
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>515</b>	<b>12,33</b>	<b>16,31</b>	<b>100,07</b>	<b>592,48</b>	

**Обед:**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Огурец свежий в нарезке	60	0,48	0,06	1,99	84	246
	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (свекла 40; капуста 20; картофель; морковь 10,5; лук репчатый 5; масло раст. 2,4; лим. к-та 0,2; сахар 2; сметана 8; соль)	200	1,52	5,33	8,65	88,89	37
	Котлеты «Школьные» (говядина 36, филе курицы 34,2, молоко 18, хлеб 15,3, сухари 9, масло раст., 3,6, соль йодированная)	90	13,77	9,9	11,97	191,7	347 сборник 2021г
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 51, масло слив.6,75,	150	5,52	5,29	35,23	211,09	227
	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов 25; сахар 15)	200	0,56	-	27,89	113,79	283
	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
<b>Итого за обед:</b>		<b>760</b>	<b>28,03</b>	<b>21,32</b>	<b>125,6</b>	<b>874,17</b>	

День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: 7 до 11лет

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша гречневая вязкая на молоке (крупа гречневая продел 40гр, молоко 133г, сахар 5г, масло сл.5гр)	205	7,94	8,21	35,13	246,17	104
	Кофейный напиток с молоком (коф.напиток 2г, молоко цельное 50г, сахар 15г)	200	1,4	1,6	17,35	89,32	287
	Бутерброд с сыром (сыр 20; хлеб 25, масло слив.20)	65	6,62	9,48	10,06	152,00	376
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>500</b>	<b>18,96</b>	<b>19,73</b>	<b>82,34</b>	<b>578,11</b>	

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед	Салат из моркови (Морковь 52,8г, масло растит. 6г, сахар 1,8г)	60	0,68	6,05	6,23	82,08	9
	Рассольник домашний (картофель 60г, капуста белокочанная 16 морковь8, лук репчатый 8 огурцы соленые 12; масло раст. 4; соль)	200	4,0	9,0	25,9	119,6	41
	Рыба, припущенная в молоке (минтай 117г, лук 22г, молоко 30г, масло растит. 6,5 г., соль)	95	13,3	8,2	3,1	145,7	165
	Рис отварной (крупа рис 54г, масло слив. 6,7г, соль)	150	3,89	5,09	40,28	225,18	224
	Компот из яблок с лимоном (яблоки св.56г, лимон 16г, сахар 20г)	200	0,25	0,25	25,35	104,07	284
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за обед:</b>		<b>765</b>	<b>28,3</b>	<b>29,33</b>	<b>140,73</b>	<b>861,33</b>	

День: среда  
 Неделя: вторая  
 Сезон: осенне–зимний  
 Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания) г.Пермь 2008г
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша кукурузная молочная жидкая (крупа кукурузная 40; молоко 100; сахар 5; масло слив. 5; соль)	205	7,44	8,07	35,28	243,92	108
	Чай с сахаром (чай 0,25; сахар 15)	215	0,12		12,04	48,64	300
	Печенье	50	3,75	4,9	37,2	207,5	582 сборник т.н. 2021г)
	Хлеб пшеничный.	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>500</b>	<b>14,31</b>	<b>13,41</b>	<b>104,32</b>	<b>590,68</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из свеклы с чесноком (свекла 70г, чеснок 0,04, масло растит. 6г, соль)	60	0,84	6,05	5,53	79,97	28
	Суп картофельный с клецками (картофель140,морковь 8, лук репчатый 8 масло слив.2,0, клецки 30))	230	3,0	2,63	13,47	89,55	46
	Голубцы ленивые (говядина 36г, крупа рисовая 4,5г, лук 13г, масло слив.2,5г, капуста св. 67г, соус 40гр, соль )	130	8,44	8,6	6,34	136,56	178
	Пюре картофельное с маслом (картофель 170; молоко 24; масло слив. 6,75; соль)	150	3,19	5,43	23,29	160,41	241
	Напиток из шиповника (шиповник 20г, сахар 15г)	200	0,68		21,01	46,87	289
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за обед:</b>		<b>830</b>	<b>22,33</b>	<b>23,45</b>	<b>109,51</b>	<b>698,06</b>	

День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: 7 до 11

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша манная молочная вязкая ( крупа манная 44,4, молоко 70, сахар 5, масло сливочное 5)	205	6,53	7,03	38,78	244,92	106
	Какао с молоком (какао-порошок 3г, молоко цельное 100гр, сахар 20г)	200	3,77	3,93	25,95	153,92	269
	Сдоба обыкновенная с маслом сливочным	70	4,82	10,87	35,4	259,0	319/365
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>505</b>	<b>18,12</b>	<b>22,27</b>	<b>119,93</b>	<b>748,46</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Икра из моркови (морковь 45г, лук 12,6г, томат паста 6г, масло растит.4,5г, сахар 0,075г, соль)	60	1,36	4,54	8,17	71,75	233
	Суп из овощей (капуста белок.20г, картофель 40г, морковь 8г, лук репч.10гр, зел.горошек конс. 6г, масло растит. 4г, сметана 10г, соль)	200	1,54	4,69	1,01	92,19	44
	Котлета «Пермская» (говядина 67, молоко. 11,7, хлеб 10,8, яйцо куриное 9, сухари 9, лук репчат. 6,75, чеснок 0,9, соль, масло раст д/см 1,8 )	90	14,4	13,95	10,8	227,7	341 сборн.2021г
	Каша гречневая рассыпчатая (крупка гречневая 69; масло слив. 6,75; соль)	150	8,73	5,43	45	263,8	219
	Компот из замороженных ягод (ягоды замороженные 20; сахар 15)	200	0,2	0,1	10,7	44,0	491 (сборник т.н. 2021г,)
	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
<b>Итого за обед:</b>		<b>760</b>	<b>32,41</b>	<b>29,45</b>	<b>115,55</b>	<b>884,14</b>	



День: пятница  
 Неделя: вторая  
 Сезон: осенне–зимний  
 Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша пшенная молочная жидкая (крупка пшен. 40; молоко 100,8; сахар 5; соль; масло слив. 5)	205	6,04	7,27	34,29	227,16	112
	Чай с сахаром (лимон) (чай 0,25; сахар 15; лимон 8)	222	0,07	0,01	15,31	61,62	294
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
	Бутерброд с джемом (масло слив. 10, джем 20, хлеб 15)	45	1,32	7,6	20,65	156,6	382
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>502</b>	<b>10,43</b>	<b>15,3</b>	<b>90,05</b>	<b>536,0</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральского регионального центра питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из капусты белокочанной и огурцов (капуста белокочанная 45, огурцы св. неочищенные 19,5, масло раст. 3, лим. кислота, соль.)	60	0,6	3,6	1,86	42.0	5 (сборник т. н. 2021г)
	Суп крестьянский с крупой (капуста белокочанная 30,картофель; крупа перловая 8; морковь 8; лук репчатый 8; масло раст. 4; соль)	200	1,8	6,1	12,3	112,4	51
	Тефтели рыбные (минтай 81г, хлеб 12г, лук реп.14г, яйцо куриное 6г, мука в/с 7,2г., масло раст. 6,4г; соус томатный 40гр, соль)	90	11,51	7,05	11,78	155,66	174
	Картофельное пюре (Картофель, молоко 24, масло слив. 6,75,соль)	150	3,19	6,06	23,29	160,41	241
	Компот из свежих яблок (с витамином С) (яблоки свежие 45,4; сахар 15; к-та лимонная 0,2; витамин «С» 0,1)	200	0.16	0.16	27.87	114.56	282
	Хлеб пш. ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	<b>30</b>	<b>3,00</b>	<b>0,44</b>	<b>19,8</b>	<b>90,62</b>	
<b>Итого за обед:</b>		<b>760</b>	<b>23,44</b>	<b>23,71</b>	<b>116,97</b>	<b>769,73</b>	

СОГЛАСОВАНО  
Директор МБОУ ООШ № 4  
Е.Н. Коржиманова

10-и дневное меню для МБОУ ООШ № 4  
Красновишерского городского округа  
2025 учебный год

День: понедельник  
Неделя: первая  
Сезон: осенне-зимний  
Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак:	Огурцы свежие в нарезке	100	0,8	0,1	3,3	14	246
	Котлета, припущенная из птицы (филе кури - 74г; хлеб пшен.- 18,5; молоко - 26г, масло слив. 7г; соль)	105	15,74	17,79	10,74	265,84	209
	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая 83; масло слив. 8; соль)	180	10,48	6,52	54,0	316,57	219
	Чай с сахаром (чай 0,25, сахар 15)	215	-	-	14,98	60	300
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>660</b>	<b>33,2</b>	<b>25,15</b>	<b>122,89</b>	<b>841,11</b>	

День: **вторник**

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Салат из отварной свеклы (свекла – 95г, масло растительное – 5г)	100	1,43	5,09	9,5	75,35	23
	Тефтели из говядины с рисом «ёжики» (говядина 63г, крупа рисовая 10г, масло слив. 5,7г, лук репчатый 25г, мука 7,14г, соль)	130	11,78	17,4	12,14	252,18	202
	Пюре картофельное с маслом (картофель 151; молоко 29; масло слив. 8; соль)	180	3,83	7,27	27,95	192,55	241
	Компот из сухофруктов (сухофрукты 25г, сахар 15г)	200	0,56		27,89	113,79	283
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>670</b>	<b>23,78</b>	<b>30,5</b>	<b>117,35</b>	<b>818,57</b>	

День: среда  
 Неделя: первая  
 Сезон: осенне–зимний  
 Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Икра из моркови (морковь 75г, лук 21г, томат паста 10г, масло растит.7,5г, сахар 1,25г, соль)	100	2,27	7,57	13,62	119,59	233
	Птица отварная (кура 160г, морковь 4г, соль)	100	26	26,03	1,39	346,69	212
	Рис отварной (крупа рис 64,8г, масло слив. 8,1г, соль)	180	4,66	6,1	48,33	270,22	224
	Чай с сахаром (чай 0,25, сахар 15)	215	0,12	-	12,04	48,64	300
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>655</b>	<b>39,23</b>	<b>40,44</b>	<b>115,25</b>	<b>969,84</b>	

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Салат из капусты белокочанной и огурцов (капуста белокочанная 25, огурцы св. неочищенные 19,5, масло раст. 3, лим. кислота, соль.)	100	1	6	3,1	70	5 (сборник т.н. 2021г)
	Рагу из птицы (кура 121,5г, масло растит. 9г, картофель 120г, морковь 25,5г, томат паста 3,6г, лук 1,8г, мука 1,5г, соль)	280	23,07	29,39	27,3	462,87	214
	Компот из свежих яблок (яблоки свежие 45,4г, сахар 15г, лим.кислота 0,02г)	200	0,16		14,99	60,64	282
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3.18	0.30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>640</b>	<b>30,41</b>	<b>36,13</b>	<b>85,26</b>	<b>778,21</b>	

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Икра из свеклы (свекла 75г, лук 21г, томат паста 10г, масло растит. 7,5г, сахар 1,25г, соль)	100	2,27	7,57	13,62	119,59	233
	Биточки рыбные (минтай св. 131,4г, хлеб пшен.18,5г, молоко 14г, яйцо 6г, масло слив.2г, соль)	100	14,4	9,57	9,14	187	161
	Пюре картофельное с маслом (картофель 151; молоко 29; масло слив. 8; соль)	180	3,83	7,27	27,95	192,55	241
	Чай с сахаром (чай 0,25, сахар 15)	215	0,12	0,00	12,04	48,64	300
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>655</b>	<b>26,8</b>	<b>25,15</b>	<b>102,62</b>	<b>759,28</b>	

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Огурцы свежие в нарезке	100	0,8	0,1	3,3	14	246
	Котлеты «Школьные» (говядина 55, филе курицы 39, молоко 20, хлеб 17, сухари 10, масло раст., 4, соль йодированная)	100	15,3	11	13,3	213	347 сборник 2021г
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 61,2г, масло слив.8,1г,	180	6,84	6,35	42,39	253,31	227
	Чай с молоком (чай заварка 40г, сахар 13,5г, молоко цел.46,5г)	200	1,4	1,6	17,34	89,32	296
	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>640</b>	<b>30,52</b>	<b>19,79</b>	<b>116,2</b>	<b>754,33</b>	



День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Салат из моркови (морковь 110, масло раст. 10, сахар 3)	100	1,14	10,08	10,38	136,8	9
	Рыба тушеная в сметанном соусе (минтай 117г, лук 17г, морковь 24г, масло растит. 6г, соус сметанный 40г, соль)	140	15,42	13,47	5,61	205,32	171
	Рис отварной (крупа рис 64,8; масло слив. 8,1; соль)	180	4,66	6,1	48,33	270,22	224
	Чай с сахаром и лимоном (чай 0,25, сахар 15, лимон 8)	222	0,07	0,01	15,31	61,62	294
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>702</b>	<b>27,47</b>	<b>30,4</b>	<b>119,5</b>	<b>858,66</b>	

День: среда  
 Неделя: вторая  
 Сезон: осенне–зимний  
 Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Салат из свеклы с чесноком (свекла 90г, чеснок 0,05, масло растит. 10г, соль)	100	1,4	10,08	9,22	133,28	28
	Голубцы ленивые (говядина 40г, крупа рисовая 5г, лук 5,7г, масло слив.2,8г, капуста св. 74,3г, соус 40гр, соль )	140	9,37	9,56	7,04	151,73	178
	Пюре картофельное с маслом (картофель 151; молоко 29; масло слив. 8; соль)	180	3,83	7,27	27,95	192,55	241
	Напиток из шиповника (шиповник 20г, сахар 15г)	200	0,68		21,01	46,87	289
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>680</b>	<b>21,46</b>	<b>27,65</b>	<b>105,09</b>	<b>709,13</b>	

День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Икра морковная (морковь 75г, лук 21г, томат паста 10г, масло растит.7,5г, сахар 1,25г, соль)	100	2,27	7,57	13,62	119,59	233
	Котлета «Пермская» (говядина 96, молоко. 15,6, хлеб 14,4, яйцо куриное 13,8, сухари 12, лук репчат. 10,8, чеснок 1,44, соль, масло раст д/см 2,4 )	100	16,0	15,5	12,0	253	341 сборник 2021г
	Каша гречневая рассыпчатая (крупка гречневая 69; масло слив. 6,75; соль)	180	8,73	5,43	45	263,8	219
	Какао с молоком (какао-порошок 3г, молоко цельное 100гр, сахар 20г)	200	3,77	3,93	25,95	153,92	269
	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>660</b>	<b>36,95</b>	<b>33,17</b>	<b>136,44</b>	<b>975,01</b>	

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Салат из капусты белокочанной и огурцов (капуста белокочанная 50, огурцы св. неочищенные 39,0, масло раст. 6, лим. кислота, соль.)	100	1,0	6,0	3,1	70,0	5 (сборник т. н. 2021г)
	Тефтели рыбные (минтай 90г, хлеб 13,3г, лук реп.15,7г, яйцо куриное 6г, мука в/с 7,2г., масло раст. 7г; соус томатный 40гр, соль)	140	12,79	7,83	13,09	172,96	174
	Пюре картофельное с маслом (картофель 151; молоко 29; масло слив. 8; соль)	180	3,83	7,27	27,95	192,55	241
	Чай с сахаром и лимоном (чай 0,25, сахар 15, лимон 8)	222	0,07	0,01	15,31	61,62	294
	Хлеб пш. ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>702</b>	<b>23,87</b>	<b>21,85</b>	<b>99,32</b>	<b>681,83</b>	

**График питания обучающихся МБОУ ООШ № 4  
на 2025 учебный год**

№ урока	Начало урока	Конец урока	Перемена	Длительность	Классы
1	8.00	8.40	8.40 – 9.00	20	<b>Завтрак (ОВЗ):</b> 1 б, 2 б, 5 б (в 8.40 ч.) 6 б, 7 б, 7 в, 8 б (в 8.50 ч.)
2	9.00	9.40	9.40-10.00	20	1 а кл., 2 а, 4 а
3	10.00	10.40	10.40 -11.00	20	5 а, 6 а, 7 а
4	11.00	11.40	11.40-12.00	20	<b>Обед (ОВЗ):</b> 1 б, 2 б, 5 б (11.40) 6 б, 7 б, 7 в, 8 б (11.50 ч.)
5	12.00	12.40	12.40 – 13.00	20	8 а, 9
6	13.00	13.40	13.40 – 14.00	20	3 кл

**Проект договора  
о передаче муниципального имущества  
в безвозмездное пользование**

г. Красновишерск

«\_\_\_»\_\_\_\_\_ 2025 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 4 (МБОУ ООШ № 4), именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», в лице директора школы Коржимановой Елены Николаевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемый в дальнейшем «Ссудополучатель», в лице \_\_\_\_\_, действующей на основании \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_, с другой стороны, в дальнейшем именуемые «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

1.1 На основании постановления администрации Красновишерского городского округа от \_\_\_\_\_ г. № \_\_\_\_ «О согласовании МБОУ ООШ № 4 передачи муниципального имущества в безвозмездное пользование \_\_\_\_\_» по настоящему договору Ссудодатель обязуется предоставить Ссудополучателю в безвозмездное пользование нежилые помещения, указанные в пункте 1.2. настоящего договора, находящиеся в муниципальной собственности Красновишерского городского округа и закрепленные на праве оперативного управления за МБОУ ООШ № 4, а Ссудополучатель обязуется принять Имущество во временное владение и безвозмездное пользование.

1.2 Имущество, передаваемое в безвозмездное пользование по настоящему договору:

1.2.1 нежилые помещения общей площадью 57,24 кв. м, состоящие из:

- пищеблок площадью – 49,0 кв.м.,
- тамбур – 8,24 кв.м.,

расположенные в нежилом здании с кадастровым номером 59:25:0010226:1 по адресу: Пермский край, Красновишерский городской округ, г. Красновишерск, ул. Коммунистическая, 1 балансовой стоимостью 182198,35 руб. и остаточной стоимостью 0,00 руб.

1.2.2. Планировка и экспликация помещений, передаваемых в безвозмездное пользование, являются неотъемлемой частью настоящего договора (Приложение № 2).

1.3 Право оперативного управления Ссудодателя на объект недвижимости, указанный в пункте 1.2.1 настоящего договора, подтверждено записью регистрации в Едином государственном реестре недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости 28.06.2019 59:25:0010226:1

1.4 Имущество передается Ссудополучателю для оказания услуги по организации горячего питания обучающихся и работников МБОУ ООШ № 4.

1.5 Сдача Имущества в безвозмездное пользование не влечет передачу права собственности на него.

1.6 Ссудодатель гарантирует, что на момент подписания настоящего договора Имущество никому не продано, не заложено, в споре и под запрещением не состоит и не обременено другими правами третьих лиц.

**2. Права и обязанности сторон**

**2.1 Ссудодатель имеет право:**

2.1.1 осуществлять проверку исполнения Ссудополучателем условий настоящего договора;

2.1.2 предпринимать все законные меры и действия в целях исполнения Ссудополучателем условий настоящего договора.

## **2.2 Ссудодатель обязан:**

2.2.1 в течение 5 рабочих дней с момента подписания настоящего договора передать в безвозмездное пользование Ссудополучателю указанное в п. 1.2 настоящего договора Имущество по акту приема-передачи муниципального имущества в безвозмездное пользование, далее – Акт приема-передачи муниципального имущества в безвозмездное пользование (приложение № 1 к настоящему договору), в состоянии, соответствующем условиям настоящего договора и его назначению;

2.2.2 Ссудодатель не несет ответственности за недостатки переданного Имущества, которые были оговорены при заключении настоящего договора или были заранее известны Ссудополучателю и при этом отражены в Акте приема-передачи;

## **2.3 Ссудополучатель обязан:**

2.3.1 в течение 5 рабочих дней с момента подписания настоящего договора принять Имущество по акту приема-передачи;

2.3.2 использовать принятое в безвозмездное пользование Имущество исключительно в целях, указанных в п. 1.4 настоящего договора, обеспечивая при этом соблюдение технических, санитарных, пожарных норм и требований техники безопасности при использовании Имущества. Ответственность за нарушение требований пожарной безопасности и санитарных норм несет Ссудополучатель;

2.3.3 поддерживать Имущество, полученное в безвозмездное пользование, в исправном состоянии и нести все расходы на его содержание. Своевременно производить текущий и капитальный ремонт полученного Имущества за счет собственных средств. Стоимость произведенных Ссудополучателем текущего и капитального ремонтов возмещению не подлежит;

2.3.4 своевременно производить коммунальные платежи, оплачивать расходы по содержанию и техническому обслуживанию принятого в безвозмездное пользование Имущества (расходы на холодное водоснабжение, водоотведение, электроснабжение, теплоснабжение, вывоз бытовых отходов). Заключить все необходимые договоры на возмещение коммунальных услуг (холодное водоснабжение, водоотведение, электроснабжение, теплоснабжение, вывоз бытовых отходов.), связанных с содержанием и техническим обслуживанием помещений (Имущества);

Возмещать ежемесячно расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, отопление и водоснабжение по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков (при наличии), или по предоставленному расчету Ссудодателя пропорционально занимаемым площадям. Ссудополучатель производит оплату (возмещение расходов) безналичным расчетом, путем перечисления денежных средств на счет Ссудодателя в течение 15 рабочих дней со дня предъявления расчета. Вывоз мусора и жидких нечистот осуществляется за счет средств Ссудополучателя.

2.3.5 Имущество Ссудодателя в случае повреждения Ссудополучателем восстанавливается за счет Ссудополучателя;

2.3.6 Ссудополучатель, причинивший ущерб Имуществу Ссудодателя при эксплуатации электроустановок, оборудования и другого имущества, находящегося в собственности Ссудодателя, восстанавливает его за свой счет;

2.3.7 в случае возникновения аварийных ситуаций, немедленно принять необходимые меры к их устранению;

2.3.8 обеспечить сохранность и работоспособность инженерных сетей, оборудования, коммуникаций в переданном в безвозмездное пользование Имуществе;

2.3.9 осуществлять действия, направленные на предупреждение актов терроризма, путем обеспечения мер безопасности в Имуществе;

2.3.10 письменно сообщить Ссудодателю о предстоящем освобождении Имущества не позднее, чем за 20 (двадцать) календарных дней при досрочном расторжении настоящего договора;

2.3.11 при прекращении действия настоящего договора освободить занимаемое Имущество в день прекращения настоящего договора. Возврат объекта производится по акту приема-передачи. Обязанность Ссудополучателя считается исполненной с момента подписания акта приема-передачи;

2.3.12 по окончании срока действия настоящего договора, а также при досрочном его прекращении Ссудополучатель до подписания акта приема-передачи Имущества обязан оплатить счета и

задолженности за коммунальные и другие услуги, и возвратить Имущество Ссудодателю по Акту приема-передачи в нормальном состоянии, пригодном для дальнейшего его использования, свободным от персонала Ссудополучателя, а также передать безвозмездно все произведенные в Имуществе перестройки, переделки и улучшения, составляющие неотъемлемую часть Имущества и неотделимые без вреда для его конструкций.

#### **2.4 Ссудополучатель вправе:**

2.4.1 Производить за свой счет и только с письменного согласия Ссудодателя любые отдельные и неотделимые улучшения, перепланировки и переоборудование указанного в п. 1.2 настоящего договора Имущества при условии соблюдения правил противопожарной и иной безопасности, требований Градостроительного кодекса.

2.4.2 Установить за свой счет индивидуальный прибор учета для поставки электроэнергии в нежилые помещения, переданные в безвозмездное пользование по договору, в дальнейшем изъять прибор учета после расторжения договора безвозмездного пользования.

#### **2.5 Ссудополучатель не вправе:**

2.5.1 Предоставлять Имущество в аренду, безвозмездное пользование, а также отдавать права в залог и вносить их в качестве вклада в уставный капитал хозяйственных товариществ и обществ.

### **3. Ответственность Сторон**

3.1 В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.2 Если по вине Ссудополучателя ухудшается состояние Имущества по сравнению с тем, в каком оно было передано в безвозмездное пользование, Ссудополучатель обязан возместить Ссудодателю все причиненные этим убытки в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.3 Расторжение договора не освобождает Стороны от ответственности за нарушение своих обязательств.

3.4 Выплата штрафных санкций в соответствии с настоящим договором не освобождает Стороны от обязательств по выполнению условий настоящего договора.

3.5 В случае применения к Ссудополучателю контролирующими органами штрафных санкций в связи с ненадлежащим исполнением Ссудополучателем взятых на себя обязательств по настоящему договору, их уплата производится в полном объеме за счет средств Ссудополучателя.

3.6 Ущерб, причиненный имуществу Ссудодателя пожаром, произошедшим по вине Ссудополучателя, возмещается Ссудополучателем в полном объеме. Ссудополучатель несет ответственность за не исправное состояние используемых в переданном в безвозмездное пользование Имуществе электроприборов.

3.7 В случаях, когда перепланировка или переоборудование Имущества произведена Ссудополучателем без письменного согласия Ссудодателя, Ссудодатель вправе потребовать от Ссудополучателя приведения Имущества в первоначальное состояние или возмещения Ссудодателю соответствующих расходов по приведению Имущества в первоначальное состояние.

3.8 В случае прекращения действия договора Ссудополучатель за несвоевременный возврат Имущества, уплачивает Ссудодателю пени в размере 0,1% от балансовой стоимости Имущества, переданное в безвозмездное пользование, за каждый день просрочки.

3.9 За нарушение Ссудополучателем обязательств, предусмотренных договором, Ссудополучатель уплачивает штраф в размере 10% от балансовой стоимости переданного Имущества.

### **4. Срок действия договора**

4.1 Настоящий договор действует с 01.02.2025 года по 31.12.2025 года включительно.

### **5. Разрешение споров**

5.2 Споры и разногласия, которые могут возникнуть между сторонами по вопросам, не нашедшим своего разрешения в тексте настоящего договора, будут разрешаться путем переговоров.



5.3 Для разрешения споров, связанных с нарушением Сторонами своих обязательств по настоящему договору либо иным образом вытекающих из договора, применяется обязательный досудебный (претензионный) порядок разрешения споров. Сторона, права которой нарушены, до обращения в суд обязана предъявить другой стороне письменную претензию с изложением своих требований. Срок исполнения претензии 10 (десять) календарных дней со дня ее получения или 10 (десять) календарных дней со дня ее отправки.

## **6. Изменение или расторжение договора**

6.1 Все изменения и дополнения к настоящему договору действительны при условии, что они оформлены в виде дополнительного соглашения, подписанного всеми сторонами.

6.2 Настоящий договор, может быть, расторгнут по соглашению сторон, которое оформляется в виде единого соглашения, подписанного сторонами.

6.2. Настоящий договор может быть расторгнут досрочно в судебном порядке по требованию одной из сторон при существенном нарушении другой стороной условий настоящего договора или в иных случаях, предусмотренных законодательством.

6.2. Стороны устанавливают следующие существенные нарушения, которые являются основанием для досрочного расторжения настоящего договора:

- при использовании Имущества в целом или частично не в соответствии с целями, определенными в п. 1.4 настоящего договора, при изменении функционального назначения нежилого помещения;

-при умышленном или неосторожном ухудшении Ссудополучателем состояния Имущества;

-при нарушении Ссудополучателем условий проведения ремонтных работ, перепланировки и переоборудования имущества, предусмотренных подпунктом 2.4 настоящего договора;

- при невыполнении Ссудополучателем обязанностей, предусмотренных пунктами 2.3, 2.5 настоящего договора.

6.3 Последний день срока безвозмездного пользования является днем прекращения настоящего договора. При расторжении настоящего договора днем его прекращения является день подписания соглашения о расторжении договора или вступление в законную силу решения суда о расторжении договора.

6.4 Требование об изменении или о расторжении договора может быть заявлено стороной в суд только после получения отказа другой стороны на предложение изменить или расторгнуть договор либо неполучения ответа в срок, указанный в предложении или установленный законом либо договором, а при его отсутствии - в тридцатидневный срок.

6.5 В случае изменения или расторжения договора обязательства считаются измененными или прекращенными с момента заключения соглашения сторон об изменении или о расторжении договора, если иное не вытекает из соглашения или характера изменения договора, а при изменении или расторжении договора в судебном порядке - с момента вступления в законную силу решения суда об изменении или о расторжении договора.

## **7. Заключительные положения**

7.1 Во всем, что не урегулировано настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

7.2 При исполнении настоящего договора изменение условий настоящего договора в одностороннем порядке не допускается.

7.3 При изменении наименования, местонахождения, банковских реквизитов или реорганизации одной из сторон, она обязана письменно в течение 5 (пяти) рабочих дней после произошедших изменений сообщить другой стороне об этих изменениях.

7.4 Настоящий договор составлен на русском языке в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон договора.

7.5 Стороны пришли к соглашению, что настоящий договор не подлежит государственной регистрации в Управлении Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Пермскому краю.

7.6 Договор имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

7.6.1 Приложение 1 - Акт приема – передачи муниципального имущества в безвозмездное пользование;

7.6.2 Приложение 2 - Планировка и экспликация помещений, передаваемых в безвозмездное пользование.

## 8. Адреса и реквизиты сторон

**Ссудодатель:**

**Ссудополучатель:**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 4**

Место нахождения: 618592, Россия, Пермский край, Красновишерский городской округ,

г. Красновишерск, ул. Коммунистическая, д. 1

Почтовый адрес: 618592, Россия, Пермский край, Красновишерский городской округ,

г. Красновишерск, ул. Коммунистическая, д. 1

ИНН: 5941001855, КПП: 591901001

Телефон: 8(34243)30017, Факс: 8(34243)30017

Электронная почта: krasna4@bk.ru

ОГРН: 1025902265993

Банковские реквизиты:

Банк получателя:

ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ// УФК по Пермскому краю г. Пермь,

БИК 015773997

Единый казначейский счет: 40102810145370000048

Казначейский счет: 03234643575270005600

Получатель: ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ// УФК по Пермскому краю г. Пермь,

УФК по Пермскому краю (Финансовое управление администрации Красновишерского округа,

Департамент муниципальных учреждений, МБОУ

ООШ № 4 л/с 20921Э77204)

Директор МБОУ ООШ № 4

\_\_\_\_\_ / Е.Н. Коржиманова/

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**АКТ**  
**приема-передачи муниципального имущества**  
**в безвозмездное пользование**

г. Красновишерск

«\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Мы, нижеподписавшиеся, от «Ссудодателя» Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 4, в лице директора школы Коржимановой Елены Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и от «Ссудополучателя» \_\_\_\_\_, в лице \_\_\_\_\_, действующей на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, составили настоящий акт о том, что:

1.«Ссудодатель» передает, а «Ссудополучатель» принимает в безвозмездное пользование Имущество:

№ п/п	Наименование имущества	Инвентарный номер	Год ввода в эксплуатацию	Общая площадь,	Балансовая стоимость,	Остаточная стоимость, руб.
1	Нежилые помещения на первом этаже в здании МБОУ ООШ № 4, кадастровый номер 59:25:0010226:10, по адресу: Пермский край, Красновишерский городской округ, г. Красновишерск, ул. Коммунистическая, д.1	110102110002	1975	125,38	182198,35	0,00

№	Наименование	Техническое	Инвентарный	Кол-	Год ввода в	Балансовая	Остаточная	Износ,	Сумма
---	--------------	-------------	-------------	------	-------------	------------	------------	--------	-------

п/п	имущества, адрес	состояние передаваемого имущества	номер	во	эксплуатацию	стоимость, руб.	стоимость, руб.	%	амортизационных отчислений, руб.
<b>1. Особо ценное имущество:</b>									
1.1	Котел пищеварочный	удовлетв	410106140439	1	2013	74600,00	0,00	100,00	74600,00
1.2	Прилавок-витрина холодильный	удовлетв	410106140399	1	2013	112000,00	0,00	100,00	112000,00
1.3	Плита эл. ЭП-6ЖШ	удовлетв	410106140435	1	2013	58600,00	0,00	100,00	58600,00

Характеристика помещения:

1. Состояние стен, полов, потолков (состояние штукатурки, шпаклевки, окраски): удовлетворительное
  2. Состояние дверей и окон: удовлетворительное
  3. Состояние электропроводки: удовлетворительное
  4. Состояние отопления: удовлетворительное
  5. Состояние водопроводной сети и канализации: удовлетворительное
  6. Прочие примечания о состоянии помещений:
- 

**Ссудодатель сдал:**

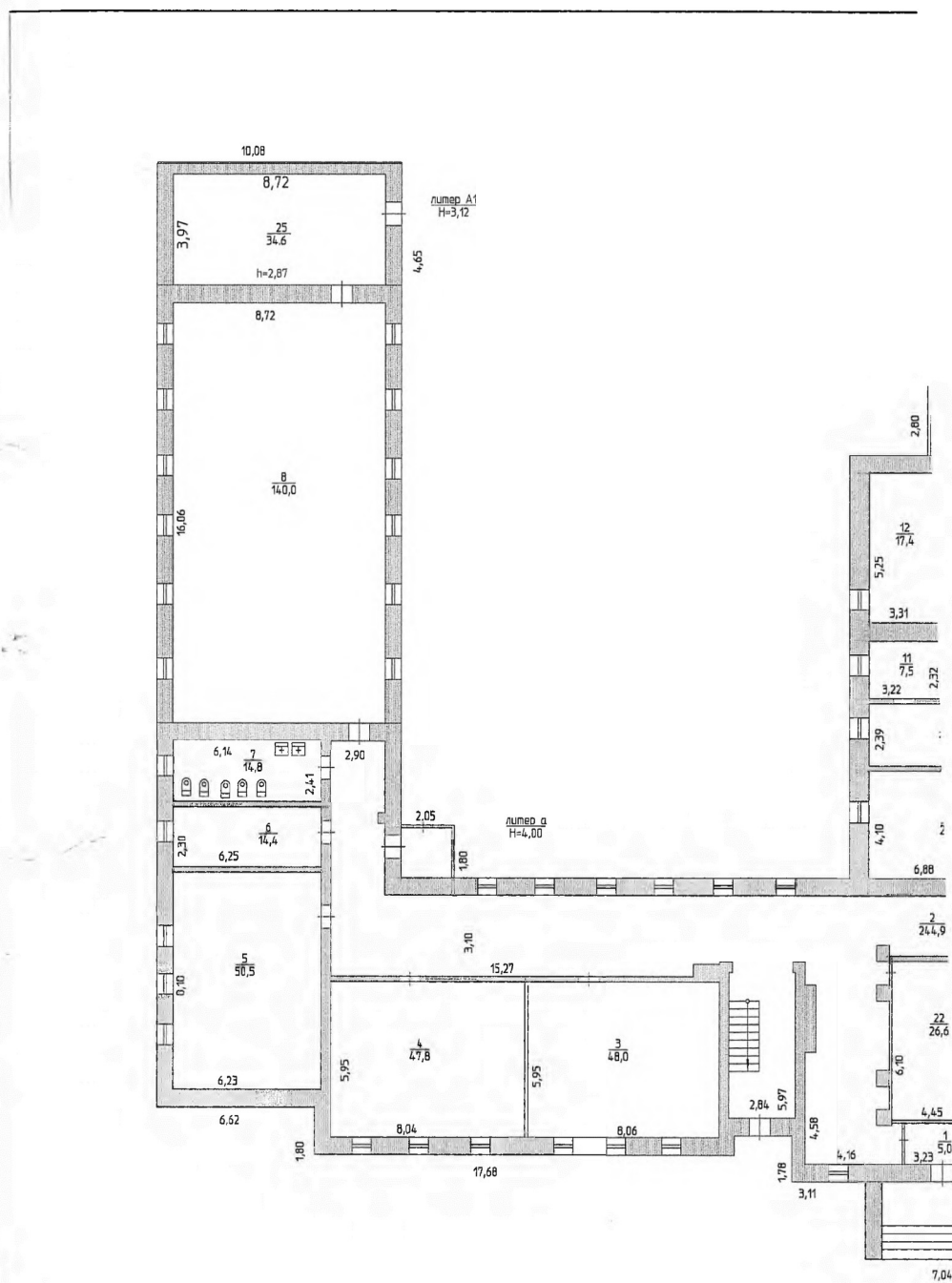
Директор МБОУ ООШ № 4:

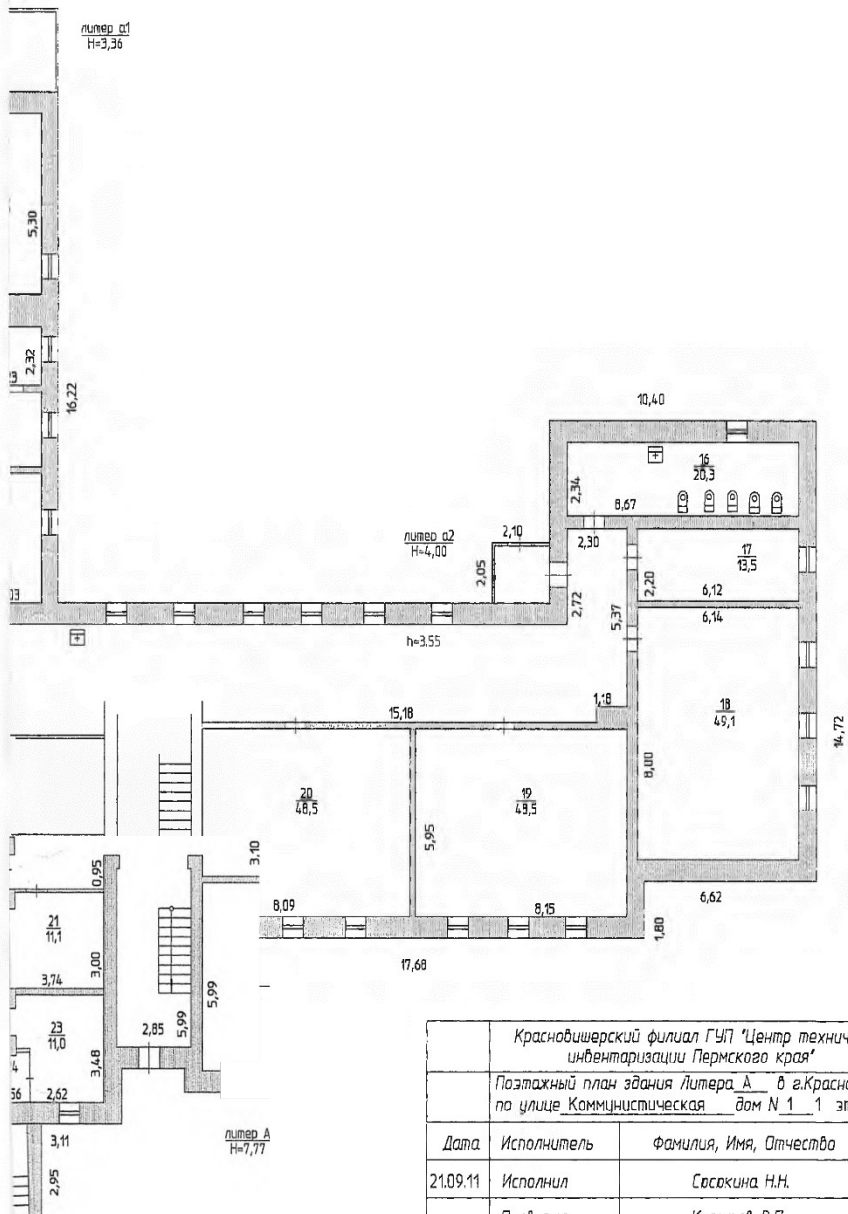
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Ссудополучатель принял:**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Планировка и экспликация помещений, передаваемых в безвозмездное пользование.





Красновишерский филиал ГУП 'Центр технической инвентаризации Пермского края'			Масштаб
Полтажный план здания литеры А в г.Красновишерск по улице Коммунистическая дом N 1 1 этаж			1 : 200
Дата	Исполнитель	Фамилия, Имя, Отчество	Подпись
21.09.11	Исполнил	Саваскина Н.Н.	<i>[Signature]</i>
	Проверил	Копытов В.П.	<i>[Signature]</i>
	Директор	Бурмистров И.И.	

**Д О Г О В О Р**  
**на возмещение затрат коммунальных**  
**услуг по содержанию нежилого помещения**

г. Красновишерск

«\_\_\_»\_\_\_\_\_ 2025 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 4 (МБОУ ООШ № 4), именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», в лице директора школы Коржимановой Елены Николаевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемый в дальнейшем «Ссудополучатель», в лице \_\_\_\_\_, действующей на основании \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_, с другой стороны, в дальнейшем именуемые «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

- 1.1 Ссудодатель обеспечивает предоставление, а Ссудополучатель возмещает стоимость коммунальных услуг по содержанию нежилого помещения - общей площадью 57,24 кв. м., расположенного по адресу: Пермский край, Красновишерский городской округ, г. Красновишерск, ул. Коммунистическая, 1.
- 1.2. Возмещение ежемесячных расходов за потребляемую электроэнергию и водоснабжение по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков.

**2. Обязанности сторон**

**2.1. Общие обязанности сторон:**

2.1.1. Содержать нежилое помещение, его инженерное оборудование в соответствии с требованиями действующих эксплуатационных норм.

**2.2. Ссудополучатель обязан:**

2.2.1. Использовать предоставленное нежилое помещение исключительно под цели, предусмотренные в договоре аренды № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года.

2.2.2. Предоставлять Ссудодателю адреса и телефоны ответственных лиц, обеспечивающих доступ к занимаемым помещениям и списки работающих на право прохода в нежилое помещение. Оплачивать коммунальные услуги в порядке и на условиях, определенных действующими законодательными и нормативными актами, а также настоящим договором в сроки, оговоренные сторонами.

2.2.3. Выполнять правила технической эксплуатации электроприборов (ПТЭЭП).

2.2.4. Содержать занимаемое помещение и его инженерное оборудование в полной исправности.

2.2.5. Допускать в занимаемое помещение должностных лиц предприятий и организаций, имеющих право проведения работ на системах электро-, тепло-, водоснабжения, канализации, для устранения аварий, для осмотра инженерного оборудования конструктивных элементов здания, приборов учета, а также контроля за их эксплуатацией.

2.2.6. Содержать занимаемое помещение с соблюдением действующих санитарных и эксплуатационных норм.

2.2.7. Незамедлительно сообщать Ссудодателю об имеющихся повреждениях и неисправностях в инженерных коммуникациях и строительных конструкциях.

2.2.8. Не позднее, чем в 10-дневный срок в письменном виде уведомлять Ссудодателя об изменении банковских реквизитов, юридического адреса либо режима использования занимаемого помещения, приведшем к необходимости перерасчета количества или объемов предоставляемых

Ссудодателю коммунальных услуг, требующих внесения изменений в договор.

2.2.9. Без оформленного в установленном порядке письменного разрешения Ссудодателю:

- не устанавливать, не подключать и не использовать электробытовые приборы и машины суммарной мощностью, превышающей технологические возможности внутридомовой электрической сети, дополнительные секции приборов отопления, регулирующую и запорную арматуру;
- не включать и не использовать бытовые приборы и оборудование, включая индивидуальные приборы очистки воды, не имеющие технических паспортов (свидетельств), не отвечающие требованиям безопасности эксплуатации и санитарно-гигиеническим нормативам;
- не нарушать имеющиеся схемы учета поставки коммунальных услуг;
- не допускать выполнения работ или совершения других действий, приводящих к порче помещений или конструкций строения.

2.2.10. Возмещать стоимость коммунальных и эксплуатационных услуг по содержанию нежилого помещения за период с «01» февраля 2025 г. по «31» декабря 2025 г.

2.3. Ссудодатель обязан:

2.3.1. Выполнять функции балансодержателя на работы и услуги, связанные с обслуживанием и ремонтом, в т.ч. капитальным, строения, его инженерного оборудования.

2.3.2. Вести соответствующую техническую документацию на нежилое помещение.

2.3.3. Принимать меры по обеспечению бесперебойной работы санитарно-технического и инженерного оборудования помещений строения.

2.3.4. Не позднее, чем за трое суток предупреждать Ссудополучателя о временном (вынужденном) прекращении отдельных видов услуг.

2.3.5. В 10-дневный срок рассматривать поступившие от Ссудополучателя жалобы и предложения по предмету договора, принимать необходимые меры по их разрешению.

2.3.6. Выдавать Ссудополучателю Расчетные документы на понесенные затраты.

2.3.7. Обеспечивать выполнение возложенных на него по настоящему договору работ по ремонту, техническому обслуживанию и санитарному содержанию строения его инженерного оборудования и устройств.

2.3.8. Производить капитальный ремонт инженерного оборудования сдаваемого в пользование нежилого помещения, связанный с общим капитальным ремонтом здания.

### **3.Права сторон**

3.1. Ссудополучатель имеет право:

3.1.1. В установленном порядке требовать возмещения убытков и морального вреда, понесенных по вине Ссудодателя.

3.2. Ссудодатель имеет право:

3.2.1. В установленном законом порядке требовать возмещения убытков, понесенных в результате нарушения Ссудополучателем Обязательств по платежам, и иных убытков, причиненных Ссудополучателем из-за невыполнения условий договора.

3.2.2. В целях надлежащего выполнения условий договора заключать соответствующие договоры с другими юридическими и физическими лицами.

3.2.3. В случае изменения тарифов на коммунальные услуги в одностороннем порядке производить перерасчет, письменно известив об этом Ссудополучателя.

3.2.4. Вызывать представителя Ссудополучателя в любое время суток по телефону в случае аварии инженерных систем в арендуемом помещении.

3.2.5. Ставит вопрос о расторжении договора пользования в случае нарушения Ссудополучателем у словия настоящего договора в части использования помещения или неоплаты предоставленных эксплуатационных и коммунальных услуг более чем за 2 месяца.



#### **4. Ответственность сторон**

4.1. За невыполнение или ненадлежащее выполнение обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.2. В случае несвоевременного внесения платежей Ссудополучатель обязан уплатить Ссудодателю пеню в размере 0,1 процента от суммы просроченного платежа за каждый день просрочки.

4.3. За необеспечение или неполное обеспечение Ссудополучателя коммунальными и эксплуатационными услугами в соответствии с условиями настоящего договора Ссудодатель несет ответственность, в т.ч. по возмещению ущерба, в порядке и размерах, установленных законодательством и настоящим договором.

#### **5. Особые условия**

5.1. В случае регулярного уклонения Ссудополучателя от уплаты коммунальных услуг Ссудодатель после письменного предупреждения вправе прекратить отпуск отдельных видов либо всех коммунальных услуг.

#### **6. Порядок расчетов**

6.1. Возмещение расходов по электроэнергии осуществляется:

- силовая нагрузка – на основании Акта показания расчетного счетчика;
- осветительная нагрузка – по установленной мощности осветительных приборов.

6.2. Сумма возмещения расходов по коммунальным и эксплуатационным услугам по содержанию нежилого помещения рассчитывается ежемесячно по фактически произведенным расходам. Стоимость услуг взимается по ценам поставщика.

6.3. Ссудодатель ежемесячно выставляет счет на возмещение расходов по электроэнергии, коммунальным и эксплуатационным услугам до 25 числа следующего за расчетным месяцем. Оплата производится путем перечисления безналичных денежных средств на расчетный счет Ссудодателя в течение 10 дней с момента получения счета.

#### **7. Порядок разрешения споров**

7.1. Споры и разногласия, возникающие между сторонами по настоящему договору или в связи с ним, разрешаются путем переговоров.

#### **8. Срок действия, порядок изменения и расторжения договора**

8.1. Настоящий договор вступает в силу с «01» февраля 2025 г. по «31» декабря 2025 г.

8.2. Любые изменения и дополнения к договору имеют силу только, если они оформлены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями обеих сторон.

#### **9. Заключительные положения**

9.1. Отношения сторон, не урегулированные настоящим договором, регулируются в соответствии с законодательством РФ.

9.2. Настоящий договор составлен в двух идентичных экземплярах, имеющих равную юридическую силу, - по одному для каждой из сторон.

## 8. Адреса и реквизиты сторон

Ссудодатель:

Ссудополучатель:

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 4**

Место нахождения: 618592, Россия, Пермский край, Красновишерский городской округ,  
г. Красновишерск, ул. Коммунистическая, д. 1  
Почтовый адрес: 618592, Россия, Пермский край, Красновишерский городской округ,  
г. Красновишерск, ул. Коммунистическая, д. 1  
ИНН: 5941001855, КПП: 591901001  
Телефон: 8(34243)30017, Факс: 8(34243)30017  
Электронная почта: krasna4@bk.ru  
ОГРН: 1025902265993

Банковские реквизиты:

Банк получателя:

ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ// УФК по Пермскому краю г. Пермь,  
БИК 015773997

Единый казначейский счет: 40102810145370000048

Казначейский счет: 03234643575270005600

Получатель: ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА

РОССИИ// УФК по Пермскому краю г. Пермь,

УФК по Пермскому краю (Финансовое управление администрации Красновишерского округа,

Департамент муниципальных учреждений, МБОУ

ООШ № 4 л/с 20921Э77204)

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Директор МБОУ ООШ № 4

\_\_\_\_\_ / Е.Н. Коржиманова/

**МОСКОМБАНК***Commercial Bank of Moscow***НЕЗАВИСИМАЯ ГАРАНТИЯ,**  
предоставляемая в качестве обеспечения исполнения контракта

Дата выдачи «17» января 2025г.

Номер независимой гарантии ЭГ/051625/25

**Информация о гаранте, принципале, бенефициаре**

		Коды	
Полное наименование гаранта	АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «МОСКОВСКИЙ КОММЕРЧЕСКИЙ БАНК»	ИНН	7727065444
		КПП	997950001
		БИК	044525476
Идентификационный код гаранта	00J10445254768		
Место нахождения, телефон, адрес электронной почты гаранта	119146, город Москва, улица 1-я Фрунзенская, дом 5 (495) 109-00-14 bank@moscombank.ru	по ОКТМО	45383000
Полное наименование принципала	ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ РАДЖАБОВ САБАХАДДИН НАРИМАН ОГЛЫ	ИНН	591115621550
		КПП	
Место нахождения, телефон, адрес электронной почты принципала	край Пермский, р-н Красновишерский, г Красновишерск ул. Победы, д. 8, кв. 4; +7 342 433-00- 58; shabo444@mail.ru	по ОКТМО	57760000001
Полное наименование бенефициара	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4	ИНН	5941001855
		КПП	591901001
Место нахождения, телефон, адрес электронной почты бенефициара	618592, край Пермский, р-н Красновишерский, г Красновишерск, ул Коммунистическая, дом 1 7-34243- 30017 Krasna4@mail.ru	по ОКТМО	57760000001

Информация о закупке, для обеспечения контракта, заключаемого при осуществлении которой, предоставляется независимая гарантия

Идентификационный код закупки	243594100185559190100100010000244
Наименование объекта закупки	Услуги по организации питания обучающихся МБОУ ООШ № 4

**Условия независимой гарантии**

Сумма независимой гарантии, подлежащая уплате гарантом бенефициару (далее - сумма независимой гарантии)	152 240 (Сто пятьдесят две тысячи двести сорок рублей) 00 копеек		
Наименование валюты	Российский рубль	по ОКВ	643
Срок вступления независимой гарантии в силу	С даты выдачи		

Лист №1

1. Настоящая независимая гарантия обеспечивает исполнение Принципом его обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с Бенефициаром, включающих в том числе обязательства Принципала по уплате неустоек (штрафов, пеней).
2. Настоящая независимая гарантия не может быть отозвана Гарантом.
3. Бенефициар в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Принципом обязательств, обеспеченных настоящей независимой гарантией, вправе до окончания ее срока действия предъявить требование об уплате денежной суммы по независимой гарантии (далее – требование) в размере цены контракта, уменьшенном на сумму, пропорциональную объему исполненных Принципом обязательств, предусмотренных контрактом и оплаченных Бенефициаром, но не превышающем размер обеспечения исполнения контракта и сумму независимой гарантии.
4. Бенефициар вправе направить Гаранту требование в письменной форме на бумажном носителе или в форме электронного документа, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Бенефициара.
5. Требование в письменной форме на бумажном носителе должно быть направлено (в случае если Бенефициар направляет требование Гаранту в письменной форме на бумажном носителе) по адресу: 119146, г. Москва, ул. 1-я Фрунзенская, д. 5.
6. Требование в форме электронного документа должно быть направлено (в случае если Бенефициар направляет требование Гаранту в форме электронного документа) по адресу электронной почты: bank@moscombank.ru.
7. В случае направления требования Бенефициар обязан одновременно с таким требованием направить Гаранту:
  - а) расчет суммы, включаемой в требование по настоящей независимой гарантии;
  - б) платежное поручение, подтверждающее перечисление Бенефициаром аванса Принципу, с отметкой банка Бенефициара либо органа Федерального казначейства об исполнении (если выплата аванса предусмотрена контрактом, а требование по независимой гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения контракта, предъявлено в случае ненадлежащего исполнения Принципом обязательств по возврату аванса);
  - в) документ, подтверждающий факт наступления гарантийного случая в соответствии с условиями контракта (если требование по настоящей независимой гарантии предъявлено в случае ненадлежащего исполнения Принципом обязательств в период действия гарантийного срока);
  - г) документ, подтверждающий полномочия лица, подписавшего требование по настоящей независимой гарантии от имени Бенефициара (доверенность) (в случае если требование по настоящей независимой гарантии подписано лицом, не указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени Бенефициара).
8. В случае направления Бенефициаром требования на бумажном носителе представляются оригиналы предусмотренных пунктом 7 настоящей независимой гарантии документов или заверенные Бенефициаром их копии. Если копия документа заверена лицом, не указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени Бенефициара, также представляется документ, подтверждающий полномочия такого лица на осуществление действий от имени Бенефициара. В случае направления требования в форме электронного документа предусмотренные пунктом 7 настоящей независимой гарантии документы представляются в форме электронных документов или в форме электронных образов бумажных документов, подписанных усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Бенефициара.
9. Гарант обязан рассмотреть требование не позднее 5 рабочих дней со дня, следующего за днем получения указанного требования и документов, предусмотренных пунктом 7 настоящей независимой гарантии.
10. Гарант обязан уплатить Бенефициару денежную сумму по настоящей независимой гарантии в размере, указанном в требовании, не позднее 10 рабочих дней со дня, следующего за днем получения Гарантом требования Бенефициара, соответствующего условиям настоящей независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.
11. Обязательство Гаранта перед Бенефициаром считается исполненным надлежащим образом со дня поступления денежных сумм по настоящей независимой гарантии на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Бенефициару, указанный Бенефициаром в требовании.
12. Гарант в случае просрочки исполнения обязательств по настоящей независимой гарантии, требование по которой соответствует условиям настоящей независимой гарантии и предъявлено Бенефициаром до окончания срока её действия, обязан за каждый день просрочки (начиная со дня, следующего за днем истечения установленного настоящей независимой гарантией срока оплаты требования, по день исполнения Гарантом требования включительно) уплатить Бенефициару неустойку (пени) в размере 0,1 процента денежной суммы, подлежащей уплате по настоящей независимой гарантии.
13. Все расходы, возникающие в связи с перечислением Гарантом денежных средств по настоящей независимой гарантии Бенефициару, несет Гарант.
14. Споры, возникающие в связи с исполнением обязательств по независимой гарантии, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Пермского края.
15. Настоящая независимая гарантия выдана в пользу Бенефициара, и права требования по ней не могут быть переданы третьему лицу без согласия Гаранта, за исключением случая перемены заказчика при осуществлении закупки, при котором право требования по независимой гарантии может быть передано новому заказчику с предварительным извещением об этом Гаранта.
16. Настоящая независимая гарантия вступает в силу со дня заключения контракта, для обеспечения исполнения которого выдана настоящая независимая гарантия.

Уполномоченное лицо гаранта

Заместитель Председателя  
Правления

(должность)



(подпись)

Д.В. Яницкий

(расшифровка  
подписи)

## Выписка из реестра независимых гарантий

		<b>Коды</b>
	<b>Форма по ОКУД</b>	
	от «17» января 2025 г.	<b>Дата</b> 17.01.2025
<b>Наименование гаранта</b>	АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "МОСКОВСКИЙ КОММЕРЧЕСКИЙ БАНК" Код по ОКОПФ (АО "МОСКОМБАНК")	12267
	<b>ИНН</b>	7727065444
	<b>КПП</b>	770401001
	<b>Дата постановки на учет в налоговом органе</b>	19.09.2002
<b>Наименование субъекта РФ (код)</b>	г. Москва (77)	
<b>Наименование населенного пункта (код по ОКТМО)</b>	муниципальный округ Хамовники (45383000)	
<b>Место нахождения гаранта</b>	Российская Федерация, 119146, Москва, 1-я Фрунзенская ул, Д. 5	
<b>Наименование страны по ОКСМ</b>	Российская Федерация	
<b>Код страны по ОКСМ</b>	643	
<b>Наименование поставщика (подрядчика, исполнителя) - принципала</b>	Раджабов Сабахаддин Нариман Оглы	<b>Код по ОКОПФ</b>
		<b>ОГРН/ОГРНИП</b> 311591127000032
		<b>ИНН</b> 591115621550
		<b>КПП</b>
	<b>Дата постановки на учет в налоговом органе</b>	27.09.2011
<b>Наименование страны по ОКСМ</b>	РОССИЯ	
<b>Код страны по ОКСМ</b>	(643)	
<b>Место нахождения поставщика (подрядчика, исполнителя) - принципала</b>	РОССИЯ , Российская Федерация, -, край Пермский, р-н Красновишерский, г. Красновишерск, -, -, -, -	
<b>Наименование субъекта РФ (код)</b>	Пермский край (59)	
<b>Наименование населенного пункта (код по ОКТМО)</b>	г Красновишерск (57760000001)	

<b>Наименование заказчика-бенефициара</b>	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4 (МБОУ ООШ №4)	<b>Код по ОКОПФ</b>	75403
		<b>ИНН</b>	5941001855
		<b>КПП</b>	591901001
		<b>Дата постановки на учет в налоговом органе</b>	03.03.2015
		<b>ИКУ</b>	35941001855591901001
<b>Наименование субъекта РФ (код)</b>	Пермский край (59)		
<b>Наименование населенного пункта (код по ОКТМО)</b>	г Красновишерск (57760000001)		
<b>Место нахождения заказчика- бенефициара</b>	Российская Федерация, 618592, Пермский край, УЛ КОММУНИСТИЧЕСКАЯ, Д. 1		
<b>Вид обеспечения</b>	Обеспечение исполнения контракта 44-ФЗ		
<b>Тип информации</b>	первичная		
<b>Номер извещения (приглашения)</b>	0356500001424008834		
<b>Идентификационный код закупки (ИКЗ)</b>	24 35941001855591901001 0010 001 0000 244		
<b>Номер независимой гарантии, присвоенный гарантом</b>	ЭГ/051625/25		
<b>Дата выдачи независимой гарантии</b>	17.01.2025		

**Содержание независимой гарантии**

Дата вступления в силу независимой гарантии *	Дата окончания срока действия независимой гарантии	Денежная сумма, подлежащая уплате гарантом в случае неисполнения участником закупки требований Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	Наименование валюты	Код валюты по ОКВ
1	2	3	4	5
17.01.2025	06.03.2026	152 240,00	RUB - РОССИЙСКИЙ РУБЛЬ	643

<b>Уникальный номер реестровой записи в реестре независимых гарантий</b>	00J3594100185525000102
<b>Дата присвоения уникального номера реестровой записи реестра</b>	17.01.2025
<b>Дата размещения реестровой записи в составе реестра в единой</b>	17.01.2025

**информационной системе в сфере закупок**



**Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
основная общеобразовательная  
школа № 4**

ул. Коммунистическая 1, г.  
Красновишерск, Пермского края,  
618592,

тел./факс 8(34243) 30017

e-mail: krasna4@mail.ru

ОКПО40906696 ОГРН 1025902265993

«24» января 2025 г. №б/н

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 4 в лице директора школы Коржимановой Елены Николаевны, действующей на основании Устава доверяет:

**Васильеву Сергею Александровичу**, секретарю МБОУ ООШ №4 20 мая 1988 года рождения, проживающему по адресу г. Красновишерск, ул. Толстого, 15-3, паспорт серия 57 07 № 180716 выдан 22.07.2008 года Отделением УФМС России по Пермскому краю в Красновишерском районе, **на подписание договора на оказания услуг по организации питания в системе ЕИС Закупки.**

Настоящая доверенность действительная на время работы Васильева Сергея Александровича в МБОУ ООШ № 4. Полномочия по настоящей доверенности не могут быть переданы другим лицам.

Подпись доверенного лица  Васильев С.А. удостоверяю.

Директор МБОУ ООШ № 4



Е.Н.Коржиманова



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 294690421595703939189969587970239985033448729960

Владелец Коржиманова Елена Николаевна

Действителен с 06.06.2024 по 06.06.2025