

ДОГОВОР № ОВЗ-67

на оказание услуг по организации питания обучающихся

г. Саратов

«15» августа 2024г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 67 имени О.И.Янковского", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Полянской Г.М., действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Фимино», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Фиминой Юлии Викторовны, действующего на основании Устава, с другой стороны, с другой стороны, в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на основании положения о закупках товаров, работ и услуг для нужд муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 67 имени О.И.Янковского» утвержденного решением наблюдательного совета МОУ «СОШ № 67 им.О.И. Янковского», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель осуществляет оказание услуг по адресу заказчика: 410012, г. Саратов, ул. им. Е. И.Пугачева, 123, а Заказчик принять и оплатить оказанные исполнителем услуги, указанных в п.п. 1.2. настоящего договора.

1.2. Под оказанием услуг по организации питания в целях настоящего Договора понимается обеспечение обучающихся горячим питанием (приготовление завтраков, обедов, полдников, ужинов, свободный выбор блюд), в том числе буфетной продукцией, и его непосредственная реализация Заказчику согласно примерному 10-дневному меню по заявке Заказчика приложению № 1 к настоящему договору, являющемуся его неотъемлемой частью.

1.3. При исполнении Договора по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте.

1.4. Исполнитель обязуется осуществить оказание Услуг собственными силами по месту нахождения Заказчика. Приготовление, отпуск питания и буфетной продукции производятся Исполнителем через помещения пищеблока, находящегося в возмездном пользовании Исполнителя в соответствии с договором аренды объекта муниципального и оборудования пищеблока для организации питания.

2. Цена договора и условия платежа

2.1. Цена договора составляет 10 270,80 (десять тысяч двести семьдесят) рублей 80 коп., НДС не облагается на основании применения льготы, согласно статье 149 пункт 2 пп.5 НК РФ), является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора.

Цена договора может быть изменена по соглашению сторон в случае изменения условий договора либо уменьшения лимитов бюджетных обязательств по основаниям и в порядке, предусмотренным договором и законодательством о закупках.

2.2. Цена настоящего договора включает в себя все расходы, связанные с исполнением условий настоящего договора, в т.ч. стоимость продуктов питания, расходы на упаковку, тару, маркировку, транспортировку, приготовление блюд и организацию питания, на оплату труда сотрудников, на уплату налогов и иных обязательных платежей, установленных действующим законодательством РФ.

2.3. Оплата оказанных Услуг осуществляется в безналичном порядке в форме платежного поручения, в рублях Российской Федерации по факту оказания услуг, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя. Оплата производится за счет субсидии на иные цели:

КБК 1030205060 – 9 190,80 руб.

КБК 1030277200 – 1 080,00 руб.

2.4. Оплата производится Заказчиком по факту оказанных услуг, надлежащего качества Исполнителем в течение 7 (семи) рабочих дней с момента подписания Сторонами Акт сдачи-приемки оказанных услуг.

2.5. В случае, заключения договора с физическим лицом, за исключением индивидуального предпринимателя и иного занимающегося частной практикой лица, оплата такого договора, уменьшается на размер налоговых платежей, связанных с оплатой настоящего договора.

3. Сроки и условия приемки Услуг

3.1. Оказание услуг осуществляется в срок с 02.09.2024 по 22.11.2024 г.

3.2. Исполнитель обязан оказывать услуги в соответствии Техническом заданием согласно Приложению №4 к настоящему договору. Частичное оказание услуг не допускается.

3.3. Исполнитель несет все расходы и принимает на себя все риски в период оказания услуг по месту нахождения Заказчика.

3.4. Для приемки услуг Заказчик назначает ответственного представителя из числа своих сотрудников, который проверяет объем и качество оказанных услуг, а также осуществляет сверку расчетов с Исполнителем и подписывает соответствующие документы.

3.5. Приемка услуг оформляется актом сдачи-приемки оказанных услуг, подписанным Сторонами по форме согласно приложению № 3 к настоящему договору. Заказчик и его представители имеют право на проведение (без каких-либо дополнительных затрат с его стороны) технического контроля в отношении Услуг с целью подтверждения их соответствия условиям настоящего договора.

3.6. Заказчик в течение 20 (двадцати) рабочих дней со дня получения акта об оказании услуг и отчетных документов обязан его подписать или направить Исполнителю мотивированный отказ.

3.7. Услуги считаются оказанными Исполнителем надлежащим образом после подписания Сторонами акта об оказании услуг.

3.8. Стороны подписывают акт об оказании услуг при отсутствии у Заказчика замечаний к качеству и объему их оказания.

3.9. Заказчик имеет право не принимать оказанные услуги и не подписывать соответствующие документы в случае, если услуги оказаны ненадлежащим образом, не надлежащего качества или не в полном объеме.

4. Гарантии качества услуг

4.1. Исполнитель гарантирует:

4.1.1. Качественно предоставлять услуги по организации питания.

4.1.2. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию отечественного производства на каждую партию продукции (товара), ветеринарными свидетельствами- на продукты животноводства, а также копиями санитарно-эпидемиологических заключений или свидетельств о государственной регистрации на каждый вид продукции (товаров), осуществлять обслуживание обучающихся в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-эпидемиологическими требованиями и техническими регламентами. Нести полную ответственность за качество поставляемых пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции.

4.1.3. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию на каждую партию

продукции (товара), ветеринарными свидетельствами - на продукты животноводства, а также копиями санитарно-эпидемиологических заключений или свидетельств о государственной регистрации на каждый вид продукции (товаров), осуществлять обслуживание обучающихся в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-эпидемиологическими требованиями и техническими регламентами, Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.).

4.1.4. Осуществлять за свой счет своевременную доставку в столовую продуктов, качество которых должно соответствовать Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Закону РФ от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии», Постановлению Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Техническому регламенту Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» или другим нормативным документам и другим нормативным правовым актом.

- Документов, подтверждающих прохождение, качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Безвозмездно исправить по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий договора, ухудшившие качество услуг, обеспечить полную замены некачественных продуктов питания (несоответствия качества, маркировки продукции установленным требованиям) недостачи и пересортицы, в течение 2 часов с момента предъявления Заказчиком соответствующей претензии.

4.1.6. Предоставить полный объем гарантии в соответствии с действующим законодательством на весь перечень услуг и на весь период оказания услуг.

Срок предоставления гарантии качества услуг в течение срока действия договора.

4.1.7. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи и иные обязательства, предусмотренные действующим законодательством РФ и настоящим договором

5. Права и обязательства сторон.

5.1. Исполнитель обязуется:

5.1.1. Обеспечивать оказание услуг, предусмотренных пунктом настоящего договора в соответствии с Техническим заданием к настоящему договору.

Осуществлять приготовление и отпуск ежедневного разнообразного питания обучающихся в соответствии с заявленным Заказчиком 10-дневным Меню (Приложение №1, а в случаях установленных п.1.4 договора Приложениях №2 или №3), являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора.

В случае внесения изменений в Меню Стороны согласовывают его дополнительно. Новое Меню после утверждения Заказчиком становится неотъемлемой частью настоящего Договора.

5.1.2. Обеспечить работу буфета, буфетов-лотков на территории Заказчика и реализацию буфетной продукции в соответствии с действующими СанПиН.

5.1.3. Совместно с Заказчиком утвердить режим работы столовой, буфета и буфетов-лотков.

5.1.4. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

5.1.5. Соблюдать правила оказания услуг общественного питания.

5.1.6. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов должны быть у Исполнителя.

5.1.7. Иметь в наличии сертификат соответствия на оказание Услуг общественного питания предприятия.

5.1.8. Сформировать бригаду для оказания Услуг по организации питания. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ГОСТа.

5.1.9. Контролировать качество продовольственных товаров, поставляемых на пищеблок Заказчика, в соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.

5.1.10. Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.

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

5.1.12. Ежедневно вывешивать в доступных для обучающихся и их родителей (законных представителей) местах Меню, утвержденное Исполнителем и согласованного Заказчиком.

5.1.13. Совместно с Заказчиком производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

5.1.14. Доукомплектовать столовую посудой, приборами (хлебницами, приборами для специй и т.д.), кухонным инвентарем, спецодеждой (для работающего персонала), белыми халатами (для представителей проверяющих органов), моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

5.1.15. Обеспечить сохранность помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования Заказчика и содержать его в постоянной исправности.

5.1.16. Обеспечивать соблюдение в помещениях Заказчика установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

5.1.17. Обеспечить доставку продуктов питания к Заказчику, вывоз порожней тары и пищевых отходов, ремонт и обслуживание весоизмерительных приборов, холодильного, технологического, подъемно-транспортного оборудования.

5.1.18. Обеспечить наличие на пищеблоке Заказчика:

5.1.18.1. Ежедневного Меню и копий ежедневных Меню за 10 прошедших дней.

5.1.18.2. Технологических карт на блюда и изделия по Меню.

5.1.18.3. Товарно-транспортных документов на продукцию, оформленных Исполнителем и содержащих по каждому наименованию товара сведения о номере сертификата, сроке его действия, органе, его выдавшем; на скоропортящуюся продукцию - сведений о номере удостоверения качества (ветеринарного свидетельства) с указанием даты его выдачи, сроков изготовления и реализации продукции.

5.1.18.4. Полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов.

5.1.18.5. Книги отзывов и предложений.

5.1.18.6. Результаты лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой, согласованной с санитарной службой.

5.1.19. Совместно с Заказчиком осуществлять проверку и подготовку помещений (столовой, производственных цехов для приготовления пищи, буфета) в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических норм и требований.

5.1.20. Представлять Заказчику для сверки расчетов ведомость по питанию обучающихся и Акт сдачи - приемки оказания услуг (Приложение № 3) ежемесячно не позднее 10-го числа месяца, следующего за отчетным.

5.2. Заказчик обязуется:

5.2.1. Назначить представителя из числа своих сотрудников, ответственного за организацию питания обучающихся, письменно оповестив Исполнителя о назначенном лице в течение 1 дня с момента заключения настоящего Договора.

5.2.2. Ежедневно до 12 часов текущего дня ответственный за питание представляет Исполнителю предварительную заявку о необходимом количестве обедов, завтраков и полдников для обучающихся на следующий день.

5.2.3. Ежедневно осуществлять учет фактически питающихся.

5.2.4. Ежедневно производить бракераж отпускаемой продукции на основании Меню.

5.2.5. Принимать оказанные Исполнителем Услуги ежедневно по Раздаточной ведомости на отпуск рационов питания.

5.2.6. Совместно с Исполнителем производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

5.2.7. Утвердить совместно с Исполнителем режим (график) работы столовой, буфета и буфетов-лотков.

5.2.8. По истечении текущего месяца производить с Исполнителем сверку по объемам фактически реализованной продукции не позднее 10-го числа следующего месяца.

5.2.10. Самостоятельно нести расходы на силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение, расходуемые Исполнителем в связи с исполнением настоящего Договора.

5.2.11. Обеспечить наличие на пищеблоке:

5.2.11.1. Предварительных и фактических ежедневных заявок и Раздаточной ведомости на отпуск рационов питания по количеству отпущенных за день единиц питания - завтраков, обедов, полдников, ужинов).

5.2.11.2. Бракеражного журнала; журнала движения скоропортящихся продуктов, журнала учета мероприятий по контролю, журнала осмотра на гнойничковые заболевания, журнала здоровья и журнала проведения С-витаминизации.

5.2.11.3. Официально изданных санитарных правил и норм.

5.2.11.4. Примерного 10-дневного Меню, согласованного с Исполнителем.

5.2.13. Ежемесячно осуществлять с Исполнителем сверку расчетов оказанных Услуг не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным.

5.2.14. Ежемесячно подписывать с Исполнителем Акт сдачи - приемки оказанных услуг.

5.2.15. Оплатить работы Исполнителя в соответствии с условиями настоящего Договора или представить Исполнителю письменный мотивированный отказ от подписания Акта сдачи - приемки оказанных услуг.

5.3. В конце рабочего дня заведующий производством столовой (повар-бригадир), представитель Исполнителя и ответственный за организацию питания от Заказчика

составляют Раздаточную ведомость на отпуск рационов питания в двух экземплярах. Первые экземпляры ежедневных Раздаточной ведомости на отпуск рационов питания и Меню остаются у Исполнителя, вторые экземпляры документов остаются у Заказчика.

5.4. В Акте реализации продукции Раздаточной ведомости на отпуск рационов питания указывается стоимость каждого вида питания согласно утвержденным Меню и калькуляции, а также количество питающихся. Акт составляется на основании фактических заявок и ежедневного Меню.

5.5. Заказчик вправе отказаться от исполнения Договора при условии оплаты Исполнителю фактически понесенных им расходов.

5.6. Исполнитель вправе отказаться от исполнения обязательств по Договору лишь при условии полного возмещения Заказчику убытков.

6. Ответственность сторон

6.1. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

6.2. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, устанавливается штраф в размере 1 000 (Одной тысячи) рублей.

6.3. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, не может превышать цену Договора.

6.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней *ключевой* ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

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

6.6. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем (подрядчиком, поставщиком) обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени *ключевой* ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора (отдельного этапа исполнения Договора), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором (соответствующим отдельным этапом исполнения Договора) и фактически исполненных Исполнителем (подрядчиком, поставщиком), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, устанавливается штраф в размере 10 процентов от цены настоящего Договора.

6.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в размере 1000 (одна тысяча) рублей.

6.9. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, не может превышать цену Договора.

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

6.11. При расторжении Договора в связи с односторонним отказом Стороны Договора от исполнения Договора другая Сторона Договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

6.12. В остальных случаях неисполнения либо ненадлежащего исполнения условий настоящего Договора Стороны несут ответственность, предусмотренную действующим законодательством РФ.

7. Основание освобождения от ответственности

7.1. В случае возникновения форс-мажорных обстоятельств, предусмотренных Гражданским кодексом РФ, препятствующих выполнению обязательств по настоящему договору, стороны обязаны письменно, но не позднее 12 (двенадцати) часов после их возникновения, предоставить необходимые документы или доказать, что эти обстоятельства действительно имели место, в противном случае условия настоящего договора должны быть выполнены без изменения.

7.2. Если форс-мажорные обстоятельства сохраняются свыше 24 часов, Заказчик имеет право расторгнуть настоящий договор в одностороннем порядке.

7.3. Исполнитель в этом случае не несет ответственности за выплату неустоек или расторжение настоящего договора в силу его невыполнения.

8. Изменение и расторжение договора

8.1. Любые изменения Договора, оформляются дополнительным соглашением Сторон.

8.3. Настоящий договор, может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда по основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации, в случае одностороннего отказа стороны от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством (ст. 523 ГК РФ).

8.4. Стороны признают все условия настоящего Договора существенными и при нарушении любого из условий одной стороной другая вправе требовать расторжения Договора.

8.5. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с настоящим Договором, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано, если иное не установлено законом или настоящим Договором.

9. Порядок разрешения споров

9.1. Стороны принимают меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Договора, были урегулированы путем переговоров.

9.2. В случае возникновения претензий относительно исполнения одной Стороной своих обязательств по Договору другая Сторона направляет претензию в письменной форме. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Договору, Сторона, которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 рабочих дней с даты ее получения.

9.3. При невозможности урегулирования споров путем переговоров споры разрешаются в соответствии с действующим законодательством по месту нахождения Заказчика.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящий договор вступает в силу с даты его подписания и действует до 31.12.2024 г., а в части взаиморасчетов - до полного исполнения сторонами своих обязательств.

11.2. Настоящий договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один из которых находится у Заказчика, а второй у Исполнителя.

10.3. Приложение к настоящему договору:

- Примерное 10- дневное меню (Приложение №1);
- Калькуляция (Приложение №2);
- Акт сдачи – приемки оказанных услуг (Приложение № 3);
- Техническое задание, с приложениями (Приложение № 4);

11. Адреса и банковские реквизиты сторон

Заказчик: МОУ «СОШ № 67 имени
О.И.Янковского»
410012, г. Саратов, ул. им. Е. И.Пугачева,
123;
ИНН 6452061708, КПП 645201001
л/с 254.04.009.2, л/с 254.04.009.3
КС 03234643637010006000
ЕКС 40102810845370000052 в
Отделении Саратов Банка России//УФК
по Саратовской области, г. Саратов
БИК 016311121

Исполнитель: ООО «ФИМИНА»
ИНН 6453160839 КПП 645301001
ОГРН 1196451017927 от 16.08.2019г.
Р/С 40702 810 5 56000003608
БИК 043601607
Банк Приволжский Банк ПАО Сбербанк
К/С 30101 810 2 00000000607
Юридический адрес: 410065, Российская
Федерация, Саратовская обл., г. Саратов, ул.
Лунная, д. 46 А, пом н 2
тел. 8-937-802-60-07

Заказчик:


/Г.М.Полянская/



Исполнитель:


/О.В.Фимина/



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

(должность)

(ФИО)

(дата)

(должность)

(ФИО)

(дата)

Меню приготавливаемых блюд

Возрастна
я
категория:

Приложение №2 к договору № ОВЗ-67
от « 15 » 08 2024г.

Калькуляция

	категория обучающихся (воспитанников)	Плановое максимальное количество обучающихся (воспитанников), чел.	Размер расчетной стоимости в день на 1 обучающегося (воспитанника), руб.		Количество во дней обучения	Сумма, руб.
			по КБК 1030205060	по КБК 1030277200		
1	Бесплатное двухразовое питание обучающихся с ОВЗ в 5-11 классах	1	170,20	20,00	54	10 270,80
ИТОГО						10 270,80

Заказчик:

 /Г.М. Полянская/



Исполнитель:

 /Ю.В.Фимилина /



СОГЛАСОВАНО

(должность)

(ФИО)

(дата)



УТВЕРЖДАЮ

(должность)

(ФИО)

(дата)

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
ЗАВТРАК	Каша "Дружба"	250	11,58	6,10	26,70	231,63	260.1
	Батон нарезной	40	3,00	1,00	20,80	108	
	Масло сливочное	10	0,13	6,15	0,17	56,6	105
	Сыр твердый порциями	10	2,60	2,65	0,35	35,56	100
	Печенье	40	3,00	4,72	29,96	166,84	
	Чай с сахаром	200	0,20	0,06	7,06	28,04	143
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	20,51	20,68	85,04	626,67	
ОБЕД	Огурцы соленые	100	0,80	0,10	1,70	13	6/н
	Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне	250	2,75	5,75	19,10	154,65	144.1
	Тефтели куриные	100	13,03	18,24	19,29	256,62	390.4
	Соус томатный	20	0,12	0,75	1,07	11,5	453
	Макаронные изделия отварные	180	6,97	4,98	42,66	229,68	291
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	10,62	40,44	508
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		910	27,71	30,45	115,86	817,79	
ПОЛДНИК	Напиток из вишни	200	0,12	0,02	8,58	34,34	511.2
	Пирожки печеные из сдобного теста с картофелем	100	10,50	11,35	40,44	244,2	543.3
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	10,62	11,37	49,02	278,54	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1760	58,84	62,5	249,92	1723	
День 2							
ЗАВТРАК	Каша манная вязкая	250	14,15	16,18	30,13	314,15	250
	Булочка с корицей	100	7,62	5,17	50,26	296,07	438
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,24	0,00	7,14	29,8	144
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	22,01	21,35	87,53	640,02	
ОБЕД	Икра кабачковая (промышленного производства)	100	1,20	5,00	7,40	97	
	Свекольник	250	2,25	3,60	16,92	115,38	131
	Рыба под маринадом	100	15,01	17,31	36,22	254,11	343
	Пюре картофельное	180	7,55	5,35	43,26	219,19	312
	Напиток с черной смородиной	200	0,14	0,06	8,00	32,7	511.4
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	30,11	31,95	133,22	830,28	
ПОЛДНИК	Кисель витаминизированный	200	0,00	0,00	15,00	95	614
	Пирожки печеные из сдобного теста с капустным фаршем	100	9,60	9,70	29,65	192,26	543.2
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	9,6	9,7	44,65	287,26	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1740	61,72	63	265,4	1757,56	
День 3							
ЗАВТРАК	Запеканка из творога с ягодным соусом	250	21,20	20,70	65,20	489,4	117.1
	Фрукт свежий, сезонный	100	0,40	0,40	10,80	47	
	Чай с клубникой и сахаром	200	0,26	0,02	8,06	33,22	494.1
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	21,86	21,12	84,06	569,62	
ОБЕД	Свекла отварная	100	1,50	0,10	8,80	42	17
	Суп картофельный с рисом на курином бульоне	250	3,22	5,80	19,00	141,6	155.3
	Котлета куриная	100	15,07	16,35	32,10	201,44	99.1
	Каша из гороха с маслом	180	7,44	6,85	31,10	283,79	418.1
	Напиток витаминизированный	200	0,00	0,00	19,00	75	PL 10.86.
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	31,19	29,73	131,42	855,73	
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт	200	4,40	4,00	18,60	158	
	Булочка с кокосовой стружкой	100	6,50	7,40	30,26	191,2	564.1
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	10,9	11,4	48,86	349,2	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1740	63,95	62,25	264,34	1774,55	
День 4							
ЗАВТРАК	Огурцы соленые	100	0,80	0,10	1,70	13	6/н
	Митбол куриный	100	12,37	16,60	22,10	291,78	412.1
	Каша гречневая рассыпчатая	180	6,78	4,70	46,62	270,81	237
	Чай с сахаром	200	0,2	0,06	7,06	28,04	143
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		610	22,13	21,73	88,88	663,33	
ОБЕД	Морковь отварная	100	1,31	0,10	6,97	35,35	16
	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	250	4,28	3,22	25,05	190,45	147

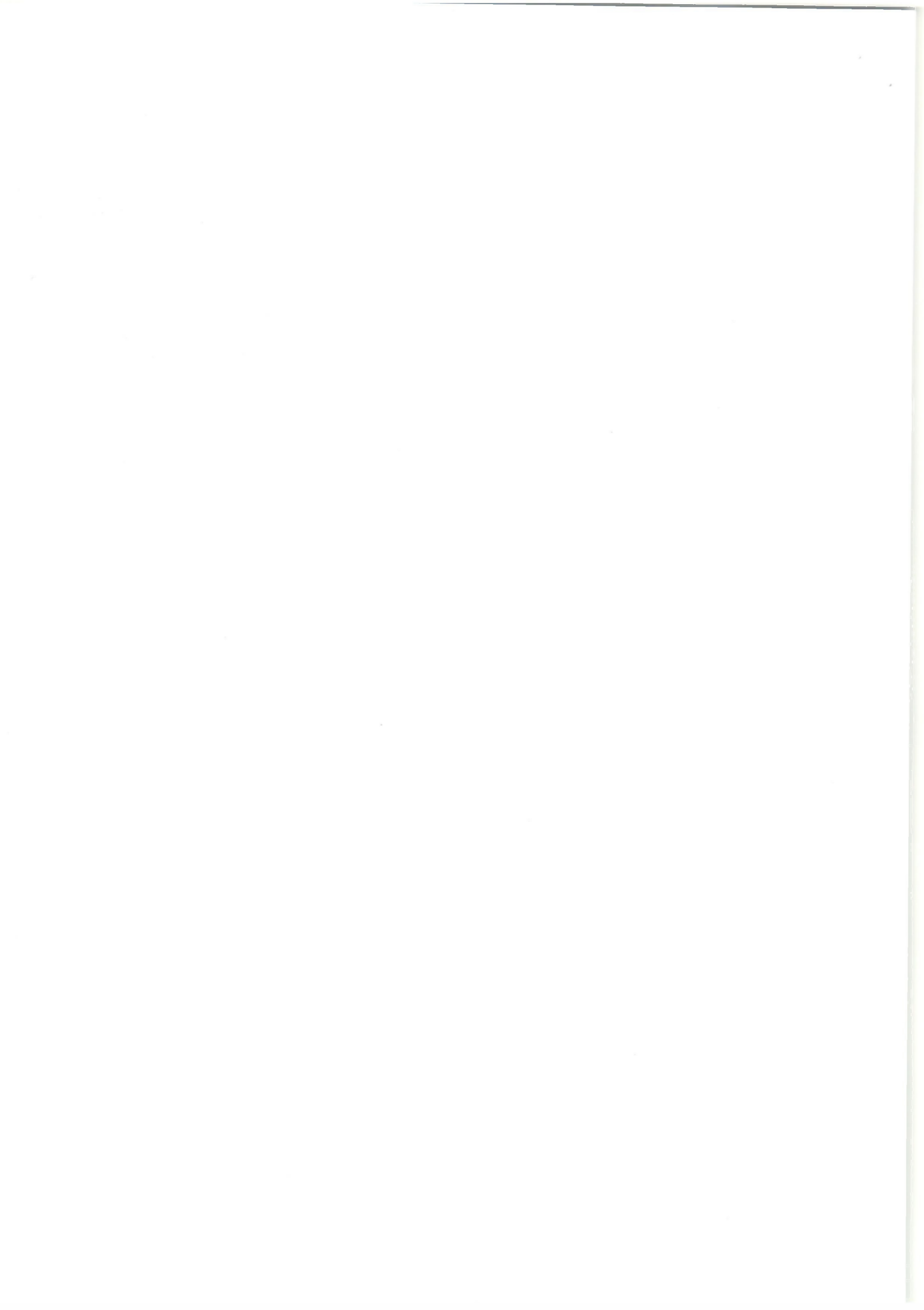
	Пагу из птицы	280	20,49	25,42	66,47	472,92	407
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	10,62	40,44	508
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	30,12	29,37	130,53	851,06	
ПОЛДНИК	Сок фруктовый, плодовый, ягодный	200	0,20	0,20	18,80	100	
	Пирожки печеные из сдобного теста с яблоком	100	9,70	10,30	30,50	241,36	543,4
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	9,9	10,5	49,3	341,36	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1800	62,15	61,6	268,71	1855,75	
День 5							
ЗАВТРАК	Макаронные изделия, запеченные с сыром	250	14,63	18,94	39,23	314,2	296,1
	Булочка с сахаром	100	6,36	2,98	43,92	290,82	564,3
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,24	0,00	7,14	29,8	144
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	21,23	21,92	90,29	634,82	
ОБЕД	Икра свекольная	100	1,48	2,62	9,86	68,74	119
	Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне	250	2,62	5,85	9,45	101,82	142,2
	Плов мясной	280	21,69	22,13	71,89	570,77	265
	Напиток из шиповника	200	0,32	0,14	11,46	48,32	519
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	30,07	31,37	124,08	901,55	
ПОЛДНИК	Напиток с черной смородиной	200	0,14	0,06	8,00	32,7	511,4
	Рогалик со стуженкой	100	9,50	10,20	30,50	245,28	573,2
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	9,64	10,26	38,5	277,98	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1740	60,94	63,55	252,87	1814,35	
Неделя 2 День 6							
ЗАВТРАК	Каша манная вязкая	270	15,28	17,50	32,50	339,28	250
	Джем	30	0,00	0,00	20,40	81,6	б/н
	Батон нарезной	50	3,75	1,25	26,00	135	
	Чай с сахаром	200	0,20	0,06	7,06	28,04	143
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	19,23	18,81	85,96	583,92	
ОБЕД	Морковь отварная	100	1,31	0,10	6,97	35,35	16
	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	250	2,78	4,38	11,12	95,25	128,2
	Соус Болоньезе	100	15,30	19,91	39,10	305,11	405,2
	Спагетти отварные с маслом	180	6,79	3,01	42,71	229,68	291
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	10,62	40,44	508
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	30,22	28,03	131,94	817,73	
ПОЛДНИК	Кисель витаминизированный	200	0,00	0,00	15,00	95	614
	Брецель	100	9,70	10,20	33,70	238,26	555,1
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	9,7	10,2	48,7	333,26	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1740	59,15	57,04	266,6	1734,91	
День 7							
ЗАВТРАК	Каша пшеничная молочная жидкая	250	12,62	11,35	48,28	358,53	267
	Булочка с кокосовой стружкой	100	6,50	7,40	30,26	191,2	564,1
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,24	0,00	7,14	29,8	144
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	19,36	18,75	85,68	579,53	
ОБЕД	Икра кабачковая (промышленного производства)	100	1,20	5,00	7,40	97	
	Суп картофельный с бобовыми на мясном бульоне	250	4,00	7,00	22,10	166,6	144
	Гуляш из отварного мяса	100	15,51	13,60	25,10	260,27	367,2
	Рис отварной	180	4,64	5,63	48,10	261,63	414
	Напиток из вишни	200	0,12	0,02	8,58	34,34	511,2
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	29,43	31,88	132,7	931,74	
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт	200	4,40	4,00	18,60	158	
	Пирог морковный	100	5,68	6,49	30,80	190,46	б/н
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	10,08	10,49	49,4	348,46	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1740	58,87	61,12	267,78	1859,73	
День 8							
ЗАВТРАК	Омлет с зеленым горошком	210	17,04	20,70	41,41	380,44	302,1
	Батон нарезной	40	3,00	1,00	20,80	108	
	Фрукт свежий, сезонный	100	0,40	0,40	10,80	47	
	Чай с клубникой и сахаром	200	0,26	0,02	8,06	33,22	494,1
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	20,7	22,12	81,07	568,66	
ОБЕД	Икра свекольная	100	1,48	2,62	9,86	68,74	119
	Рассольник ленинградский на курином бульоне	250	3,20	5,45	17,10	130,97	134,1
	Жаркое из птицы	280	19,20	21,55	76,65	507,76	407,2
	Напиток с черной смородиной	200	0,14	0,06	8,00	32,7	511,4
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	27,98	30,31	133,03	852,07	
ПОЛДНИК	Сок фруктовый, плодовый, ягодный	200	0,20	0,20	18,80	100	
	Пирожки печеные из сдобного теста с яблоком	100	9,70	10,30	30,50	241,36	543,4
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	9,9	10,5	49,3	341,36	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1740	58,58	62,93	263,4	1762,09	
День 9							
ЗАВТРАК	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" жидкая	250	12,20	11,98	38,23	371,45	266
	Булочка с кунжутом	100	8,34	8,40	45,20	251,3	564,2
	Чай с сахаром	200	0,20	0,06	7,06	28,04	143
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	20,74	20,44	90,49	650,79	
ОБЕД	Морковь отварная	100	1,31	0,10	6,97	35,35	16
	Суп-лапша домашняя на мясном бульоне	250	3,15	6,73	8,65	144,85	157,2
	Голубцы ленивые	100	11,88	16,63	21,94	273,89	372
	Соус томатный	20	0,12	0,75	1,07	11,5	453

	Каша пшеничная	180	9,13	4,10	50,42	262,22	243
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	10,62	40,44	508
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		910	29,63	28,94	121,09	880,15	
ПОЛДНИК	Компот из замороженной ягоды	200	0,12	0,02	8,58	34,34	511,1
	Плюшка новомосковская	100	10,20	9,60	35,20	263,4	270
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	10,32	9,62	43,78	297,74	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1760	60,69	59	255,36	1828,68	
День 10							
ЗАВТРАК	Огурцы соленые	60	0,48	0,06	1,02	7,8	б/н
	Плов из отварной птицы	280	19,33	22,05	64,28	482,14	406
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,24	0,00	7,14	29,8	144
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		570	22,03	22,38	83,84	579,44	
ОБЕД	Свекла отварная	100	1,50	0,10	8,80	42	17
	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250	2,80	5,27	9,25	96,58	142,3
	Митбол куриный	100	12,37	16,60	22,10	291,78	412,1
	Пюре картофельное	180	7,55	5,35	45,26	245,19	312
	Напиток из шиповника	200	0,32	0,14	11,46	48,32	519
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	28,5	28,09	118,29	835,77	
ПОЛДНИК	Кисель витаминизированный	200	0,00	0,00	15,00	95	614
	Пирожки печеные из сдобного теста с капустным фаршем	100	9,60	9,70	29,65	192,26	543,2
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	9,6	9,7	44,65	287,26	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1760	60,13	60,17	246,78	1702,47	
ИТОГО ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД:		17520	605,02	613,16	2601,16	17813,09	
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:		1752	60,502	61,316	260,116	1781,309	

	Масса порции нетто гр	Химический состав			Энергетическая ценность Ккал
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суточная потребность в пищевых веществах		90	92	383	2720
ЗАВТРАК					
Норма завтрака	550	18,22,5	18,4-23	76,6-95,75	544-680
Доля суточной потребности в пищевых веществах завтрака 20-25%	558	20,98	20,93	86,284	609,68
Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии		23%	23%	23%	22%
ОБЕД					
Норма обеда	800	27,31,5	27,6-32,2	114,9-134,05	816-952
Доля суточной потребности в пищевых веществах обеда 30-35%	894	29,496	30,012	127,216	857,387
Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии		33%	33%	33%	33%
ПОЛДНИК					
Норма полдника	300	9,13,5	9,2-13,8	38,3-57,45	272-408
Доля суточной потребности в пищевых веществах полдника 10-15%	300	10,026	10,374	46,616	314,242
Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии		11%	11%	12%	12%
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:					
Норма завтрак, обед, полдник 60-75%	1650	59,4-74,25	60,72-75,9	252,78-315,99	1795,2-2244
Доля суточной потребности в пищевых веществах 60-75%:	1752	60,502	61,316	260,116	1781,309
Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии		67%	67%	68%	69%

Среднесуточное содержание витаминов и микроэлементов в меню:

витамины		минеральные вещества		Перечень продуктов обогащенных витаминами и микроэлементами и их кратность включения в меню:
C (мг/сут)	95,726	Кальций (мг/сут)	448,019	Перечень продуктов обогащенных лакто и бифидобактериями.
B1 (мг/сут)	1,248	Фосфор (мг/сут)	392,059	
B2 (мг/сут)	1,057	Магний (мг/сут)	131,62	
A (рет. экв/сут)	122	Железо (мг/сут)	13,279	Использованные сборники рецептур. Вне сборников Организация питания детей в ДООУ, Г.Н. Панкратова, Челябинск, 2005 г. Перевалов А.Я. Пермь, 2013г. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания, 2002 г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Башкортостана, 2010г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, части 1-2/ Под ред. Ф.Л. Марчука и В.Т. Лапшиной. - Изд. Хлебпродинформ, 1996. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011г. Справочник рецептур блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003 г.
D (мкг/сут)	295	Фтор (мг/сут)	1,288	Возможные замены блюд



Акт сдачи – приемки оказанных услуг

г. Саратов

«__» _____ 2024 г.

_____, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора _____, действующего на основании Устава, с одной стороны и _____, далее именуемое «Исполнитель», в лице директора _____, действующего на основании _____, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В соответствии с договором на оказание услуг от «__» _____ 2024г. № ____ (далее - Договор) Исполнитель оказал, а Заказчик принял услуги по организации питания следующих категорий обучающихся, посетивших занятия в дни обучения в период с ____ по ____ 202__:

- бесплатное двухразовое питания обучающихся с ОВЗ в 5-11 классах

2. Услуги оказаны в срок с ____ по ____ 2024 г. (включительно).

3. Услуги оказаны на сумму ВСЕГО _____ (_____) рублей ____ коп НДС не облагается на основании применения льготы, согласно статье 149 пункт 2 пп.5 НК РФ, в том числе:

В отношении организации бесплатного двухразового питания обучающихся с ОВЗ в 5-11 классах,

КБК 1030205060 _____ руб. ____ коп.;

КБК 1030277200 _____ руб. ____ коп.;

4. Стороны взаимных претензий не имеют.

5. Акт составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

Заказчик:

 / Г.М. Полянская /



 Ю.В.Фимина /

_____, далее именуемое «Заказчик», в лице директора _____, действующего на основании и в соответствии с Уставом, с одной стороны и _____, далее именуемое «Исполнитель», в лице директора _____, действующего на основании _____, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», составили настоящий акт о нижеследующем:

В соответствии с договором на оказание услуг от «15» 08 2024г. № 083-47 (далее - Договор) Исполнитель оказал, а Заказчик принял услуги организации питания обучающихся период с _____ по _____ 2024:

День месяца	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	ИТОГО
Стоимость выданных рационов (руб.)	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20	190,20
Бесплатное двухразовое питание обучающихся с ОВЗ в 5-11 классах																																
Общая стоимость выданных рационов двухразового питания обучающихся с ОВЗ в 5-11 классах																																
Всего																																

Услуги оказаны в срок с _____ по _____ 2024 г. (включительно).

Услуги оказаны на сумму ВСЕГО _____ рублей _____ коп., НДС не облагается, в том числе:

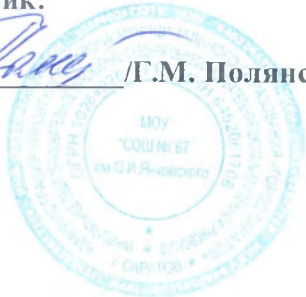
Стороны взаимных претензий не имеют.

Акт составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

7. Подписи сторон:

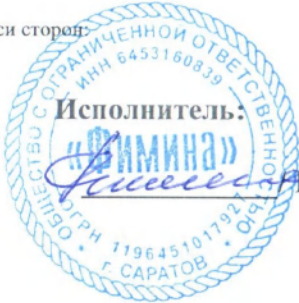
Заказчик:

 /Г.М. Полянская/



Исполнитель:

 /О.В. Фимины /



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Требования к услугам:

- Обеспечить пищеблок муниципального автономного общеобразовательного учреждения квалифицированными специалистами в соответствии с подпунктом 6 пункта 9 настоящей Конкурсной документации (минимальное требование – обязательное наличие бригады), имеющими личные медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), имеющими справки об отсутствии судимости.

- Оказать услугу по организации рационального горячего питания в соответствии с ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ, ФЗ от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32), Единым региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Тамбовской области, утвержденным Приказом Управления образования и науки Тамбовской области от 15.04.2021 года № 930 и другим действующим нормативным документам, исходя из разработанных и согласованных рационов (примерное меню).

- Разработать примерное меню в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на период не менее 2х недель (10-14 дней), с учетом сезонности, с учетом возраста, соблюдать требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся. Должны приводиться ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Примерное меню согласовывается сторонами при заключении договора.

- Соответствовать при приготовлении пищи принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- Обеспечить своевременную доставку качественных и безопасных продуктов питания, соответствующих действующим требованиям законодательства РФ и разрешенных для использования в детском питании, необходимых для приготовления пищи в соответствии с утвержденным примерным меню.

Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья использовать чистый специализированный автотранспорт, предусмотренный для перевозки пищевых продуктов, имеющий оформленный санитарный паспорт в соответствии с Приказом Роспотребнадзора от 20 мая 2005 г. № 402 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке и оборудован стеллажами. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования.

- Обеспечить соответствие требованиям нормативной и технической документации поступающего в организацию продовольственного сырья и пищевых продуктов,

сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной чистой таре.

- Не допускать к реализации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 перечень продуктов и блюд:

- Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- Плодоовощная продукция с признаками порчи.
- Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
- Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
- Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
- Простокваша - «самоквас».
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
- Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
- Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
- Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
- Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

- Хранить продукты согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; овощи и фрукты.

- Строго соблюдать правила товарного соседства при хранении пищевых продуктов, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

- Осуществлять хранение особо скоропортящихся продуктов в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

- Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие, фрукты) на момент поставки на пищеблок Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного

изготовителем срока годности, а для продуктов со сроком годности от 2 до 10 суток — не менее 70% от установленного изготовителем срока годности.

- Соблюдать требования к условиям изготовления кулинарной продукции и готовых блюд: обрабатывать продовольственное сырье и осуществлять все производственные процессы по приготовлению кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

- Обеспечить наличие санитарной одежды (не менее чем по 3 комплекта на человека) (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- Обеспечить соблюдение персоналом личной гигиены.

- Обеспечить санитарное состояние производственных помещений, хранить продукты на полу не допускается (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- Обеспечить наличие достаточного количества уборочного инвентаря, ветоши.

- Обеспечить наличие моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к использованию в организациях общественного питания, и наличие инструкций по их разведению и использованию.

- Обеспечить мытье столовой и кухонной посуды (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- Обеспечивать регулярное проведение генеральной уборки и дезинфекции.

- Обеспечить регулярное проведение лабораторных и инструментальных исследований на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- Производить работы по техническому обслуживанию оборудования школьной столовой за свой счет.

- Все работы по приготовлению, раздаче пищи, мытью посуды и используемого оборудования производить своими силами.

- Для раздачи готовых блюд использовать чистую сухую посуду и столовые приборы.

- Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюд).

Гарантия качества:

Исполнитель гарантирует качественно предоставлять услуги по организации питания.

Срок предоставления гарантии качества услуг - в течение срока действия договора.

Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи.

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение №2 к Техническому заданию
Требования к качеству продукции

N п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям <*>)
1.	абрикосы свежие	<u>ГОСТ 32787/2014</u>
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	<u>ГОСТ 32896-2014</u>
3.	апельсины свежие	<u>ГОСТ 34307/2017</u>
4.	баклажаны свежие	<u>ГОСТ 31821-2012</u>
5.	бананы свежие	<u>ГОСТ Р 51603-2000</u>
6.	брусника быстрозамороженная	<u>ГОСТ 33823-2016</u>
7.	варенье	<u>ГОСТ 34113-2017</u>
8.	виноград сушеный	<u>ГОСТ 6882-88.</u>
9.	вишня быстрозамороженная	<u>ГОСТ 33823-2016</u>
10.	горох шлифованный: целый или колотый	<u>ГОСТ 6201-68</u> с 01.11.2020 <u>ГОСТ 28674-2019</u>
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	<u>ГОСТ Р 54683-2011</u>
12.	горошек зеленый консервированный	<u>ГОСТ 34112-2017</u>
13.	груши свежие	<u>ГОСТ 33499/2015</u>
14.	джем	<u>ГОСТ 31712-2012</u>
15.	зелень свежая (лук, укроп)	<u>ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014</u>
16.	йогурт или биоюгурт	<u>ГОСТ 31981/2013</u>
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	<u>ГОСТ Р 54683-2011</u>
18.	кабачки свежие	<u>ГОСТ 31822-2012</u>
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	<u>ГОСТ 108-2014</u>
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	<u>ГОСТ Р 51809-2001</u>
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	<u>ГОСТ Р 54683-2011</u>
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	<u>ГОСТ Р 54683-2011</u>

23.	капуста квашеная	<u>ГОСТ 34220-2017</u>
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	<u>ГОСТ 34323-2017</u>
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	<u>ГОСТ Р 54683-2011</u>
27.	капуста цветная свежая	<u>ГОСТ 33952-2016.</u>
28.	картофель продовольственный свежий	<u>ГОСТ 7176-2017</u>
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	<u>ГОСТ 31823/2012</u>
31.	кисель	<u>ГОСТ 18488-2000</u>
32.	кислота лимонная	<u>ГОСТ 908-2004</u>
33.	клубника быстрозамороженная	<u>ГОСТ 33823-2016</u>
34.	клюква быстрозамороженная	<u>ГОСТ 33823-2016</u>
35.	икра овощная из кабачков	<u>ГОСТ 2654-2017</u>
36.	консервы рыбные	<u>ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013</u>
37.	крахмал картофельный	<u>ГОСТ Р 53876-2010</u>
38.	крупа гречневая ядрица	<u>ГОСТ Р 55290-2012</u>
39.	крупа кукурузная шлифованная	<u>ГОСТ 6002-69</u>
40.	крупа овсяная	<u>ГОСТ 3034-75</u>
41.	крупа пшеничная	<u>ГОСТ 276-60</u>
42.	крупа пшено шлифованное	<u>ГОСТ 572-2016</u>
43.	крупа рис шлифованный)	<u>ГОСТ 6292-93</u>
44.	крупа ячменная перловая	<u>ГОСТ 5784-60</u>
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	<u>ГОСТ 34114-2017</u>
46.	лавровый лист	<u>ГОСТ 17594-81</u>
47.	лимоны свежие	<u>ГОСТ 34307/2017</u>
48.	лук репчатый свежий	<u>ГОСТ 34306-2017</u>

49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	повидло	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые	ГОСТ 31465-2012

	(мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	<u>ГОСТ 31465-2012</u>
76.	редис свежий	<u>ГОСТ 34216-2017</u>
77.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	<u>ГОСТ 32366-2013</u>
78.	салат свежий (листовой, кочанный)	<u>ГОСТ 33985-2016</u>
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	<u>ГОСТ 33222-2015</u>
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	<u>ГОСТ 33222-2015</u>
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	<u>ГОСТ 32285-2013</u>
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	<u>ГОСТ 28499-2014</u>
84.	слива свежая	<u>ГОСТ 32286/2013</u>
85.	сметана	<u>ГОСТ 31452-2012</u>
86.	смородина черная быстрозамороженная	<u>ГОСТ 33823-2016</u>
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	<u>ГОСТ Р 51574-2018</u>
88.	субпродукты - печень	<u>ГОСТ 31799-2012</u>
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	<u>ГОСТ 28402-89</u>
90.	сыры полутвердые	<u>ГОСТ 32260-2013</u>
91.	творог (не выше 9% жирности)	<u>ГОСТ 31453-2013</u>
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	<u>ГОСТ 3343-2017</u>
93.	томаты свежие	<u>ГОСТ 34298-2017</u>
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	<u>ГОСТ Р 52306-2005</u>
95.	фасоль продовольственная белая или красная	<u>ГОСТ 7758-75</u>
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	<u>ГОСТ 33823-2016</u>

97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	<u>ГОСТ 32896-2014</u>
98.	хлеб белый из пшеничной муки	<u>ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.</u>
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	<u>ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015</u>
100.	хлеб зерновой	<u>ГОСТ 25832-89</u>
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	<u>ГОСТ 21149-93</u>
103.	чай черный байховый в ассортименте	<u>ГОСТ Р 32573-2013</u>
104.	черешня свежая	<u>ГОСТ 33801/2016</u>
105.	яблоки свежие	<u>ГОСТ 34314/2017</u>
106.	ядро ореха грецкого	<u>ГОСТ 16833-2014</u>
107.	яйца куриные столовые	<u>ГОСТ 31654-2012</u>
108.	крупа манная	<u>ГОСТ 7022-97</u> с 01.11.2020 <u>ГОСТ 7022-2019</u>

Примечание:

<*> По ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

Приложение №3 к Техническому заданию

График приема пищи*
на 2024-2025 учебный год

№ перемены	Время перемены	Классы
	Завтрак	

*Может меняться в зависимости от изменения расписания занятий

Приложение № 4 к Техническому заданию

Заявка на получение услуг горячего питания для обучающихся

на « _____ » _____ 20__ г.
 (дата оказания услуг)

Наименование или номер групп, классов	Категория обучающихся	Ассортимент услуг (наименования рационов питания -завтрак, обед):				
		Объем услуг, рационов питания				

Время подачи Заявки: « _____ » _____ 20__ г. _____ часов _____ минут
 (дата и время подачи Заявки)

Заказчик:

_____ / _____ /
 (должность, подпись, расшифровка подписи)

* допускается расписать каждый класс отдельно с указанием числа обучающихся

Заказчик:
 /Г.М.Полянская/