

ДОГОВОР №194/2024

Оказание услуг по организации горячего питания учащихся начальных классов

г. Хасавюрт

«1» апреля 2024 г.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №14» именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Ибрагимова Х.М., действующего на основании Устава, с одной стороны, и Муниципальное бюджетное учреждение "Промжилстройторг", именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице директора Кадилаева А.Н., действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок, и на основании п.5 ч.1 ст. 93 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 г., заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется своевременно оказать на условиях Договора услуги по организации горячего питания учащихся начальных классов (далее - услуги). Место оказания услуг: адрес Заказчика.

1.2. Объем и условия оказания услуг указаны в Техническом задании № 1 к настоящему Договору.

2. Цена Договора и порядок расчетов

2.1. Общая цена Договора составляет 599391,00 руб. (пятьсот девяносто девять тысяч триста девяносто один рубль 00 копеек), НДС не облагается.

2.2. В общую цену Договора включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Договору в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с выполнением услуг.

2.3. Оплата по Договору производится в следующем порядке:

2.3.1. Оплата производится в безналичном порядке путем перечисления Заказчиком денежных средств на указанный в Договоре расчетный счет Исполнителя.

2.3.2. Оплата производится в рублях Российской Федерации.

2.3.3. Авансирование не предусмотрено.

2.3.4. Платежи осуществляются в течение 7 рабочих дней за фактически оказанные и принятые Заказчиком услуги на основании подписанных Заказчиком актов об оказанных услугах и представленных Исполнителем счета-фактуры.

2.3. Источник финансирования: бюджет РФ.

3. Сроки оказания услуги по Договору

3.1. Услуги оказываются в период со дня заключения контракта по 30 апреля 2024 года, за исключением каникул, выходных и общегосударственных праздников.

3.2. В случае если в п. 9 настоящего Договора указана дата, при наступлении которой обязательства сторон прекращаются, за исключением обязательств по оплате выполненных и принятых Заказчиком услуг, гарантийных обязательств, обязательств по возмещению убытков и выплате неустойки, Стороны после наступления указанной даты не вправе требовать исполнения Договора. В данном случае Заказчиком в двух экземплярах составляется Акт взаимосверки обязательств по Договору, в котором указываются сведения о прекращении действия Договора; сведения о фактически исполненных обязательствах по Договору; сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями настоящего Договора.

Исполнитель обязан подписать Акт взаимосверки обязательств. Данный акт является основанием для проведения взаиморасчетов между Сторонами.

4. Ответственность сторон.

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. За просрочку исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Исполнитель уплачивает Заказчику неустойку в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования ЦБ РФ за каждый день просрочки от цены Договора.

4.3. За просрочку исполнения обязательств по оплате поставленного товара Исполнитель вправе взыскать с Заказчика неустойку в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ключевой ставки ЦБ РФ за каждый день просрочки.

5. Права и обязанности Сторон

5.1. Заказчик вправе:

5.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

5.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с Техническим заданием и настоящим Договором.

5.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказываемых услуг.

5.1.4. Осуществлять контроль за исполнением Договора с привлечением представителей уполномоченных и контролирующих органов, Управляющего совета и / или иного органа самоуправления Заказчика, независимых экспертов.

5.1.5. Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния пищеблока и оборудования, переданного Исполнителю, а также его использование только для оказания услуги.

5.1.6. Требовать устранения недостатков, в том числе в части объема и стоимости этих услуг.

5.2. Заказчик обязан:

5.2.1. Ежедневно осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг, сроками их оказания:

5.2.1.1. За выходом порций, качественным и количественным составом готовых блюд, путем контроля за соответствием количества дето-дней и ведением Журнала бракеража готовой продукции;

5.2.1.2. За организацией приема пищи.

5.2.2. Сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания услуг, в течение 2 (двух) рабочих дней после обнаружения таких недостатков.

5.2.3. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Договором.

5.2.4. При обнаружении уполномоченными контролирующими органами несоответствия объема и стоимости, выполненных Исполнителем оказанных услуг и Акту сдачи-приемки услуг вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных услуг.

5.2.5. Передать Исполнителю необходимое для исполнения услуг технологическое оборудование, находящееся в рабочем состоянии, кухонную посуду, инвентарь, а также столовую посуду и приборы.

5.2.6. Обеспечить доступ Исполнителю в помещения пищеблока (столовая, производственные помещения, обеденный зал и т.п.) оснащенные соответствующим необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием необходимым для обеспечения горячим питанием учащихся Заказчика.

5.2.7. В срок, согласованный с Исполнителем, проводить комиссионную приемку готовности пищеблока Заказчика.

5.2.8. Требовать оплаты неустойки (штрафа, пени) в соответствии с условиями настоящего Договора.

5.2.9. Представлять Исполнителю сведения об изменении своего адреса в срок не позднее 3 (трех) рабочих дней со дня изменения адреса. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса, надлежащим адресом Заказчика будет считаться адрес, указанный в Договоре.

5.3. Исполнитель вправе:

5.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по настоящему Договору на основании представленных Исполнителем отчетных документов.

5.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии с пунктом 2.1 настоящего Договора.

5.3.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно проведения оказания услуг в рамках настоящего Договора.

5.3.4. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями настоящего Договора.

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги строго согласно требованиям, установленным Договором и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Договора.

5.4.2. Обеспечить соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам, Техническим регламентам и т.п.), лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации.

5.4.3. Содержать технологическое оборудование в рабочем состоянии. Производить техническое обслуживание оборудования.

5.4.4. По окончании срока оказания услуг по настоящему Договору вернуть Заказчику принятое от него технологическое оборудование в состоянии не хуже того, в котором оно принималось..

5.4.5. Принять Заявку Заказчика, в том числе изменения к Заявке.

5.4.6. Обеспечить поверку и клеймение весового оборудования.

5.4.7. До начала оказания услуг предоставить на утверждение Заказчику примерное меню.

5.4.8. В случае оказания услуги, несоответствующей по качеству, Исполнитель по требованию Заказчика своими силами и за свой счет в срок, согласованный с Заказчиком, обязан произвести замену питания или исполнить требования Заказчика в установленный им срок.

5.4.9. Самостоятельно приобретать материальные ресурсы, необходимые для исполнения настоящего Договора.

5.4.10. Обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, посуды, столовых приборов, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению и раздаче блюд.

5.4.11. Обеспечить устранение недостатков и дефектов, выявленных при сдаче-приемке услуг за свой счет.

5.4.12. Обеспечить беспрепятственный доступ представителя Заказчика на пищеблок для осуществления контроля за соблюдением Исполнителем требований к условиям хранения пищевых продуктов, качеством используемых пищевых продуктов и правильностью их закладки при приготовлении блюд.

5.4.13. Представить Заказчику сведения об изменении своего почтового адреса и (или) банковских реквизитов в срок не позднее 3 (трех) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении почтового

адреса и (или) банковских реквизитов, надлежащим адресом и надлежащими банковскими реквизитами Исполнителя будут считаться адрес и реквизиты, указанный в настоящем Договоре.

5.4.15. Своевременно выставлять счет на оплату оказанных услуг.

5.4.16. Исполнить иные обязательства, предусмотренные законодательством Российской Федерации и Договором.

6. Форс-мажор

6.1. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной за невыполнение обязательств, обусловленных обстоятельствами непреодолимой силы, возникшими помимо воли и желания Сторон и которые нельзя предвидеть или избежать, включая объявленную или фактическую войну, гражданские волнения, эпидемии, блокаду, эмбарго, землетрясения, наводнения, пожары и другие стихийные бедствия и т.д.

5.2. Сторона, которая не может исполнить своего обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна известить другую Сторону об имеющихся препятствиях и их влиянии на исполнение обязательств по настоящему договору.

7. Заключительные положения

7.1. Договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и действует до «31» декабря 2024 г (включительно).

7.2. Договор заключён в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой Стороны.

7.2. Любая договоренность между Сторонами, влекущая за собой новые обязательства, которые не вытекают из Договора, должна быть подтверждена Сторонами в форме дополнительных соглашений к Договору. Все изменения и дополнения к Договору считаются действительными, если они оформлены в письменном виде и подписаны надлежащими уполномоченными представителями Сторон.

6.3. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами и вытекающие из настоящего Договора или в связи с ним, будут разрешаться путем переговоров. В случае невозможности путем переговоров достичь соглашения по спорным вопросам в течение 15 (пятнадцати) календарных дней с момента получения письменной претензии, споры разрешаются в арбитражном суде в соответствии с действующим законодательством РФ.

8. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

МКОУ «Средняя общеобразовательная школа №14» 368006, РД, г. Хасавюрт, ул. Ярыкеусевская № 5

ИНН 0544020468 КПП 054401001

Р/сч. 03231643827350000300

Лиц счет 03033948040

БИК 018209001

Кор.сч. 40102810945370000069

ОТДЕЛЕНИЕ-НБ РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
БАНКА РОССИИ// УФК по Республике Дагестан г. Махачкала

Директор

М.П.

/Ибрагимов Х.М./

Исполнитель:

МБУ «ПРОМЖИЛСТРОЙТОРГ»
368006, Республика Дагестан,
г. Хасавюрт, ул. И. Казака, 39

ИНН 0544009263 КПП 054401001

р/сч 03234643827350000300

Л/сч 20036Ц47000

БИК 018209001

Кор.сч. 40102810945370000069

ОГРН 1140544000563

ОТДЕЛЕНИЕ-НБ РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
БАНКА РОССИИ// УФК по Республике Дагестан

Директор

/Кадилаев А.Н./

1. Основные показатели оказываемых Услуг:

1.1. Место (места) оказания Услуг: адрес Заказчика

1.2. ОКПД2: 56.29.19.000: Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по Договору, прочие.

1.3. Объем оказываемых услуг:

Показатель	Значение показателя
Количество дето дней	6110
Расчетная норма в день, в руб.	98,19

2. Меню должно быть разработано в соответствии требованиям СанПиН 2.3/2.4.3 590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным Заказчиком меню.

В ежедневное меню должны быть включены преимущественно следующие блюда (в граммах):

Блюда	Масса порций
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100
Первое блюдо	200-250
второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120
гарнир	150-200
третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200

Примерное меню

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 1)

Рацион: Первая и вторая смены 2024

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед								
	Суп картофельный на бульоне с лапшой	250	3	7	11	160	13	112
	Сосиска отварная куриная	70	7	12	1	157		168
	Помидор	80	0,7	0,1	3	16	11	
	Каша гречневая рассыпчатая	150	9	6	39	249		114
	Чай с сахаром	200			10	43	3	261
	Хлеб пшеничный	45	3		21	120		1
	Кондитерское изделие	20	4	3	13	58	11	0,15
Итого за Обед			26,7	28,1	98	803	38	
Итого за день			26,7	28,1	98	803	38	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Первая и вторая смены

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед								
	Салат из капусты с горошком	60	1	5	5	52	13	35
	Суп перловый с картофелем	250	2	5	10	121	7	73
	Курица отварная	50	3	3	2	109	1	196
	Вареники отварные	60	10	8	11	102		149
	Яйцо отварное	1	8	7	0	95		
	Чай с сахаром	200			10	43	3	261
	Хлеб пшеничный	45	3		21	120		1
	Яблоки	100			10	47	10	231
Итого за Обед			27	28	69	689	34	
Итого за день			27	28	69	689	34	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: Первая и вторая смены

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед								
	Салат морковный	60	1	3	4	47	1	42
	Борщ со св. капустой	250	3	5	8	94	19	62
	Гуляш из говядины	70	9	9	7	162		175
	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6	6	25	220		114
	Какао с молоком	200	4	5	18	123	2	266
	Хлеб пшеничный	45	3		21	120		1
	Мандарин	150	1	0	11	57	40	
Итого за Обед			31	31	107	881	73	
Итого за день			31	31	107	881	73	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Первая и вторая смены

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед								
	Салат из свеклы	60	3	4	6	56	5	38
	Суп рисовый с картофелем	250	5	7	12	140	6	78
	Мясо тушеное	70	9	9	7	162		173
	Макароны отварные с маслом	150	5	9	30	213		137
	Компот из смеси сухофруктов	200			28	114	4	236
	Хлеб пшеничный	45	3		21	120		1
	Кондитерское изделие	20	4	3	13	58	11	0,15
Итого за Обед			29	32	117	863	26	
Итого за день			29	32	117	863	26	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: Первая и вторая смены

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Салат из капусты с горошком	60	1	5	5	52	13	35
	Суп гороховый	250	5	3	22	131	12	78
	Плов из птицы	150	16	16	23	229	3	199
	Блинчики с джемом	80	6	11	33	200	1	276
	Чай с сахаром	200			10	43	3	261
	Хлеб пшеничный	45	3		21	120		1
	Яблоки	100			10	47	10	231
Итого за Обед			31	35	124	822	42	
Итого за день			31	35	114	822	42	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: Первая и вторая смены

День: суббота

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп рисовый с картофелем	250	5	7	12	140	6	78
	Курица отварная	50	3	3	2	109	1	196
	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6	6	25	173		114
	Пирожки печеные	75	3	10	19	180		
	Компот из смеси сухофруктов	200			10	82		376
	Хлеб пшеничный	45	3		21	120		1
	Огурцы	90	1	0	3	14		
	Кондитерское изделие	20	5	3	13	58	11	0,15
Итого за Обед			20	22	83	654	12	
Итого за день			20	22	83	654	12	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Первая и вторая смены

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Салат из капусты с горошком	60	1	5	5	52	13	35
	Суп перловый с картофелем	250	2	5	10	121	7	73
	Курица отварная	50	3	3	2	109	1	196
	Вареники отварные	60	10	8	11	102		149
	Яйцо отварное	1	8	7	0	95		
	Чай с сахаром	200			10	43	3	261
	Хлеб пшеничный	45	3		21	120		1
	Яблоки	100			10	47	10	231
Итого за Обед			27	28	69	689	34	

Итого за день			27	28	69	689	34	
Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 1)								
Рацион: Первая и вторая смены 2024			День: вторник			Сезон: 01.01-12.31 (Все)		
			Неделя: 1			Возрастная категория 7-11		
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп картофельный на бульоне с лапшой	250	3	7	11	160	13	112
	Сосиска отварная куриная	70	7	12	1	157		168
	Помидор	80	0,7	0,1	3	16	11	
	Каша гречневая рассыпчатая	150	9	6	39	249		114
	Чай с сахаром	200			10	43	3	261
	Хлеб пшеничный	45	3		21	120		1
	Кондитерское изделие	20	4	3	13	58	11	0,15
Итого за Обед			26,7	28,1	98	803	38	
Итого за день			26,7	28,1	98	803	38	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)								
Рацион: Первая и вторая смены			День: среда			Сезон: 01.01-12.31 (Все)		
			Неделя: 2			Возрастная категория 7-11		
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Салат из свеклы	60	3	4	6	56	5	38
	Суп рисовый с картофелем	250	5	7	12	140	6	78
	Мясо тушеное	70	9	9	7	162		173
	Макароны отварные с маслом	150	5	9	30	213		137
	Компот из смеси сухофруктов	200			28	114	4	236
	Хлеб пшеничный	45	3		21	120		1
	Кондитерское изделие	20	4	3	13	58	11	0,15
Итого за Обед			25	29	104	805	15	
Итого за день			25	29	104	805	15	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 10)								
Рацион: Первая и вторая смены			День: четверг			Сезон: 01.01-12.31 (Все)		
			Неделя: 2			Возрастная категория 7-11		
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Салат морковный	60	1	3	4	47	1	42
	Борщ со св. капустой	250	3	5	8	94	19	62
	Гуляш из говядины	70	9	9	7	162		175
	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6	6	25	220		114
	Какао с молоком	200	4	5	18	123	2	266
	Хлеб пшеничный	45	3		21	120		1
	Мандарин	150	1	0	11	57	40	
Итого за Обед			31	31	107	881	73	
Итого за день			31	31	107	881	73	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 11)

Рацион: Первая и вторая смены

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Неделя: 2

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп рисовый с картофелем	250	5	7	12	140	6	78
	Курица отварная	50	3	3	2	109	1	196
	Каша пшенная рассыпчатая	150	6	6	25	173		114
	Пирожки печеные	75	3	10	19	180		
	Компот из смеси сухофруктов	200			10	82		376
	Хлеб пшеничный	45	3		21	120		1
	Огурцы	90	1	0	3	14		
	Кондитерское изделие	20	5	3	13	58	11	0,15
Итого за Обед			19	22	80	640	12	
Итого за день			19	22	80	640	12	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 12)

Рацион: Первая и вторая смены

День: суббота

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Салат из капусты с горошком	60	1	5	5	52	13	35
	Суп гороховый	250	5	3	22	131	12	78
	Плов из птицы	150	16	16	23	229	3	199
	Блинчики с джемом	80	6	11	33	200	1	276
	Чай с сахаром	200			10	43	3	261
	Хлеб пшеничный	45	3		21	120		1
	Яблоки	100			10	47	10	231
Итого за Обед			31	35	124	822	42	
Итого за день			31	35	114	822	42	
Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год.								

Заказчик:

Исполнитель:

МКОУ «Средняя общеобразовательная школа №14» МБУ «ПРОМЖИЛСТРОЙТОРГ»

Директор

/М.П.

/Ибрагимов Х.М./

Директор

/Кадилаев А.Н./