КОНТРАКТ № 0158300041426000061
оказание услуг по организации питания воспитанников детского сада Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 7 «Белочка»

Идентификационный код закупки № **263614600346461460100100190015629244**

г. Зверево « 13 » октября 2026г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 7 «Белочка» (МБДОУ детский сад № 7 «Белочка»), »), именуемое в дальнейшем – Заказчик, в лице заведующей Коваленко Ирины Васильевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «ИМПЕРИЯ ВКУСА», именуемое в дальнейшем - Исполнитель, в лице Генерального директора Недайвозовой Юлии Андреевны, действующей на основании Устава с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», и каждый в отдельности – «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и иного законодательства Российской Федерации, на основании протокола подведения итогов открытого конкурса в электронной форме от « 02 » октября 2026 г. № ИЭОК 1 *(среди субъектов малого предпринимательства и социально - ориентированных некоммерческих организаций),*заключили настоящий контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

1.ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Исполнитель обязуется оказать Заказчику услуги по организации питания воспитанников детского сада Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 7 «Белочка» (далее - услуги), в соответствии с техническим заданием Заказчика (Приложение №2) и перечнем услуг (спецификацией) (Приложение №1), на основании меню, разработанного Исполнителем с учетом требований Заказчика (Приложение №3), санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и согласованного с Заказчиком, а Заказчик обязуется создать все необходимые условия для питания, принять и оплатить оказанные услуги, в порядке и на условиях, определенных настоящим контрактом

1.2. Наименование услуг, единица измерения, объем и цены услуг определяются перечнем услуг (спецификацией) (Приложение №1).

1.3. Место оказания услуг: Ростовская область, г. Зверево, ул.Осташенко,6а.

2.ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена контракта составляет **1 370 250,00 (рублей**), **(один миллион триста семьдесят тысяч двести пятьдесят рублей) без НДС.**

Источник финансирования контракта:

- средства бюджета города Зверево на иные цели (л/с 803Х6148001): 644 718,96 рублей, (шестьсот сорок четыре тысячи семьсот восемнадцать рублей девяносто шесть копеек) ;

- внебюджетные средства (л/с 803Х6148001): 725 531,04 рублей, (семьсот двадцать пять тысяч пятьсот тридцать один рубль четыре копейки).

Цена Контракта является твердой, определена на весь срок исполнения Контракта и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных ст. 95 Федерального закона №44-ФЗ.

2.2. Цена контракта включает в себя стоимость продуктов питания и их доставки, тары, упаковки, оплату труда работников, осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, обеспечение моющими и дезинфекционными средствами, необходимой посудой и инвентарем, проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации помещений, в которых осуществляется приготовление питания, в соответствии с требованиями к проведению таких мероприятий, возмещения коммунальных расходов, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, а также иных расходов, связанных с исполнением контракта.

2.3. Условия оплаты - безналичный расчет. Аванс не предусмотрен. Оплата производится ежемесячно за фактически оказанные услуги, после подписания документа о приемке в соответствии с разделом 6 контракта, путем перечисления соответствующей суммы на счет Исполнителя в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.

2.4. Днем исполнения обязательств по оплате является день списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

2.5. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу,

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

2.6. В случае уменьшения ранее утвержденных в установленном порядке Заказчику бюджетных ассигнований, Стороны согласовывают новые условия, в том числе цены и (или) сроки исполнения контракта и (или) объем услуг (в соответствии с п.5 ст.78.1 БК РФ).

2.7. Заказчик удерживает сумму неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным законом №44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

3.КАЧЕСТВО ИСПОЛНЕНИЯ УСЛУГ

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

3.2. Готовые блюда, напитки, кулинарные, мучные, кондитерские, хлебобулочные изделия должны соответствовать 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), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

3.3. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок собственными силами или соисполнителями продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключающие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в вышеуказанной части.

3.4. Ненадлежащее качество продуктов питания, в том числе по критериям фальсификации, может быть подтверждено экспертизой качества готовых блюд или продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

4.ИСПОЛНЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

4.1. Срок исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему контракту в полном объеме:

Дата начала исполнения обязательств: с даты заключения контракта;

Дата окончания исполнения обязательств: 31.12.2026г.

Услуги оказываются в рабочие дни с учетом положений Приложения №1, Приложения №2 к настоящему контракту.

4.2. Срок действия контракта: с момента заключения контракта до 31.12.2026г., а в части расчетов до полного исполнения сторонами своих финансовых обязательств.

5.ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

5.1. Обязанности Исполнителя:

5.1.1. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с графиком питания (Приложение № 4), в объеме и сроки, предусмотренные настоящим контрактом.

5.1.2. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов при оказании услуг по организации питания.

5.1.3. Обеспечить надлежащее санитарное состояние помещений, в которых осуществляется оказание услуг, и надлежащее санитарное и техническое состояние оборудования, используемое Исполнителем для оказания услуг по организации питания.

5.1.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика (Приложение №3) и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню.

5.1.5. Направить на согласование Заказчику Меню в течение одного дня с момента подписания настоящего контракта, в дальнейшем (в случае дополнительной потребности) не позднее 10-ти рабочих дней до предполагаемой даты питания.

5.1.6. Доработать Меню в случае получения письма от Заказчика, составленного в соответствии с п. 5.3.1. контракта, и направить доработанное Меню на согласование Заказчику в течение 5-ти рабочих дней после получения такого письма. При этом срок предполагаемой даты питания по вновь разработанному меню может быть продлен.

Меню считается согласованным с момента его подписания обеими сторонами. В случае дополнительной потребности в разработке нового Меню, до момента его согласования Исполнитель обязан оказывать услуги по ранее согласованному меню.

5.1.7. Утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для 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.

5.1.8. 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.

5.1.9. Представлять Заказчику акты о реализации готовых блюд и кулинарных изделий, отпускаемых по настоящему контракту, ежедневно.

5.1.10. Не позднее 3 рабочих дней с момента заключения настоящего контракта, но не позднее дня, предшествующему началу питания, заключить договор аренды движимого и не движимого муниципального имущества, принадлежащего Заказчику на праве оперативного управления на срок оказания услуг по организации питания. Оказание Исполнителем услуг, предусмотренных п.1.1. контракта не допускается в отсутствие выполнения Исполнителем обязательства, предусмотренное настоящим пунктом.

5.1.11. Возмещать стоимость услуг в размере, порядке и сроки, определенные договором аренды движимого и недвижимого муниципального имущества, принадлежащего Заказчику на праве оперативного управления, указанным в п.5.1.10. контракта.

5.1.12. Принимать пищевые продукты и продовольственное сырье при оказании услуг при наличии документов, гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов. Документация, удостоверяющая качество и безопасность, должна сохраняться Исполнителем услуги в течение 10 дней после окончания использования продукции.

5.1.13. Обеспечить выполнение требований к персоналу Исполнителя:

- наличие у работников спецодежды и личной медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований, лабораторных исследований, отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, со сведениями о прививках;

-обеспечить наличие внутренней документации, определяющей функции, обязанности и ответственность работников (должностные инструкции).

5.1.14. Обеспечить в случае плановой или внеплановой проверки беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов (при наличии документа, подтверждающего право проверки), а также представителей Заказчика на пищеблок(и), в целях осуществления контроля за соблюдением условий предоставления услуги по организации питания, а также соблюдения прав воспитанников как потребителей.

5.1.15. Исполнитель должен иметь возможность осуществить процесс приготовления блюд и кулинарных изделий на территории пищеблока, принадлежащего ему на праве собственности или иных законных основаниях, в случае отключения электроэнергии, водоснабжения и других технических неисправностей на территории Заказчика. Помещение пищеблока Исполнителя должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

В случае приготовления блюд и/или кулинарных изделий на территории пищеблока Исполнителя, Исполнитель ежедневно предоставляет Заказчику удостоверение качества готовой продукции с указанием времени приготовления блюд (на каждое блюдо завоза), маркированные бирки на каждый термос с указанием наименования блюд, даты и времени его приготовления, времени заполнения термоса.

5.1.16. Исполнитель обязан своими силами и за свой счет осуществлять доставку приготовленных блюд и/или кулинарных изделий до места приема пищи в случае их приготовления на территории пищеблока Исполнителя или в случае наличия нескольких адресов приема пищи у Заказчика.

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

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

5.1.19. Соблюдать требования по антитеррористической защищенности объекта.

5.1.20. Исполнять иные обязанности, установленные для Исполнителя контрактом, гражданским законодательством Российской Федерации и законодательством о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

5.2. Права Исполнителя:

5.2.1. Получить оплату за оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

5.2.2. Направить в письменном виде обоснованный отказ от доработки Меню, в случае несогласия с обоснованностью отказа от согласования Меню Заказчиком.

5.2.3. Осуществлять иные права, предоставленные Исполнителю в соответствии с контрактом, гражданским законодательством Российской Федерации и законодательством о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

5.3. Обязанности Заказчика:

5.3.1. Согласовать в течение 5-ти рабочих дней после даты получения, но не позднее дня, предшествующему началу питания, разработанное Исполнителем Меню. В случае несогласия с разработанным Исполнителем меню в течение 5-ти рабочих дней после даты получения направить Исполнителю письмо с обоснованием причин отказа в согласовании Меню.

5.3.2. Обеспечить систематический контроль за соблюдением согласованного Меню, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациону питания.

5.3.3. Производить сверку взаиморасчетов не позднее 5-ти рабочих дней после направления акта сверки.

5.3.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случаях, установленных п.1 ч.15 ст.95 Федерального закона №44-ФЗ.

5.3.5. В случае отключения электричества, водоснабжения и других коммуникаций, препятствующих исполнению обязательств на территории Заказчика, незамедлительно информировать Исполнителя по телефону ___ и электронной почте ___.

5.3.6. Принять от Исполнителя оказанные услуги в срок, в соответствии с условиями контракта и оплатить их.

5.3.7. Для проверки представленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов,

5.3.8. Осуществлять иные обязанности в соответствии с законодательством Российской Федерации и настоящим контрактом.

5.4. Права Заказчика:

5.4.1. Осуществлять контроль за качеством, объемом и сроками оказания услуг по организации питания.

5.4.2. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

5.4.3. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества оказываемой услуги.

5.4.4. Осуществлять иные права, предоставленные Заказчику в соответствии с контрактом, гражданским законодательством Российской Федерации и законодательством о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

6.ТРЕБОВАНИЯ И ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГ

6.1. Ежедневно, одновременно с партией поставленного питания, Исполнителем предоставляются надлежащим образом оформленные сопроводительные документы, в том числе: ежедневное меню для организации питания – 1 экземпляр, акт о реализации готовых блюд и кулинарных изделий по форме согласно Приложению №5 к настоящему контракту – 1 экземпляр.

6.2. Заказчик контролирует результат оказания услуг незамедлительно, в соответствии с графиком питания (Приложение №4). В случае соответствия предоставленного питания Меню, технического задания (Приложения №2) и перечня услуг (спецификации) (Приложение №1), Заказчик подписывает предоставленные Исполнителем одновременно с партией питания, сопроводительные документы, указанные в п.6.1 настоящего контракта. В случае выявления несоответствия, Заказчик требует от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных нарушений.

6.3. Ежемесячно, по факту оказания услуг, Сторонами на основании подписанных Заказчиком документов, указанных в п.6.1 контракта, осуществляется приемка услуг.

6.4. Исполнитель не позднее третьего числа каждого месяца, формирует с использованием единой информационной системы, 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 п.1 ч.13 ст.94 Федерального закона №44-ФЗ.

6.5. 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.

6.6. В срок, не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с п.6.5 настоящего контракта, Заказчик осуществляет одно из следующих действий:

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

б) 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.

6.7. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения таких документов о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

6.8. В случае получения в соответствии с п.6.6, п.6.7 настоящего контракта 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 контракта.

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

7.ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. Сторона, не исполнившая или исполнившая ненадлежащим образом контрактные обязательства, несет ответственность в соответствии со ст. 34 Федерального закона №44-ФЗ и постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 №1042:

7.1.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта, но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

7.1.2. 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).

7.1.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате пени. 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.

7.1.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается 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).

7.1.5. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.1.6. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплату пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.1.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.2. Сторона, не исполнившая или исполнившая ненадлежащим образом контрактные обязательства, обязана возместить убытки, возникшие по ее вине в полном объеме.

7.3. Уплата пени и штрафных санкций не освобождает Стороны от исполнения предусмотренных данным контрактом обязательств или устранения нарушений.

7.4. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

8.ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

8.1. Исполнитель представляет Заказчику обеспечение исполнения контракта в форме независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных

нужд», или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет на сумму, эквивалентную 5 % цены контракта

8.2. В случае, если Исполнителем в качестве способа обеспечения исполнения контракта избрано предоставление независимой гарантии, срок действия независимой гарантии определяется в соответствии с требованиями Федерального закона №44-ФЗ 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 ст.95 Федерального закона №44-ФЗ.

8.3. 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 п.8.4 и п.8.5 настоящего контракта.

8.4. Размер обеспечения исполнения контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию услуг и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный ст. 103 Федерального закона №44-ФЗ. Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены контрактом. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя, ему возвращаются Заказчиком в установленный в соответствии с п.8.6. настоящего контракта срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

8.5. Предусмотренное п.8.3. настоящего контракта уменьшение размера обеспечения исполнения контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным законом №44-ФЗ.

8.6. Заказчик возвращает Исполнителю денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения контракта (если такая форма обеспечения исполнения контракта применяется), в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с пунктами 8.3 - 8.5 настоящего контракта, в течение 15 (пятнадцати) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

8.7. 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 о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 8.4, 8.5 настоящего контракта. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с п. 7.1.3. контракта.

8.8. В случае ненадлежащего выполнения или невыполнения Исполнителем обязательств, если обеспечение исполнения контракта предоставлено Заказчику в форме независимой гарантии, Заказчик вправе предъявить в установленном порядке требование об уплате денежной суммы по независимой гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения контракта, в размере цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему фактически исполненных Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом и оплаченных Заказчиком, но не превышающем размер обеспечения исполнения контракта.

9. ДЕЙСТВИЕ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

9.1. В случае наступления обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор) стороны руководствуются в своих действиях действующим законодательством Российской Федерации.

9.2. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, гололед и гололедица, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие

обстоятельства, которые стороны не могли предвидеть или предотвратить. Не являются обстоятельством непреодолимой силы действия третьих лиц, не выполняющих какие-либо обязательства перед стороной, если данное обстоятельство (действие, бездействие третьих лиц) влияет на исполнение обязательств одной Стороны перед другой.

9.3. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

9.4. В случае, когда обязательства действия непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, стороны в возможно короткий срок проведут переговоры с целью выявления приемлемых для всех сторон альтернативных способов исполнения контракта.

9.5. Если обстоятельства непреодолимой силы действуют непрерывно на протяжении 3-х месяцев и не обнаруживают признаков прекращения, настоящий контракт может быть расторгнут сторонами путём направления уведомления другой стороне.

9.6. Сторона, которая не исполняет своего обязательства в связи с наступлением обстоятельств непреодолимой силы, должна дать извещение другой стороне о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по контракту.

10. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

10.1. Все споры или разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего контракта, будут решаться путём переговоров между сторонами.

10.2. В случае обмена документами при применении мер ответственности в совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий контракта, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы в сфере закупок (ЕИС) путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием ЕИС, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, Исполнителя и размещаются в ЕИС без размещения на официальной сайте.

10.3. Споры, не разрешенные в претензионном порядке, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Ростовской области в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

10.4. Во всем, что не предусмотрено контрактом, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

11.ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

11.1. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде.

11.2. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ.

11.3. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

11.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в следующих случаях:

11.4.1. неоднократного нарушения Исполнителем сроков оказания услуг (времени исполнения услуги) (более 2-х раз), в соответствии с графиком питания (Приложение №4), более чем на 10 (десять) минут.

11.4.2. нарушения Исполнителем сроков устранения нарушений, выявленных в ходе оказания услуг.

11.4.3. несоблюдения Исполнителем качества оказываемых услуг и непредоставления Исполнителем документов, подтверждающих качество товара, происхождение товара, а также иных документов на товар, используемый при оказании услуг.

11.4.4. невыполнения Исполнителем предписаний, указаний, требований и поручений Заказчика, относящихся к исполнению обязательств по контракту;

11.4.5. невыполнения Исполнителем существенных условий настоящего контракта.

11.4.6. невыполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного пунктом 5.1.10 контракта.

11.4.7. невыполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного п.5.1.11. контракта.

11.4.8. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг будут подтверждены нарушения условия контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

11.5. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

11.6. Расторжение настоящего контракта в одностороннем порядке осуществляется в соответствии с требованиями и в порядке, предусмотренном статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ.

11.7. При расторжении контракта виновная сторона возмещает другой стороне убытки, возникшие у нее в связи с расторжением контракта.

12.АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА.

12.1. Стороны контракта обязуются принимать меры по предупреждению коррупции, указанные в статье 13.3 Федерального закона от 25.12.2008г. № 273-ФЗ «О противодействии коррупции».

12.2. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту Стороны не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей работникам Сторон для оказания влияния на действия или решения этих лиц в целях получения каких-либо неправомерных преимуществ или достижения иных неправомерных целей.

12.3. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту Стороны не осуществляют действия, квалифицируемые как коррупция в соответствии с пунктом 1 статьи 1 Федерального закона от 25.12.2008г. № 273-ФЗ «О противодействии коррупции».

13.ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ, ЯВЛЯЮЩИХСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ КОНТРАКТА.

13.1. Приложение №1 «Перечень услуг (спецификация)».
13.2. Приложение №2 «Техническое задание»
13.3. Приложение №3 «Требования Заказчика к составлению меню».
13.4. Приложение №4 «График питания».

14.ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 7 «Белочка»
346312, Ростовская область, г. Зверево,
ул. Осташенко,6а
ИНН: 6146003464
КПП: 614601001
ОКПО 33293767
ОГРН 1026102081246
ОКТМО 60718000
Получатель: ФИНАНСОВЫЙ ОТДЕЛ АДМИНИСТРАЦИИ Г. ЗВЕРЕВО
(МБДОУ детский сад № 7 «Белочка»,
л/с 803Х6148001)
Банк получателя: ОКЦ № 1 ВВГУ Банка России//УФК по Нижегородской области г.Нижний Новгород
БИК: 012202102
р/с: 03234643607180003201
к/с: 40102810745370000024
Тел: 8(863-55) 4-39-70
E-mail: mdou7- zverevo@mail.ru

Заведующая МБДОУ
детский сад № 7 «Белочка»

_____ И.В. Коваленко

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Общество с ограниченной ответственностью «ИМПЕРИЯ ВКУСА»
Юридический адрес: 346611, Россия, Ростовская обл. Багаевский район, станица Багаевская,ул. Комсомольская, дом 53.
Фактический адрес:346611, Россия, Ростовская обл. Багаевский район, станица Багаевская, ул. Комсомольская, дом 53.
ИНН 6103018000/КПП 610301001
БИК 044525104
Расчетный счет: 40702810720000318000
Кор.счет : 30101810745374525104
Наименование банка : ООО «Банк Точка»
ОГРН 1266100000836 ОКОГУ 4210014
ОКАТО 60605405 ОКВЭД 56.29.4
ОКФС/ОКОПФ 16/12300

Генеральный директор ООО «ИМПЕРИЯ ВКУСА»

_____ Ю.А. Недайвозова

Приложение №1
к контракту №0158300041426000061
от « 13 » октября 2026г.

ПЕРЕЧЕНЬ УСЛУГ
(СПЕЦИФИКАЦИЯ)

Сроки оказания услуг	**Наименование услуг**	**Количество дето-дней**	**Количество учащихся**	**Сумма на 1 ребенка в день (руб.)**	**Общая сумма, (руб.)**
с даты заключения контракта по 31.12.2026	Организация горячего питания детей от 1 года до 3 лет	27	40	171,50	185 220,00
с даты заключения контракта по 31.12.2026	Организация горячего питания детей от 3 до 7 лет	27	190	231,00	1 185 030,00
ИТОГО:					**1 370 250,00**

Заведующая МБДОУ детский сад № 7 «Белочка»

_____ И.В.Коваленко

Генеральный директор ООО «ИМПЕРИЯ ВКУСА»

_____Ю.А. Недайвозова

Приложение №2
к контракту №0158300041426000061
от « 13 » октября2026г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Требования к качеству услуги:

- Питание детей осуществляется в специально установленное время по согласованию с Заказчиком, в соответствии с режимом дня каждой возрастной группы.

- Предоставляемая услуга должна отвечать требованиям эстетичности.

- Соблюдение физиологически обоснованных норм питания детей (в граммах на 1 (одного) ребенка в день) и обеспечение рациона питания в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, включая: приобретение свежих и качественных продуктов питания в требуемых объемах, их хранение и доставку, разгрузку, обработку и технологический процесс приготовления пищи, ее раздачу, уборку и мытье посуды и помещений с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил.

- Качество оказываемых услуг должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов в сфере оказания услуг общественного питания, а также хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Качество предоставляемых услуг должно соответствовать требованиям:

- Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- Иные действующие государственные стандарты и технологические нормативы, технические условия, действующие правила и нормы пожарной безопасности и производственной санитарии, требования СанПиН, требования охраны труда и другие правила и нормативные документы, предъявляющие требования к данной категории услуг.

Требования к пищевому рациону:

- Приготавливаемые блюда (рацион меню) должны соответствовать их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, удовлетворять потребностям в основных пищевых ингредиентах и быть сбалансированным по белкам, жирам, углеводам.

- Исполнитель обязан обеспечить соблюдение натуральных норм питания детей (в граммах на 1 ребенка) и рациона питания детей согласно разработанному им десятидневному меню.

Исполнитель обязан соблюдать следующие требования к безопасности оказываемых услуг:

- Осуществлять производство готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии со Сборником технологических нормативов и технологическими картами.

- Производить входной контроль поступающих продуктов питания, результаты которого регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

- В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, в соответствии с Законом РФ от

30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» осуществлять производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику.

- Осуществлять ежедневный контроль и бракераж готовых блюд с участием ответственного сотрудника Заказчика в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, результаты которого регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

- Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

- Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы ответственным лицом, назначенным Исполнителем. Контроль за исполнением данного мероприятия проводится ответственным лицом, назначенным Заказчиком.

Требования по объему представления гарантий качества услуги:

- Соблюдение установленных норм и графика питания, правил приготовления пищи и технологии приготовления блюд - все блюда (кулинарная продукция) должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания (ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»).

- Соблюдение правил приемки поступающего продовольственного сырья. Поступающие пищевые продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов, маркировочные ярлыки (или их копии) должных сохраняться Исполнителем до окончания реализации продукции.

- Технология приготовления блюд и кулинарных изделий должна соответствовать технологическим нормативам и технико-технологическим картам (сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания).

Требования к продукции:

- Исполнитель обязан обеспечивать соответствие пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, установленным СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Требования к объему услуг:

В период: с даты заключения контракта по 31 декабря 2026 года включительно, за исключением выходных и праздничных дней, необходимо предоставить в день по одному завтраку, второму завтраку, обеду, полднику, ужину.

2.6. Исполнитель обязан соблюдать следующие требования к срокам и условиям хранения:

- Соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

- Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

Требования к транспортировке продуктов:

- Исполнитель обязан производить доставку продуктов питания специализированным транспортом, имеющим специальную санитарную обработку, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки, их сохранность и качество и обеспечивающих раздельное размещение сырых и готовых пищевых продуктов.

- Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметкой о прохождении медицинских осмотров.

- Исполнитель обязан осуществлять погрузочно-разгрузочные работы своими силами и за свой счет.

Исполнитель обязан соблюдать следующие требования к персоналу пищеблока:

- Укомплектовать пищеблок работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном законодательством порядке, профессиональную подготовку и аттестацию.

- Обеспечить прохождение персоналом пищеблоков гигиенического обучения с аттестацией.

- Обеспечить наличие у работников пищеблока личных медицинских книжек установленного образца с отметками о прохождении периодических медицинских осмотров и необходимых обследований в соответствии с требованиями СанПиНов, с отметками о профилактических прививках.

- Обеспечить ежедневный осмотр медработником учреждения работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Лица, не прошедшие осмотр к работе не допускаются

Взаимодействие Исполнителя с ответственными лицами по питанию в учреждении в целях приготовления необходимых объемов блюд.

- На основании примерного 10-дневного меню, ответственное лицо Исполнителя ежедневно составляет меню-требование. Изменение в меню согласовывать не менее чем за 3 дня с представителем Заказчика, в исключительных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблице замены пищевых продуктов и подтверждать замену продуктов необходимыми расчетами.

- Режим питания детей устанавливается в соответствии с режимом работы учреждения, режимом дня каждой возрастной группы и согласовывается с Исполнителем.

Требования к санитарному содержанию помещений, мытью и обработке оборудования, инвентаря и посуды:

- Исполнитель обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных и складских помещениях пищеблока.

- Обеспечивает помещения пищеблока необходимым хозяйственным инвентарем, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми для осуществления обработки кухонного инвентаря, столовой посуды, приборов и уборки помещений.

- Обеспечивает маркировку оборудования, посуды, инвентаря.

- Обеспечивает ежедневное мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников помещений пищеблока.

- Проводит генеральную уборку помещения пищеблока в соответствии с нормативными требованиями.

- Обслуживающий персонал должен иметь санитарные книжки, спецодежду, пройти вакцинацию против брюшного тифа, дизентерии Зонне и вирусного гепатита А.

- Заказчик предоставляет помещение, технологическое оборудование и посуду (на первоначальном этапе) для организации питания детей.

Исполнитель должен обеспечить надлежащее содержание и сохранность помещений, оборудования, других материальных ценностей, безвозмездно переданных ему Заказчиком, в рабочее время и соблюдение сотрудниками столовой всех предупредительных мер по окончании рабочего дня (закрытие окон, дверей, отключение оборудования и т.д.), соблюдение правил охраны труда и пожарной безопасности.

- Заказчик обязан передать представителю Исполнителя, имеющему доверенность, по акту приема-передачи необходимые производственные и складские помещения, исправное технологическое, холодильное оборудование, мебель, столовую посуду, столовые приборы и другое имущество.

- Исполнитель обязан принять от Заказчика по соответствующему Акту приема-передачи помещения пищеблока, технологическое, холодильное оборудование, мебель, столовую посуду и столовые приборы, другое имущество.

- Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического и холодильного оборудования и другого имущества. Осуществлять за свой счет текущий ремонт технологического и холодильного оборудования, весоизмерительных приборов и другого имущества, переданного Исполнителю по акту приема-передачи.

- Исполнитель обязан расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное Исполнителю имущество исключительно для выполнения данного договора, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.

- Исполнитель обязан обеспечивать доступность проверки представителями Заказчика соблюдения условий организации питания, хранения продуктов и технологического процесса приготовления пищи.

- Исполнитель обязан заключить договор аренды на пользование имуществом, который должен быть заключен между Заказчиком и Исполнителем в течении 3 дней после подписания ими Договора на организацию питания воспитанников.

Заведующая МБДОУ детский сад № 7 «Белочка»

_____ И.В.Коваленко

Генеральный директор ООО «ИМПЕРИЯ ВКУСА»

_____Ю.А. Недайвозова

Приложение №3
к контракту №0158300041426000061

от «13» октября 2026г.

ТРЕБОВАНИЯ ЗАКАЗЧИКА К СОСТАВЛЕНИЮ МЕНЮ

1. Меню должно быть разработано исполнителем на период не менее двух недель с учетом перечня услуг, для воспитанников возрастной группы от 1 до 3 лет, воспитанников возрастной группы от 3 лет до 7 лет.
2. Меню для каждой категории воспитанников разрабатывается Исполнителем на основании примерного меню, указанного в таблице 1, таблице 2, «Требований заказчика к составлению меню».
3. Разработка меню осуществляется путем возможного комбинирования дней недели с соблюдением следующих условий:

3.1. в меню не допускается включать повторно одни и те же блюда и кулинарные изделия в течение одного дня и двух последующих дней;

3.2. в меню должны быть блюда:

с говядиной – не реже 1 раза в 10 дней;
со свининой - не реже 1 раза в 10 дней;
с курицей - не реже 1 раза в 10 дней;
с творогом - не реже 1 раза в 10 дней;
с субпродуктами - не реже 1 раза в 10 дней;
с рыбой - не реже 1 раза в 10 дней.

4. Меню должно соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям.
5. При необходимости меню должно включать индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
6. Меню должно быть согласованно с руководителем образовательной организации.
7. С учетом сезонности овощей и фруктов Исполнитель разрабатывает и применяет при организации питания детей меню для летне-осеннего периода времени и меню для зимне-весеннего периода времени
8. Меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ.
9. Фактический рацион питания должен соответствовать меню, в исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие, при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор ООО «ИМПЕРИЯ ВКУСА»

_____ Ю.А.Недайвозова

"____"_____ год

СОГЛАСОВАНО

Заведующая МБДОУ детский сад № 7 «Белочка»

_____ И.В.Коваленко

"____"_____ год

Примерное 10-дневное меню
для организации питания воспитанников МБДОУ детский сад №7 «Белочка» возрастной группы от 1года до 3 лет

Настоящее примерное 10-дневное меню разработано в соответствии с Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 ноября 2020 года, регистрационный N 60833)

При формировании данного меню учтены среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет, форма составления примерного меню приготовляемых блюд, среднесуточные наборы пищевой продукции, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для детей до 7-ми лет с учетом их возраста, массы порций блюд (в граммах) для воспитанников возрастной группы от 1 года до 3 лет

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Меню приготавливаемых блюд

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_1-3 года_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Омлет натуральный 130 гр.	130	12	19	22	272	284
	Икра кабачковая (промышленного производства) 30 гр.	30		1	2	23	148
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	80	467
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 40 гр.	40	3		20	94	13002
Итого за Завтрак		350	19	24	51	469	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 150 гр.	150			17	72	498
Итого за Завтрак 2-й		150			17	72	
Обед							
	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом 200/13 гр.	200	3	8	6	111	120
	Плов из птицы (1 вариант) 150 гр.	150	21	29	46	491	502
	Свекла отварная 30 гр.	30			3	13	26
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			9	36	171
	Хлеб ржаной обогащенный 30 гр.	30	2		13	63	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		610	28	37	87	761	
Полдник							
	Булочка с изюмом 100 гр	100	8	7	53	306	135
	Ряженка 100 гр.	100	3	3	4	54	468
Итого за Полдник		200	11	10	57	360	
Ужин							
	Творожный пудинг 50 гр.	50	3	2	4	45	222
	Сметана 10 гр.	10		2		16	434
	Чай с сахаром 180 гр.	180			8	33	151
Итого за Ужин		240	3	4	12	94	
Итого за день		1 550	61	75	224	1756	

(лист 2)

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_1-3 года_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							

	Каша молочная рисовая 130 гр.	130	4	6	19	146	153
	Сыр сычужный твердый (порциями) 10 гр.	10	3	3		34	72
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Какао с молоком 150 гр.	150	2	2	16	97	461
Итого за Завтрак		320	11	12	51	357	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за Завтрак 2-й		100			10	47	
Обед							
	Суп картофельный с лапшой домашней на курином бульоне 200 гр.	200	2	3	16	170	139
	Котлета рубленая из птицы 80 гр.	80	8	11	9	164	460
	Картофель отварной 100 гр.	100	8	18	42	424	187
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 30 гр	30			1	7	145
	Кисель из смеси сухофруктов 200 гр.	200			12	48	482
	Хлеб ржаной обогащенный 30 гр.	30	2		13	63	13002
Итого за Обед		640	20	32	93	876	
Полдник							
	Булочка домашняя 100 гр.	100	8	14	58	238	539
	Кофейный напиток с молоком 150 гр.	150	2	2	16	95	464
Итого за Полдник		250	10	16	74	333	
Ужин							
	Рыба припущенная с маслом 50 гр.	50	9	1		44	303
	Капуста тушеная 80 гр.	80	2	3	17	68	377
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
	Чай с лимоном 180 гр.	180			10	42	412
Итого за Ужин		330	13	4	37	201	
Итого за день		1 640	54	64	265	1814	

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_1-3 года_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Суп молочный рисовый 150 гр.	150	4	5	15	126	162
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Кофейный напиток б/м 200 гр.	200	1		18	75	432
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
Итого за Завтрак		390	7	14	49	352	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 180 гр.	180	1		18	86	498
Итого за Завтрак 2-й		180	1		18	86	
Обед							
	Суп картофельный с фрикадельками 200 гр.	200	5	7	25	157	121
	Рагу мяса и овощей 110 гр.	100	7	17	20	220	79
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 30 гр	30				3	145
	Напиток из лимона 180 гр.	180			16	66	436

	Хлеб ржаной обогащенный 30 гр.	30	2		13	63	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		560	16	24	84	556	
Полдник							
	Пирожок печеный с картофелем 100 гр.	100	7	4	45	241	406
	Кефир 100 гр.	100	3	3	4	58	468
Итого за Полдник		200	10	7	49	299	
Ужин							
	Макаронные изделия отварные с сахаром 100 гр.	100	3	4	26	151	255
	Чай с молоком 180 гр.	180	1	1	11	58	460
Итого за Ужин		280	4	5	37	209	
Итого за день		1 610	38	50	237	1502	

(лист 4)

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_1-3 года_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Яйцо отварное 50 гр.	50	6	6		79	5003
	Капуста тушеная с мясным фаршем (свинина) 130 гр.	130	8	16	7	204	806
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 40 гр.	40	3		20	94	13002
	Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр.	15	4	2		38	72
	Чай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
Итого за Завтрак		435	21	24	37	456	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за Завтрак 2-й		100			10	47	
Обед							
	Суп картофельный с рыбными консервами 200/15 гр.	215	5	5	18	96	131
	Тефтели с томатным соусом 90 гр.	90	5	11	6	200	423
	Пюре картофельное 100 гр.	100	2	5	14	107	374
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 30 гр	30			1	7	145
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			9	36	171
	Хлеб ржаной обогащенный 30 гр.	30	2		13	63	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		665	16	21	71	556	
Полдник							
	Ватрушка с творогом 100 гр.	100	14	7	41	285	695
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	80	467
Итого за Полдник		250	18	11	48	365	
Ужин							
	Вареники ленивые 75 гр.	75	12	8	11	169	288
	Кофейный напиток с молоком 150 гр.	150	2	2	16	95	464
Итого за Ужин		225	14	10	27	264	
Итого за день		1 675	69	66	193	1688	

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_1-3 года_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** пятница **(лист 5)**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Каша манная молочная 150 гр.	150	6	8	23	193	151
	Сыр сычужный твердый (порциями) 10 гр.	10	3	3		34	72
	Кофейный напиток б/м 200 гр.	200	1		18	75	432
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
Итого за Завтрак		390	12	12	57	382	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 100 гр.	100	1		10	46	498
Итого за Завтрак 2-й		100	1		10	46	
Обед							
	Борщ вегетарианский 200 гр.	200	6	8	26	165	56
	Макаронные изделия отварные 100 гр.	100	4	3	25	139	255
	Гуляш из свинины 70 гр.	70	12	13	3	137	326
	Кукуруза консервированная 45 гр	45	3	2	20	110	1
	Кисель из смеси сухофруктов 180 гр.	180					482
	Хлеб ржаной обогащенный 30 гр.	30	2		13	63	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		645	29	26	97	661	
Полдник							
	Печенье 50 гр.	50	4	5	27	198	ПТ
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	80	467
Итого за Полдник		200	8	9	34	278	
Ужин							
	Рыба, тушеная в томате с овощами 60 гр.	60	10	9	7	64	298
	Пюре картофельное 100 гр.	100	2	5	14	107	374
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
	Чай с лимоном 180 гр.	180			10	42	412
Итого за Ужин		360	14	14	41	260	
Итого за день		1 695	64	61	239	1627	

(лист 6)

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_1-3 года_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Омлет натуральный 100 гр.	100	9	15	2	177	267
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Икра свекольная 50 гр.	50	4	12	19	99	53
	Какао с молоком 180 гр.	180	3	3	19	116	642
Итого за Завтрак		360	18	31	56	472	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79

Итого за Завтрак 2-й		100			10	47	
Обед							
	Борщ украинский с мясом 200 гр.	200	4	8	12	137	42
	Плов с мясом (свинина) 130 гр.	130	11	7	27	228	ТР
	Свекла отварная 30 гр.	30			3	13	26
	Напиток из лимона 150 гр.	150			13	55	436
	Хлеб ржаной обогащенный 30 гр.	30	2		13	63	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		560	19	15	78	543	
Полдник							
	Булочка домашняя 100 гр.	100	8	14	58	238	539
	Кефир 100 гр.	100	3	3	4	58	468
Итого за Полдник		200	11	17	62	296	
Ужин							
	Запеканка рисовая с творогом со сметаной 70 гр.	70	3	3	10	105	265
	Чай с лимоном 200 гр.	200			15	61	459
Итого за Ужин		270	3	3	25	166	
Итого за день		1 490	51	66	231	1524	

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_1-3 года_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Каша "Дружба" молочная 130 гр.	130	13	13	36	314	Таб.2
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Сыр сычужный твердый (порциями) 10 гр.	10	3	3		34	72
	Чай с молоком 180 гр.	180	1	1	11	58	460
Итого за Завтрак		350	19	18	63	486	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 150 гр.	150			17	72	498
Итого за Завтрак 2-й		150			17	72	
Обед							
	Суп картофельный с клецками 150/14 гр.	150	4	5	9	99	167
	Птица в соусе с томатом 60 гр.	60	7	10	2	119	364
	Пюре картофельное 110 гр.	110	3	4	13	131	149
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 30 гр	30				3	145
	Компот из смеси сухофруктов 150 гр.	150			8	32	171
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		570	19	19	64	536	
Полдник							
	Пряник 50 гр.	50	2	10	29	168	ПТ
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	80	467
Итого за Полдник		200	6	14	36	248	
Ужин							

	Каша гречневая рассыпчатая с сахаром 165 гр.	165	8	5	36	289	204
	Чай с сахаром 150 гр.	150			8	31	458
Итого за Ужин		315	8	5	44	320	
Итого за день		1 585	52	56	224	1662	

(лист 8)

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_1-3 года_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Суп молочный с гречневой крупой 150 гр.	150	5	5	14	119	162
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Какао с молоком 150 гр.	150	2	2	16	97	461
Итого за Завтрак		340	9	16	46	367	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за Завтрак 2-й		100			10	47	
Обед							
	Суп гороховый 150 гр.	150	4	3	11	91	125
	Плов из птицы (1 вариант) 150 гр.	150	21	29	46	491	502
	Икра свекольная 50 гр.	50	4	12	19	99	53
	Кисель из смеси сухофруктов 180 гр.	180					482
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		600	34	44	108	833	
Полдник							
	Булочка домашняя 80 гр.	80	6	11	48	313	539
	Ряженка 150 гр.	150	4	4	6	81	468
Итого за Полдник		230	10	15	54	394	
Ужин							
	Рыба, тушеная в томате с овощами 60 гр.	60	10	9	7	64	298
	Каша пшеничная рассыпчатая 100 гр.	100	5	4	26	156	378
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
	Кофейный напиток с молоком 150 гр.	150	2	2	16	95	464
Итого за Ужин		330	19	15	59	362	
Итого за день		1 600	72	90	277	2003	

(лист 9)

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_1-3 года_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Каша манная молочная жидкая 150 гр.	150	5	6	24	169	226
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
	Чай с молоком 150 гр.	150	1		9	48	460
	Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр.	15	4	2		38	72

Итого за Завтрак		335	12	8	43	302	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 150 гр.	150			17	72	498
Итого за Завтрак 2-й		150			17	72	
Обед							
	Суп картофельный с пшеном на мясном бульоне 150 гр.	150	2	2	11	66	136
	Голубцы слоеные с мясом, рисом 150 гр.	150	11	11	41	328	90
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 30 гр	30			1	7	145
	Напиток из лимона 150 гр.	150			13	55	436
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		550	18	13	98	608	
Полдник							
	Ватрушка с творогом 100 гр.	100	14	7	41	285	695
	Сок яблочный 150 гр.	150			17	72	498
Итого за Полдник		250	14	7	58	357	
Ужин							
	Сельдь с луком 70 гр.	70	6	13	2	153	76
	Пюре картофельное 100 гр.	100	2	5	14	107	374
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Чай с сахаром 150 гр.	150			8	31	458
Итого за Ужин		350	10	19	40	371	
Итого за день		1 635	54	47	256	1710	

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_1-3 года_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Яйцо отварное 50 гр.	50	6	6		79	5003
	Суп молочный вермишелевый 120 гр.	120	4	4	13	107	161
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр.	50	4		25	118	13002
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Кофейный напиток б/м 200 гр.	200	1		18	75	432
Итого за Завтрак		430	15	18	56	450	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за Завтрак 2-й		100			10	47	
Обед							
	Свекольник с мясом 150/10 гр.	150	3	5	14	89	164
	Гуляш из свинины 70 гр.	70	12	13	3	137	326
	Пюре картофельное 100 гр.	100	2	5	14	107	374
	Кукуруза консервированная 45 гр	45	3	2	20	110	1
	Компот из смеси сухофруктов 150 гр.	150			8	32	171
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002

Итого за Обед		585	25	25	91	627	
Полдник							
	Печенье 50 гр.	50	4	5	27	198	ПТ
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	80	467
Итого за Полдник		200	8	9	34	278	
Ужин							
	Оладьи со сметаной 150 гр.	150	8	14	25	349	1046
	Чай с лимоном 150 гр.	150			8	35	412
Итого за Ужин		300	8	14	33	384	
Итого за день		1 615	56	66	224	1786	
Итого за период		16 095	571	641	2370	17072	
Среднее значение за период			57,1	64,1	237	1707,2	

1. Покупные товары.

2. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800. Электронная версия.

3. Снигур М.И., Корешкова З.Т. Питание детей Киев: Радяньска школа, 1988. — 702 с. — ISBN 5-330-00231-1. Электронная версия.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с. Электронная версия.

5. Алексеева А. С. и др. Организация питания детей в дошкольных учреждениях: Пособие для воспитателя дет. сада/ А. С. Алексеева, Л. В. Дружинина, К. С. Ладодо -М.: Просвещение. 1990.- 280 с. Электронная версия.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Могильный М.П., Тутельян В.А.. 2015 г. Электронная версия.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко; Москва "ЛАДА" 2011. Электронная версия.

8. Единый сборник технологический нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, Издание электронное 5-е, доп.- Пермь, Уральский региональный центр питания, 2018 год, Авторы-составители: Перевалов А. Я., Коровка Л. С., Тапешкина Н. В., Лебедева А. Г. Электронная версия.

9. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделийдля предприятий общественного питания, 1962-1983 гг. Под редакцией Марчука Ф. Л., 1994 год. Электронная версия.

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор ООО «ИМПЕРИЯ ВКУСА»

_____ Ю.А. Недайвозова

"____"_____ год

СОГЛАСОВАНО

Заведующая МБДОУ детский сад № 7 «Белочка»

_____И.В.Коваленко

"____"_____ год

Примерное 10-дневное меню
для организации питания воспитанников МБДОУ детский сад № 7 «Белочка» возрастной группы от 3 лет до 7 лет

Настоящее примерное 10-дневное меню разработано в соответствии с Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 ноября 2020 года, регистрационный N 60833)

При формировании данного меню учтены среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет, форма составления примерного меню приготовляемых блюд, среднесуточные наборы пищевой продукции, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для детей до 7-ми лет с учетом их возраста, массы порций блюд (в граммах) для воспитанников возрастной группы от 3 лет до 7 лет

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Меню приготавливаемых блюд

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Омлет натуральный 150 гр.	150	14	22	33	313	267
	Икра кабачковая (промышленного производства) 50 гр.	50	1	2	4	39	148
	Молоко кипяченое 180 гр.	180	5	5	9	96	467
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 40 гр.	40	3		20	94	13002
Итого за Завтрак		420	23	29	66	542	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 180 гр.	180	1		18	86	498
Итого за Завтрак 2-й		180	1		18	86	
Обед							
	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом 200/13 гр.	200	3	8	6	111	120
	Плов из птицы (1 вариант) 150 гр.	150	21	29	46	491	502
	Свекла отварная 50 гр.	50	1		4	21	26
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			9	36	171
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		650	30	37	97	811	
Полдник							
	Булочка с изюмом 100 гр	100	8	7	53	306	135
	Ряженка 150 гр.	150	4	4	6	81	468
Итого за Полдник		250	12	11	59	387	
Ужин							
	Творожный пудинг 50 гр.	50	3	2	4	45	222
	Сметана 10 гр.	10		2		16	434
	Чай с сахаром 180 гр.	180			8	33	151
Итого за Ужин		240	3	4	12	94	
Итого за день		1 740	69	81	252	1920	

(лист 2)

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества	Энергетическая ценность	№

			Белки	Жиры	Углеводы		рецептуры
Завтрак							
	Каша молочная рисовая 180 гр.	180	7	8	27	202	153
	Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр.	15	4	2		38	72
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Какао с молоком 180 гр.	180	3	3	19	116	642
Итого за Завтрак		405	16	14	62	436	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за Завтрак 2-й		100			10	47	
Обед							
	Суп картофельный с лапшой домашней на курином бульоне 200 гр.	200	2	3	16	170	139
	Котлета рубленая из птицы 80 гр.	80	8	11	9	164	460
	Картофель отварной 130 гр.	130	3	4	21	134	470
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 50 гр	50	1		2	12	145
	Кисель из смеси сухофруктов 200 гр.	200			12	48	482
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
Итого за Обед		710	17	18	82	633	
Полдник							
	Булочка домашняя 100 гр.	100	8	14	58	238	539
	Кофейный напиток с молоком 150 гр.	150	2	2	16	95	464
Итого за Полдник		250	10	16	74	333	
Ужин							
	Рыба припущенная с маслом 50 гр.	50	9	1		44	303
	Капуста тушеная 80 гр.	80	2	3	17	68	377
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
	Чай с лимоном 180 гр.	180			10	42	412
Итого за Ужин		330	13	4	37	201	
Итого за день		1 795	56	52	265	1650	

(лист 3)

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Суп молочный рисовый 150 гр.	150	4	5	15	126	162
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Кофейный напиток б/м 200 гр.	200	1		18	75	432
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
Итого за Завтрак		390	7	14	49	352	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 180 гр.	180	1		18	86	498
Итого за Завтрак 2-й		180	1		18	86	
Обед							
	Суп картофельный с фрикадельками 200 гр.	200	5	7	25	157	121
	Рагу мяса и овощей 150 гр.	150	10	25	29	329	79

	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 50 гр	50	1		2	14	145
	Напиток из лимона 180 гр.	180			16	66	436
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		650	21	32	104	718	
Полдник							
	Пирожок печеный с картофелем 100 гр.	100	7	4	45	241	406
	Кефир 150 гр.	150	4	4	6	75	468
Итого за Полдник		250	11	8	51	316	
Ужин							
	Макаронные изделия отварные с сахаром 100 гр.	100	3	4	26	151	255
	Чай с молоком 180 гр.	180	1	1	11	58	460
Итого за Ужин		280	4	5	37	209	
Итого за день		1 750	44	59	259	1681	

(лист 4)

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Яйцо отварное 50 гр.	50	6	6		79	5003
	Капуста тушеная с мясным фаршем (свинина) 130 гр.	130	8	16	7	204	806
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 40 гр.	40	3		20	94	13002
	Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр.	15	4	2		38	72
	Чай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
Итого за Завтрак		435	21	24	37	456	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за Завтрак 2-й		100			10	47	
Обед							
	Суп картофельный с рыбными консервами 200/15 гр.	215	5	5	18	96	131
	Тефтели с томатным соусом 90 гр.	90	5	11	6	200	423
	Пюре картофельное 100 гр.	100	2	5	14	107	374
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 30 гр	30			1	7	145
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			9	36	171
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		685	17	21	80	598	
Полдник							
	Ватрушка с творогом 100 гр.	100	14	7	41	285	695
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	80	467
Итого за Полдник		250	18	11	48	365	
Ужин							
	Вареники ленивые 75 гр.	75	12	8	11	169	288
	Кофейный напиток с молоком 180 гр.	180	4	4	15	118	157
Итого за Ужин		255	16	12	26	287	

Итого за день	1 725	72	68	201	1753	

(лист 5)

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Каша манная молочная 150 гр.	150	6	8	23	193	151
	Сыр сычужный твердый (порциями) 10 гр.	10	3	3		34	72
	Кофейный напиток б/м 200 гр.	200	1		18	75	432
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
Итого за Завтрак		390	12	12	57	382	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 180 гр.	180	1		18	86	498
Итого за Завтрак 2-й		180	1		18	86	
Обед							
	Борщ вегитарианский 200 гр.	200	6	8	26	165	56
	Макаронные изделия отварные 130 гр.	130	5	11	41	181	255
	Гуляш из свинины 70 гр.	70	12	13	3	137	326
	Кукуруза консервированная 45 гр	45	3	2	20	110	1
	Кисель из смеси сухофруктов 180 гр.	180					482
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		695	31	34	122	745	
Полдник							
	Печенье 50 гр.	50	4	5	27	198	ПТ
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	80	467
Итого за Полдник		200	8	9	34	278	
Ужин							
	Рыба, тушеная в томате с овощами 60 гр.	60	10	9	7	64	298
	Пюре картофельное 100 гр.	100	2	5	14	107	374
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
	Чай с лимоном 180 гр.	180			10	42	412
Итого за Ужин		360	14	14	41	260	
Итого за день		1 825	66	69	272	1751	

(лист 6)

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Омлет натуральный 100 гр.	100	9	15	2	177	267
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Икра свекольная 50 гр.	50	4	12	19	99	53
	Какао с молоком 180 гр.	180	3	3	19	116	642
Итого за Завтрак		360	18	31	56	472	
Завтрак 2-й							

	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за Завтрак 2-й		100			10	47	
Обед							
	Борщ украинский с мясом 200 гр.	200	4	8	12	137	42
	Плов с мясом (свинина) 200 гр.	200	17	17	40	350	166
	Свекла отварная 50 гр.	50	1		4	21	26
	Напиток из лимона 180 гр.	180			16	66	436
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		700	27	25	104	726	
Полдник							
	Булочка домашняя 100 гр.	100	8	14	58	238	539
	Кефир 150 гр.	150	4	4	6	75	468
Итого за Полдник		250	12	18	64	313	
Ужин							
	Запеканка рисовая с творогом со сметаной 70 гр.	70	3	3	10	105	265
	Чай с лимоном 200 гр.	200			15	61	459
Итого за Ужин		270	3	3	25	166	
Итого за день		1 680	60	77	259	1724	

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Каша "Дружба" молочная 180 гр.	180	9	11	25	252	Таб.2
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Сыр сычужный твердый (порциями) 10 гр.	10	3	3		34	72
	Чай с молоком 180 гр.	180	1	1	11	58	460
Итого за Завтрак		400	15	16	52	424	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 180 гр.	180	1		18	86	498
Итого за Завтрак 2-й		180	1		18	86	
Обед							
	Суп картофельный с клецками 200 гр.	200	6	7	12	132	167
	Птица в соусе с томатом 100 гр.	100	11	16	17	193	364
	Пюре картофельное 130 гр.	130	3	5	19	145	149
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 50 гр	50	1		2	14	145
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			9	36	171
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		730	26	28	91	672	
Полдник							
	Пряник 50 гр.	50	2	10	29	168	ПТ
	Молоко кипяченое 180 гр.	180	5	5	9	96	467
Итого за Полдник		230	7	15	38	264	

Ужин							
	Каша гречневая рассыпчатая с сахаром 165 гр.	165	8	5	36	289	204
	Чай с сахаром 180 гр.	180			8	33	151
Итого за Ужин		345	8	5	44	322	
Итого за день		1 885	57	64	243	1768	

(лист 8)

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Суп молочный с гречневой крупой 200 гр.	200	6	6	37	147	162
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Какао с молоком 180 гр.	180	3	3	19	116	642
Итого за Завтрак		420	11	18	72	414	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за Завтрак 2-й		100			10	47	
Обед							
	Суп гороховый 250 гр.	250	8	11	16	182	99
	Плов из птицы (1 вариант) 150 гр.	150	21	29	46	491	502
	Икра свекольная 50 гр.	50	4	12	19	99	53
	Кисель из смеси сухофруктов 180 гр.	180					482
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		700	38	52	113	924	
Полдник							
	Булочка домашняя 80 гр.	80	6	11	48	313	539
	Ряженка 180 гр.	180	5	4	7	92	468
Итого за Полдник		260	11	15	55	405	
Ужин							
	Рыба, тушеная в томате с овощами 60 гр.	60	10	9	7	64	298
	Каша пшеничная рассыпчатая 100 гр.	100	5	4	26	156	378
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
	Кофейный напиток с молоком 180 гр.	180	4	4	15	118	157
Итого за Ужин		360	21	17	58	385	
Итого за день		1 840	81	102	308	2175	

(лист 9)

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Каша манная молочная жидкая 150 гр.	150	5	6	24	169	226
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
	Чай с молоком 180 гр.	180	1	1	11	58	460

	Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр.	15	4	2		38	72
	Чай с лимоном 200 гр.	200			15	61	459
Итого за Завтрак		565	12	9	60	373	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 180 гр.	180	1		18	86	498
Итого за Завтрак 2-й		180	1		18	86	
Обед							
	Суп картофельный с пшеном на мясном бульоне 200 гр.	200	2	5	15	88	136
	Голубцы слоеные с мясом, рисом 200 гр.	200	9	17	50	437	90
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 50 гр	50	1		2	12	145
	Напиток из лимона 180 гр.	180			16	66	436
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		700	17	22	115	755	
Полдник							
	Ватрушка с творогом 100 гр.	100	14	7	41	285	695
	Сок яблочный 150 гр.	150			17	72	498
Итого за Полдник		250	14	7	58	357	
Ужин							
	Сельдь с луком 70 гр.	70	6	13	2	153	76
	Пюре картофельное 100 гр.	100	2	5	14	107	374
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Чай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
Итого за Ужин		400	10	19	42	381	
Итого за день		2 095	54	57	293	1952	

(лист 10)

Рацион: ЗВЕРЕВО_ДОУ_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Яйцо отварное 50 гр.	50	6	6		79	5003
	Суп молочный вермишелевый 120 гр.	120	4	4	13	107	161
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр.	50	4		25	118	13002
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Кофейный напиток б/м 200 гр.	200	1		18	75	432
Итого за Завтрак		430	15	18	56	450	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за Завтрак 2-й		100			10	47	
Обед							
	Свекольник с мясом 200 гр.	200	3	3	24	138	62
	Гуляш из свинины 70 гр.	70	12	13	3	137	326
	Пюре картофельное 100 гр.	100	2	5	14	107	374
	Кукуруза консервированная 45 гр	45	3	2	20	110	1
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			9	36	171

	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		665	25	23	102	680	
Полдник							
	Печенье 50 гр.	50	4	5	27	198	ПТ
	Молоко кипяченое 200 гр.	200	6	6	9	120	467
Итого за Полдник		250	10	11	36	318	
Ужин							
	Оладьи со сметаной 150 гр.	150	8	14	25	349	1046
	Чай с лимоном 180 гр.	180			10	42	412
Итого за Ужин		330	8	14	35	391	
Итого за день		1 775	58	66	239	1886	
Итого за период		18 110	617	695	2591	18260	
Среднее значение за период			61,7	69,5	259,1	1826	

1. Покупные товары.

2. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800. Электронная версия.

3. Снигур М.И., Корешкова З.Т. Питание детей Киев: Радяньска школа, 1988. — 702 с. — ISBN 5-330-00231-1. Электронная версия.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с. Электронная версия.

5. Алексеева А. С. и др. Организация питания детей в дошкольных учреждениях: Пособие для воспитателя дет. сада/ А. С. Алексеева, Л. В. Дружинина, К. С. Ладодо -М.: Просвещение. 1990.- 280 с. Электронная версия.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Могильный М.П., Тутельян В.А.. 2015 г. Электронная версия.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко; Москва "ЛАДА" 2011. Электронная версия.

8. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделийдля предприятий общественного питания, 1962-1983 гг. Под редакцией Марчука Ф. Л., 1994 год. Электронная версия.

9. Единый сборник технологический нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, Издание электронное 5-е, доп.- Пермь, Уральский региональный центр питания, 2018 год, Авторы-составители: Перевалов А. Я., Коровка Л. С., Тапешкина Н. В., Лебедева А. Г. Электронная версия.

Приложение №4
к контракту №0158300041426000061
от « 13 » октября2026г.

ГРАФИК ПИТАНИЯ

Наименование поставки	**Время поставки/передачи**	
	возрастная группа 1-3 года	**возрастная группа 3-7 лет**
Завтрак	8-20	8-25
Второй завтрак	10-10	10-20
Обед	11-50	12-15
Полдник	15-20	15-25
Ужин	18-00	18-15

Заведующая МБДОУ детский сад № 7 «Белочка»

_____ И.В.Коваленко

Генеральный директор ООО «ИМПЕРИЯ ВКУСА»

_____Ю.А. Недайвозова

Документ подписан электронной подписью

Поставщик:

Дата подписания:	02.10.2026
Организация:	ООО "ИВ"
ФИО:	НЕДАЙВОЗОВА ЮЛИЯ АНДРЕЕВНА
Должность:	ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

Сертификат ЭП

Дата выдачи:	26-1-2026 07:16:02 UTC
Действителен до:	26-4-2027 07:26:02 UTC
Серийный номер сертификата ЭП:	02DA817A00DEB3A48744AD3F8E9848FF1D

Заказчик:

Дата подписания:	13.10.2026
Организация:	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 7 "БЕЛОЧКА"
ФИО:	Коваленко Ирина Васильевна
Должность:	Заведующая

Сертификат ЭП

Дата выдачи:	16-9-2026 06:49:31 UTC
Действителен до:	10-12-2027 06:49:31 UTC
Серийный номер сертификата ЭП:	168A8BAA2F7992C2185A8CEA9FE4B2A2