

Договор № 7Л на оказание услуг

г. Омск

«02» июня 2025 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Москаленский лицей» Москаленского муниципального района Омской области» в лице директора Пелюх Ольги Николаевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны и Индивидуальный предприниматель Ванджура Оксана Юрьевна, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице руководителя Ванджура Оксаны Юрьевны, действующего на основании свидетельства, с другой стороны,

далее именуемые «Стороны», руководствуясь пунктом 5 части 1 статьи 93 Федерального закона № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий договор (далее – Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания в пришкольных лагерях дневного пребывания (далее – услуги), в объеме и на условиях, предусмотренных в настоящем Договоре, а Заказчик обязуется обеспечить оплату предоставленных услуг в порядке, форме и размере согласно Договору.

1.2. Сроки оказания услуг: с 02.06.2025 года по 16.06.2025 года.

1.3. Услуги по настоящему договору оказываются Исполнителем лично, его силами и средствами, на основании графика оказания услуг (Приложение № 2 к настоящему договору), в объеме исходя из набора блюд (

1.4. 120,00 рублей (на обучающегося в день) определенном Приложением № 3 к настоящему Договору.

1.5. Исполнитель оказывает услуги своими силами и средствами.

2. ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА УСЛУГ

2.1. Исполнитель обязуется оказать услуги, предусмотренные настоящим Договором, в соответствии с требованиями к качеству и безопасности, предусмотренными законодательством РФ, настоящим Договором.

2.2. Исполнитель гарантирует оказание услуг в соответствии с действующими стандартами, качество и безопасность поставляемых в столового Заказчика продуктов питания в соответствии с действующими стандартами, утвержденными для данного вида товаров и наличие надлежащим образом оформленных удостоверений качества, сертификатов на продукты питания, поставляемые в рамках оказания услуг.

3. ЦЕНА ДОГОВОРА

3.1. Цена настоящего договора составляет 145200,00 (Сто сорок пять тысяч двести рублей 00 копеек) (В том числе НДС-5% 6914,30 руб.), является твердой и определяется на весь срок исполнения договора (за исключением случаев, предусмотренных настоящим договором).

3.2. Цена договора может быть снижена по соглашению сторон.

3.3. Указанная в пункте 3.1. цена настоящего Договора включает: стоимость услуг по организации питания, в том числе обеспечение готовой к употреблению пищевой продукцией обучающихся, приготовление, доставка готовых блюд и (или) кулинарных изделий, транспортных расходов, погрузочно-разгрузочные работ, налогов, пошлин, прочих сборов и иных расходов, связанных с исполнением договора.

3.4. Исполнитель несет все риски, связанные с повышением стоимости услуг, оказываемых по настоящему договору.

3.5. Финансирование по настоящему Договору осуществляется за счет средств областного и местного бюджета.

3.6. Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе изменить не более чем на десять процентов объем предусмотренных договором услуг. При этом соглашением сторон изменяется цена договора пропорционально дополнительному или уменьшаемому объему услуг, исходя из установленной в договоре цены единицы услуг, но не более чем на десять процентов цены договора.

4. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

4.1. Оплата услуг производится путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в течение 30 дней с момента подписания Сторонами акта оказанных услуг за расчетный период, на основании выставленного счета (счет-фактуры). Расчетный период - календарный месяц.

4.2. Сверка взаиморасчетов между Заказчиком и Исполнителем производится не позднее 15 (пятнадцати) дней со дня исполнения обязательств по оказанию услуг в соответствующем периоде. Сверка взаиморасчетов оформляется путём составления акта сверки, заверенного печатью и подписанного руководителем и главным бухгалтером Заказчика и Исполнителя.

4.3. Заказчик вправе произвести оплату оказанных услуг за вычетом неустойки за неисполнение, ненадлежащее исполнение обязательств Исполнителем, рассчитанной в соответствии с настоящим Договором.

5. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

5.1. Исполнитель обязуется:

5.1.1. Оказывать услуги, качество которых должно соответствовать действующим на территории РФ нормативным документам:

- Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Требованиям Управления Роспотребнадзора по организации сбалансированного рационального питания с целью оздоровления обучающихся и другим нормативным документам, регламентирующим санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевыми добавками, продовольственному сырью, а также контактирующими с ними материалами и санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей;
- Федеральному закону от 01.03.2020 № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральному закону "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

5.1.2. Принимать меры к рациональному, экономному использованию электроэнергии, горячей и холодной воды в рамках оказания услуг, не допускать случаев их необоснованного расходования.

5.1.3. Содержать пищеблоки в состоянии, отвечающем санитарным, техническим и противопожарным требованиям, выполнять соответствующие предписания территориального управления Роспотребнадзора по Омской области.

5.1.4. Укомплектовывать пищеблок учреждения необходимыми квалифицированными кадрами, в соответствии с потребностью для выполнения всех необходимых процессов при организации питания обучающихся.

5.1.5. Допускать к обработке продуктов и приготовлению пищи лиц, имеющих соответствующее специальное образование, прошедших предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющих личную медицинскую книжку, в которую заносятся результаты медицинских

исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

5.1.6. Обеспечивать своевременное и обязательное прохождение работниками (как вновь принятыми, так и работающими в столовой) медицинских профилактических осмотров (в т.ч. профилактические прививки) в установленном порядке, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать.

5.1.7. Использовать помещения пищеблока и оборудование, предоставленные Заказчиком, только в целях организации питания учащихся.

5.1.8. Принять имеющееся помещение, холодильное, технологическое и вспомогательное оборудование Заказчика по акту приема-передачи (Приложение 5 к настоящему договору) на срок, равный сроку оказания услуг по настоящему Договору. При окончании срока оказания услуг помещения пищеблока и оборудование передается Заказчику актом сдачи. Обеспечить пищеблок кухонным инвентарем, столовой посудой, столовыми приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

5.1.9. Соблюдать технику безопасности, противопожарную безопасность, нести ответственность за сохранность оборудования, инвентаря и помещений пищеблока в соответствии с действующим законодательством.

5.1.10. Производить при необходимости ремонт, техническое обслуживание (замену) оборудования, необходимого для предоставления услуг, за счет собственных средств.

5.1.11. Проводить при необходимости совместно с учреждением ежегодно ремонтные работы в помещениях пищеблока и обеденном зале.

5.1.12. Предоставлять возможность беспрепятственного доступа представителей Заказчика либо уполномоченных органов в целях осуществления проверки соблюдения Исполнителем вышеперечисленных обязанностей.

5.1.13. Возместить затраты Заказчика на экспертизу оказанных услуг, в случае выявления факта некачественного оказания услуг, подтвержденного результатами экспертизы.

5.1.14. Предпринимать необходимые и достаточные меры для обеспечения выполнения обязанностей, предусмотренных Федеральным законом «О персональных данных», и принятыми в соответствии с ним нормативными правовыми актами, в том числе для защиты персональных данных от неправомерного или случайного доступа к ним, уничтожения, изменения, блокирования, копирования, предоставления, распространения персональных данных, а также от иных неправомерных действий в отношении персональных данных.

5.2. ЗАКАЗЧИК ОБЯЗУЕТСЯ

5.2.1. Создать условия для предоставления учащимся ежедневного горячего сбалансированного полноценного питания в соответствии с требованиями СанПиН и иных нормативных документов.

5.2.2. Для целей исполнения настоящего договора на безвозмездной основе предоставить Исполнителю производственные, хозяйственные, подсобные и другие помещения (далее - помещения), системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции, электроснабжения и отопления, технологическое и холодильное оборудование, мебель в соответствии с СанПиНом, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности по передаточному акту.

5.2.3. Обеспечивать в соответствии с установленными нормами потребления электроэнергией, горячей, холодной водой и отоплением.

5.2.4. Организовывать и проводить комиссионную приемку пищеблока учреждения к новому учебному году. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока в сроки и в объемах, предусмотренных соответствующими нормативами, с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя. В этом случае составляется двухсторонний акт с указанием причин аварии.

5.2.5. Следить за санитарно-техническим состоянием предоставляемых помещений учреждения, осуществлять при необходимости совместно с Исполнителем ежегодно ремонтные работы в помещениях пищеблока и обеденном зале.

5.2.6. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания учащихся. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания одна из Сторон ставит об этом в известность другую не позднее, чем за 2 дня.

5.2.7. Подавать Исполнителю заявку по количеству учащихся в соответствии с меню, согласованным с территориальным управлением Роспотребнадзора по Омской области не позднее чем за 2 дня до ее фактического выполнения.

5.2.8. Осуществлять контроль за организацией питания в учреждении в соответствии с условиями настоящего Договора.

5.2.9. Предпринимать необходимые и достаточные меры для обеспечения выполнения обязанностей, предусмотренных Федеральным законом «О персональных данных», и принятыми в соответствии с ним нормативными правовыми актами, в том числе для защиты персональных данных от неправомерного или случайного доступа к ним, уничтожения, изменения, блокирования, копирования, предоставления, распространения персональных данных, а также от иных неправомерных действий в отношении персональных данных.

5.2.10. Решать иные организационные вопросы в рамках исполнения настоящего договора.

5.2.11. Принять акты приемки – передачи оказанных услуг, оплатить их по цене, указанной в настоящем Договоре. Услуги считаются оказанными после подписания акта приема – передачи Заказчиком или его уполномоченным представителем.

5.2.12. Осуществлять контроль организации питания в учреждении в соответствии с условиями настоящего Договора.

6. СДАЧА И ПРИЕМКА УСЛУГ

6.1. Заказчик принимает оказанные Исполнителем услуги по количеству и качеству в месте оказания услуг ежемесячно путем подписания акта приема-передачи оказанных услуг, составляемого Исполнителем.

6.2. Для проверки соответствия оказанных Исполнителем услуг условиям Договора Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Договора, не препятствующие приемке услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения. При проведении экспертизы Заказчиком собственными силами результаты экспертизы о соответствии оказанных Исполнителем услуг условиям договора оформляются путем подписания акта о приемке услуг.

6.3. При приемке услуг по объему Заказчик проверяет соответствие объема (количества результата) оказанных услуг Исполнителем, объему, указанному в настоящем Договоре, акте приемки оказанных услуг.

6.4. При приемке услуг по качеству Заказчик проверяет соответствие качества (характеристик) услуг качеству (характеристикам) услуг, указанным в настоящем Договоре, акте приемки оказанных услуг.

6.5. При отказе одной из сторон от подписания акта приемки оказанных услуг в нем делается отметка об этом, и акт подписывается другой стороной.

6.6. В случае обнаружения недостатков услуг при приемке Исполнитель обязуется устранить их за свой счет, о чем стороны составляют соответствующий акт с указанием перечня недостатков, требующих устранения и сроках их устранения. При этом окончательная приемка услуг и подписание сторонами всех документов переносится на соответствующий срок устранения недостатков.

6.7. Заказчик вправе отказаться от приемки услуг в случае обнаружения недостатков, которые исключают возможность использования результата услуг по назначению и не могут быть

устранены Исполнителем, о чем в срок не более 3-х рабочих дней с момента начала приемки услуг направляет Исполнителю в письменной форме мотивированный отказ.

7. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему договору, если они явились следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно пожара, наводнения, землетрясения, постановления правительства России и местных органов власти и если эти обстоятельства по данному договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства. Если эти обстоятельства будут продолжаться более трех месяцев, то каждая сторона имеет право аннулировать настоящий договор, и в этом случае ни одна из сторон не будет иметь право на возмещение убытков.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

8.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение принятых по настоящему договору обязательств в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пени). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

8.3. За ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств по договору, за исключением просрочки исполнения обязательств, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа в размере 1000 рублей (определяется в порядке, установленном пунктом 9 Правил, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042).

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

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

8.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, Исполнитель уплачивает штраф в размере 3 процентов цены договора, этапа), что составляет 17586,72 руб. (определяется в порядке, установленном пунктом 4 Правил, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042).

8.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, которое не имеет стоимостного выражения (при наличии в договоре таких обязательств), Исполнитель уплачивает штраф в размере 1000 рублей (определяется в порядке, установленном пунктом 6 Правил, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042).

8.8. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

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

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящий Договор вступает в силу с 02 июня 2025 г. и действует по «16» июня 2025г. Стороны распространяют положение настоящего договора на правоотношения, которые возникли между ними с 02 июня 2025 года, в связи с чем расчеты по настоящему договору производить с даты, указанной в настоящем пункте.

9.2. Любые изменения, дополнения к Договору действительны лишь при условии, если они совершены в письменной форме и подписаны обеими Сторонами или уполномоченными представителями Сторон, оформлены дополнительным соглашением, которое будет являться неотъемлемой частью настоящего Договора.

9.3. Расторжение Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

9.4. В случае расторжения настоящего Договора из-за неисполнения Исполнителем обязательств, Заказчик имеет право взыскать с Исполнителя сумму понесённого убытка, которая определяется как разница между общей стоимостью оказания услуг по новому договору и стоимостью не оказанных услуг по расторгнутому договору.

9.5. В случае досрочного расторжения Договора Стороны обязаны произвести все расчеты, с учетом обязанностей и ответственности каждой Стороны по настоящему Договору.

9.6. Спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения Договора, стороны урегулируют путем переговоров, с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

9.7. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из сторон своих обязательств, другая сторона должна направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по Договору, сторона, которой адресована данная претензия, обязуется дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

9.8. Все споры, неурегулированные в претензионном (внесудебном) порядке разрешаются в Арбитражном суде Омской области.

9.9. Любое уведомление по настоящему Договору выдается в письменной форме в виде факсимильного сообщения, письма по электронной почте или заказного письма.

9.10. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон, оба экземпляра имеют одинаковую юридическую силу.

9.11. Приложения является неотъемлемой частью настоящего Договора:

Приложение № 1 Калькуляция

Приложение № 2 График оказания услуг

Приложение № 3 Набор блюд для лагеря дневного пребывания.

Приложение № 4 Перечень передаваемого оборудования

Приложение № 5 Акт передачи товара (оборудования)

10. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Москаленский лицей» Москаленского
муниципального района Омской области,
Адрес: 646070 Омская область, Москаленский
район, р.п. Москаленки, ул. Комсомольская,
д.137
ИНН 5521005871 КПП 552101001

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель
Ванджура Оксана Юрьевна
ИНН 550513199676
ОГРНИП 321554300039473 от 10.06.2021г.

Юридический адрес: 644109, Омская обл,
Омск г, Моторная, дом № 3, кв. 37,
тел: 89043242136

ОГРН 1025501758578
л/с 504220058 в КФик
Каз/сч 03234643526320005200
банк: ОТДЕЛЕНИЕ ОМСК БАНКА
РОССИИ/УФК по Омской области г.Омск
БИК 015209001
ЕКС 40102810245370000044
Тел: +8 (381) 2-10-64
Эл. почта:mlicej@yandex.ru



Директор _____ О.Н.Пелюх

Банковские реквизиты: ОМСКОЕ
ОТДЕЛЕНИЕ N 8634 ПАО СБЕРБАНК
р/с 40802810545000035168
к/с 301018109000000000673
БИК 045209673

Руководитель _____ О.Ю. Ванджура

Приложение № 1
к договору на оказание услуг
№ 7Л от «02» июня 2025 года

Калькуляция

Наименование услуг	Объем услуг, усл. ед.		Цена с Без учета НДС, руб. за 1 человека	Стоимость услуг (В том числе НДС-5% 6914,30 руб.)
	Кол-во детей	Количество дней		
Оказание услуг по организации горячего питания в лагерях дневного пребывания (областной бюджет)	108	11	96,00	114048,00
Оказание услуг по организации горячего питания в лагерях дневного пребывания (местный бюджет)	108	11	24,00	28512,00
Оказание услуг по организации горячего питания в лагерях дневного пребывания (опека) (областной бюджет)	2	11	120,00	2640,00
ИТОГО: (В том числе НДС-5% 6914,30 руб.)				145200,00

Приложение № 2
к договору на оказание услуг
№ 7Л от «02» июня 2025 года

График оказания услуг

Периодичность оказания услуг	Категория обучающихся (класс)	Вид приема пищи	Время оказания услуг
еженедельно (с понедельника по субботу)	1-8 классы	Завтрак	8.40-9.00
		Обед	12.30-13.00

Цикличное меню приготавливаемых блюд в лагере дневного пребывания на 2025 год

Рацион:		Неделя: 1				День: понедельник	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	ПОВИДЛО	20	0,15		18	72,15	пром
	КАША МОЛОЧНАЯ****	220	10,3	11,5	48,3	337,9	54-13к
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		6,5	26,8	54-2гн
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,3	пром.
	ПРЯНИК	36	1,98	2,34	25,2	129,78	пром
	Итого за Завтрак	506	14,93	14,04	112,8	636,93	
Обед	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	200	1,68	4,16	9,68	120,24	54-2с
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	200	7,07	6,53	43,73	262,4	54-1г
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,5		19,8	81	54-1хн
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
	КУРИЦА ТУШЕНАЯ С МОРКОВЬЮ	100	14,1	5,7	4,4	126,4	54-25м
	Итого за Обед	750	27,1	16,77	102,24	707,29	
	Итого за день	1 256	42,03	30,81	215,04	1344,22	

(лист 2)

Рацион:		Неделя: 1				День: вторник	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	КАША МОЛОЧНАЯ****	200	5,3	5,7	25,3	174,3	54-27к
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
	ПЕЧЕНЬЕ	26	1,98	2,55	19,34	108,11	пром
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	200	0,2	0,1	6,6	27,9	54-3гн
	ЯБЛОКО	180	0,7	0,7	17,6	79,9	пром.
	Итого за Завтрак	656	11,93	9,43	93,47	507,46	
Обед	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	4,72	5,76	13,6	125,52	54-3с
	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	4,1	7,1	26,4	185,8	54-11г
	КОТЛЕТА РЫБНАЯ П/Ф	90	16,1	13,1	5,6	169,1	П/ф
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,2	27,9	115	342

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
Итого за Обед	740	28,87	26,54	98,13	712,67	
Итого за день	1 396	40,8	35,97	191,6	1220,13	

(лист 3)

Рацион:		Неделя: 1			День: среда		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	КАША МОЛОЧНАЯ****	250	10,41	12,65	47,05	343,75	54-6к
	СЫР ТВЕРДЫХ СОРТОВ В НАРЕЗКЕ	10	2,3	3		35,8	54-1з
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,3	19,7	93,8	пром.
	ЧАЙ С ЯБЛОКОМ И САХАРОМ	200	0,24	0,08	7,49	31,6	54-46гн
	Итого за Завтрак	500	15,95	16,03	74,24	504,95	
Обед	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ	250	5,8	7	7,1	115,3	54-1с
	ОВОЩИ В НАРЕЗКЕ*	60	1,6	6,1	6,2	85,7	54-7з
	КАША гречневая РАССЫПЧАТАЯ ПОКУПЕЧЕСКИ	250	18,8	18,1	29,45	356,15	91,19
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
	КИСЕЛЬ ИЗ ФРУКТОВО-ЯГОДНОГО КОНЦЕНТРАТА	200	0,21	0,08	11	50,57	пром.
	Итого за Обед	810	30,16	31,66	78,38	724,97	
	Итого за день	1 310	46,11	47,69	152,62	1229,92	

(лист 4)

Рацион:		Неделя: 1			День: четверг		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	КАША МОЛОЧНАЯ****	240	9,79	13,44	38,88	315,61	54-29к
	ПОВИДЛО	20	0,15		18	72,15	пром.
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		6,5	26,8	54-2гн
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,3	19,7	93,8	пром.
	Итого за Завтрак	500	13,14	13,74	83,08	508,36	
Обед	СУП ГОРОХОВЫЙ	230	7,73	5,24	18,68	153,09	54-8с
	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ	150	7,77	5,97	35,59	221,4	54-5г
	ТЕФТЕЛИ КУРИНЫЕ С РИСОМ	90	13,05	13,2	7,2	199,65	54-16м
	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	30	1	0,7	2,7	21,2	54-3с
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,3	19,7	93,8	пром.
	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,9	0,09	14,04	60,21	54-2хн
	Итого за Обед	720	33,45	25,5	97,91	749,35	

Итого за день	1 220	46,59	39,24	180,99	1257,71	
---------------	-------	-------	-------	--------	---------	--

(лист 5)

Рацион:		Неделя: 1			День: пятница		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	ВАРЕНИКИ ОТВАРНЫЕ	250	28	14	36,9	386	пром
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,3	пром.
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	200	0,2	0,1	6,6	27,9	54-3гн
	ПЕЧЕНЬЕ	26	1,98	2,55	19,34	108,11	пром
	Итого за Завтрак	506	32,48	16,85	77,64	592,31	
Обед	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	200	1,68	4,16	9,68	90,24	54-2с
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	5,3	4,9	32,8	196,8	54-1г
	КУРИНАЯ ГОЛЕНЬ ЗАПЕЧЕНАЯ	100	17,11	19,67		245,78	159
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,5		19,8	81	54-1хн
	Итого за Обед	700	28,34	29,11	86,91	731,07	
	Итого за день	1 206	60,82	45,96	164,55	1323,38	

(лист 6)

Рацион:		Неделя: 1			День: суббота		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	СЫР ТВЕРДЫХ СОРТОВ В НАРЕЗКЕ	15	3,45	4,5		53,7	54-1з
	КАША МОЛОЧНАЯ****	250	9,06	11,64	42,58	311,25	54-21к
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		6,5	26,8	54-2гн
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,6	0,5	29,5	140,6	пром.
	Итого за Завтрак	525	17,31	16,64	78,58	532,35	
Обед	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	5,9	7,2	17	156,9	54-3с
	РИС ОТВАРНОЙ	180	4,32	5,78	43,74	244,2	54-6г
	КУРИЦА ТУШЕНАЯ С МОРКОВЬЮ	100	14,1	5,7	4,4	126,4	54-25м
	Компот из изюма	200	0,43	0,1	18,34	75,8	54-4хн
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
	Итого за Обед	780	28,5	19,16	108,11	720,55	
Итого за день		1 305	45,81	35,8	186,69	1252,9	

(лист 7)

Рацион:		Неделя:2			День:понедельник		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							

КАША МОЛОЧНАЯ****	240	9,79	13,44	38,88	315,61	54-29к
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	7,2	0,1	66,1	53-19з
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,3	пром.
ПЕЧЕНЬЕ	26	1,98	2,55	19,34	108,11	пром
ЧАЙ С ЯБЛОКОМ И САХАРОМ	200	0,24	0,08	7,49	31,6	54-46гн
Итого за Завтрак	506	14,41	23,47	80,61	591,72	
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,8	2,2	15,5	100,9	54-7с
ОВОЩИ В НАРЕЗКЕ*	100	1,67	6	6,33	85	8.16
КОТЛЕТА РЫБНАЯ П/Ф	100	17,89	10,11	6,22	187,89	П/ф
СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	30	1	0,7	2,7	21,2	54-3с
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	3,7	6,4	23,8	167,2	54-11г
КОМПОТ ИЗ ОБЛИПИХИ	200	0,2	1	7,4	39	54-9хн
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
Итого за Обед	860	33,01	26,79	86,58	718,44	
Итого за день	1 366	47,42	50,26	167,19	1310,16	

(лист 8)

Рацион:		Неделя:2			День:вторник		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	ВАРЕНИКИ ОТВАРНЫЕ	250	28	14	36,9	386	пром
	СЫР ТВЕРДЫХ СОРТОВ В НАРЕЗКЕ	10	2,3	3		35,8	54-1з
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,3	19,7	93,8	пром.
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	200	0,2	0,1	6,6	27,9	54-3гн
Итого за Завтрак		500	33,5	17,4	63,2	543,5	
Обед							
	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	200	1,42	3,72	8,08	71,2	54-17
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	8,2	6,3	35,9	233,7	54-4г
	Биточки из мяса птицы в молочном соусе	100	10,2	11,7	8,2	179	306
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,3	пром.
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,2	27,9	115	342
	ЯБЛОКО	150	0,58	0,58	14,67	66,58	пром.
Итого за Обед		830	22,9	22,7	109,55	735,78	
Итого за день		1 330	56,4	40,1	172,75	1279,28	

(лист 9)

Рацион:		Неделя:2			День:среда		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	КАША МОЛОЧНАЯ****	240	10	12,14	45,17	330	54-6к

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	7,2	0,1	66,1	53-19з
ЧАЙ С ОБЛЕПИХОЙ И САХАРОМ	200	0,3	0,6	7,1	38	54-5гн
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
Итого за Завтрак	500	14,15	20,32	77	551,35	
Обед						
СУП ГОРОХОВЫЙ	200	6,5	4,6	16,3	133,1	54-8с
КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ	180	9,32	7,16	42,71	265,68	54-5г
ТЕФТЕЛИ КУРИНЫЕ С РИСОМ	90	13,05	13,2	7,2	199,65	54-16м
КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	1,2	0,1	31,6	126	638-2004 Л
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,3	пром.
Итого за Обед	700	32,37	25,26	112,61	794,73	
Итого за день	1 200	46,52	45,58	189,61	1346,08	

(лист 10)

Рацион:

Неделя:2

День:четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	КАША МОЛОЧНАЯ****	240	11,24	12,55	52,69	368,62	54-13к
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	7,2	0,1	66,1	53-19з
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,33	0,58	16,67	85,42	пром.
	ЧАЙ С ЯБЛОКОМ И САХАРОМ	200	0,24	0,08	7,49	31,6	54-46гн
Итого за Завтрак		500	14,91	20,41	76,95	551,74	
Обед							
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	4,72	5,76	13,6	125,52	54-3с
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	200	22,13	21,87	13,2	339,47	54-10м
	ОВОЩИ В НАРЕЗКЕ*	100	2,67	10,17	10,33	142,83	54-7з
	Компот из изюма	200	0,43	0,1	18,34	75,8	54-4хн
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,3	пром.
Итого за Обед		730	32,25	38,1	70,27	753,92	
Итого за день		1 230	47,16	58,51	147,22	1305,66	

(лист 11)

Рацион:

Неделя:2

День:пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	ВАРЕНИКИ ОТВАРНЫЕ	205	5	8	30,81	277,43	пром.
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	200	0,2	0,1	6,6	27,9	54-3гн
	ЯБЛОКО	180	0,7	0,7	17,6	79,9	пром.
Итого за Завтрак		635	9,65	9,18	79,64	502,48	

Обед	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (ПШЕНО)	200	5	5,78	11,3	116,88	54-11с
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	200	7,07	6,53	43,73	262,4	54-1г
	Курица тушеная в соусе	90	18,9	4,95	3,15	132,39	290/330
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,5		19,8	81	54-1хн
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
	Итого за Обед	740	35,22	17,64	102,61	709,92	
Итого за день		1 375	44,87	26,82	182,25	1212,4	

(лист 12)

Рацион:		Неделя:2				День:суббота	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
	Повидло	50	0,38		45	180,38	пром
	КАША МОЛОЧНАЯ****	220	5,83	5,94	31,57	202,95	54-25к
	ЧАЙ С ВИШНЕЙ И САХАРОМ	200	0,3		7,3	30,8	54-6гн
	Итого за Завтрак	520	10,26	6,32	108,5	531,38	
Обед	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	200	1,68	4,16	9,68	90,24	54-2с
	ТЕФТЕЛИ КУРИНЫЕ С РИСОМ	90	13,05	13,2	7,2	199,65	54-16м
	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	30	1	0,7	2,7	21,2	54-3с
	РИС ОТВАРНОЙ	180	4,32	5,78	43,74	244,2	54-6г
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,2	27,9	115	342
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
	Итого за Обед	750	24	24,42	115,85	787,54	
	Итого за день	1 270	34,26	30,74	224,35	1318,92	
Итого за период		15 464	558,79	487,48	2174,86	15370,76	
Среднее значение за период			46,6	40,6	181,2	1280,9	

* Допускается замена свежих порционных овощей (огурец/помидор) на консервированные овощи, такие как: огурец/помидор, икра кабачковая, зеленый горошек, сладкая кукуруза либо на салаты из свежих или отварных овощей, икра морковная, икра свекольная, маринад овощной с 1 марта 2023 в соответствии с сезонностью.

**** Для приготовления молочной каши используется крупа пшеничная, пшеничная, ячневая, овсяная, кукурузная, рисовая, гречневая.

Литература (сборники рецептов):

- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Издательство "ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора", Новосибирск, 2022.
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях / Дели принт/Москва 2011 г.

- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях /Дели принт/Москва 2016 г.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ "Издательство Арий"/Москва, 2010 г.
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений/Пермь, 2011 г.

Перечень передаваемого оборудования

Наименование оборудования (с указанием марки и модели оборудования)	Количество
1) Холодильное оборудование	
Холодильник Бирюса	1
Холодильник с морозильной камерой Бирюса	1
Морозильная камера Саратов	1
Холодильник Ариада	1
Морозильная камера Polaris	1
2) Технологическое оборудование	
Мясорубка	1
Картофелемялка	1
Плита электрическая ЭП-6П с жарочным шкафом	2
Шкаф жарочный-пекарный 3-х секционный	1
Электросковорода	1
3) Вспомогательное оборудование	
Стол производственные	6
Раковины 2-секционные	2
Раковины 1-секционные	4
Ванна чугунная	1
Водонагреватели (котел)	3
Весы напольные	1
Весы	2
Электротермос	1
Шкаф для посуды нерж.	1
Электросушилка для рук	1

Приложение № 5
к договору на оказание услуг
№ 7Л от «02» июня 2025 года

АКТ № _____
приема-передачи

« 02» июня 2025 г.

г. Омск

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Москаленский лицей» Москаленского муниципального района Омской области в лице директора Пелюх Ольги Николаевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Сдающий», с одной стороны,

и Индивидуальный предприниматель Ванджура Оксана Юрьевна, в лице руководителя Ванджура Оксаны Юрьевны, действующего на основании свидетельства с другой стороны, именуемое в дальнейшем «Принимающий».

Сдающий Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Москаленский лицей» Москаленского муниципального района Омской области в лице директора Пелюх Ольги Николаевны, действующего на основании Устава и

Принимающий Индивидуальный предприниматель Ванджура Оксана Юрьевна, действующего на основании свидетельства, в лице руководителя Ванджура Оксаны Юрьевны, принял в соответствии с условиями договора на оказание услуг №7Л от «02» июня 2025 г., помещения и оборудование пищеблока (далее - оборудование) во временное пользование согласно указанному ниже перечню.

Наименование оборудования (с указанием марки и модели оборудования)	Количество
1) Холодильное оборудование	
Холодильник Бирюса	1
Холодильник с морозильной камерой Бирюса	1
Морозильная камера Саратов	1
Холодильник Ариада	1
Морозильная камера Polaris	1
2) Технологическое оборудование	
Мясорубка	1
Картофелемялка	1
Плита электрическая ЭП-6П с жарочным шкафом	2
Шкаф жарочный-пекарный 3-х секционный	1
Электросковорода	1
3) Вспомогательное оборудование	
Стол производственные	6
Раковины 2-секционные	2
Раковины 1-секционные	4
Ванна чугунная	1

Водонагреватели (котел)	3
Весы напольные	1
Весы	2
Электротермос	1
Шкаф для посуды нерж.	1
Электросушилка для рук	1

Принимающий (Индивидуальный предприниматель Ванджура Оксана Юрьевна, действующего на основании свидетельства, в лице руководителя Ванджура Оксаны Юрьевны) не имеет каких-либо претензий к Сдающему МБОУ «Москаленский лицей» в лице директора Пелюх Ольги Николаевны в отношении вышеуказанного оборудования, в том числе по внешнему виду, качеству, комплектности и иным параметрам. Работоспособность оборудования проверена.

Акт приема - передачи составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой Стороны.

Оборудование передал

Оборудование принял

Заказчик

Исполнитель

МБОУ «Москаленский лицей»

Индивидуальный предприниматель Ванджура
Оксана Юрьевна

Директор

/О.Н. Пелюх/

Руководитель _____/О.Ю.Ванджура/

