

КОНТРАКТ № 5/2026
на оказание услуг
по организации горячего питания льготных категорий
обучающихся 5-11 классов (льготные обеды)

ИКЗ: 263910600739491060100100050000000244

с. Орловское

«04» мая 2026 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Орловский учебно-воспитательный комплекс» муниципального образования Краснопереконский район Республики Крым (сокращенное наименование МБОУ Орловский УВК), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Шеремет Раисы Михайловны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания» (сокращенное наименование ООО «Комбинат школьного питания») в лице директора Высоцкой Оксаны Александровны, именуем в дальнейшем «Исполнитель», действующего на основании Свидетельства о Государственной регистрации юридического лица серия 91 № 000615802 от 14 января 2015 года, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», руководствуясь Гражданским кодексом Российской Федерации, п.5 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон №44-ФЗ), заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания обучающихся льготной категории (далее – услуги):

– услуги по организации горячего питания льготных категорий обучающихся 5-11 классов (льготные обеды),

в соответствии с Описанием объекта закупки (техническим заданием) (Приложение № 1) и Расчетом стоимости оказания услуг (Приложение №2), являющимся неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.2. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услуги, указанные в пункте 1.1. настоящего Контракта, а Заказчик обязуется принять оказанные услуги и оплатить их.

1.3. Исполнитель обязуется оказать услуги в период с **04 мая 2026 года по 30 октября 2026 года включительно**. Периодичность оказания услуг: в соответствии с «Графиком организации питания», установленным в Описании объекта закупки (техническом задании) (Приложение № 1).

2. Цена Контракта и порядок расчётов

2.1. Цена Контракта составляет **466 905,18 руб. (Четыреста шестьдесят шесть тысяч девятьсот пять руб. 18 коп.), без НДС.**

Цена Контракта включает в себя все расходы, которые могут возникнуть у Исполнителя в ходе исполнения Контракта, связанные с оказанием услуг, в том числе стоимость продуктов питания, приготовление завтраков и обедов для учащихся, доставку продуктов питания (транспортные и погрузо-разгрузочные расходы), оплату труда сотрудников, оснащение персонала пищеблока спецодеждой, средствами индивидуальной защиты, оплату медосмотров, обследований на бактериальные кишечные инфекции, вирусные кишечные инфекции - рота-астро и норовирусы, тесты ПЦР, проведение вакцинации работников пищеблока, оплату медосмотров и гигиенического обучения с аттестацией, обучения по охране труда и электробезопасности, повышение квалификации

работников, приобретение моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, обеспечение необходимым количеством кухонной и столовой посуды, столовых приборов и прочего необходимого инвентаря и оборудования, а также страхование, уплату налогов и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации, оплата коммунальных услуг, включающая оплату электроэнергии, оплату за водоснабжение, водоотведение, вывоз отходов и оплата за проведение производственного контроля, выполнение текущего ремонта пищеблока, текущего ремонта вышедшего из строя в процессе эксплуатации оборудования и инвентаря, поверку технологического, холодильного и весового оборудования, проведение дезинфекции и дезинсекции.

Источник финансирования: средства бюджетного учреждения.

Цена настоящего Контракта является твёрдой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

2.2. Исполнитель представляет Заказчику Расчёт стоимости услуг, являющийся неотъемлемой частью настоящего Контракта (Приложение № 2), который разрабатывает Исполнитель и предоставляет на согласование Заказчику в период до заключения Контракта. Расчёт стоимости услуг должен быть составлен в соответствии с Описанием объекта закупки (техническим заданием) (Приложение № 1), с учетом нормативно-правовых актов, регулирующих предельные наценки на продукцию (товары), услуги и отображать объём оказываемых услуг.

2.3. Оплата производится в российских рублях по безналичному расчёту, путём перечисления денежных средств на расчётный счёт Исполнителя.

Авансовый платёж – не предусмотрен.

Оплата осуществляется поэтапно в течение 10 (десяти) банковских дней после подписания сторонами акта оказанных услуг за количество приготовленных и отпущенных порций за месяц на основании счёта, счёта-фактуры (при наличии), выставленных Исполнителем.

В случае применения к Исполнителю ответственности, предусмотренной разделом 5 настоящего Контракта, окончательный расчёт осуществляется за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) согласно пункту 5.4 указанного раздела, если таковая будет предъявлена. Данное обстоятельство должно быть указано в комиссионном акте приёмки оказанных услуг в виде расчёта неустойки (штрафа, пени), включающем в себя основания применения и порядок расчёта такой неустойки (штрафа, пени).

2.4. В случае, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах, налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком, сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер таких налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта.

2.5. Датой оплаты считается дата списания денежных средств с расчётного счёта Заказчика.

3. Права и обязанности Сторон

3.1. Заказчик имеет право:

3.1.1. В любое время осуществлять контроль и надзор хода и качества оказания услуг, соблюдения сроков их оказания, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя;

3.1.2. При выявлении несоответствия оказываемых услуг условиям настоящего Контракта, требовать своевременного устранения таковых;

3.1.3. Приостанавливать услуги, оказываемые Исполнителем в случае несоответствия услуг Описанию объекта закупки (техническому заданию) (Приложение № 1);

3.1.4. Отказаться от приёмки и оплаты услуг, несоответствующих условиям настоящего Контракта, имеющих отклонения от требований, указанных в Описании объекта закупки (техническом задании) (Приложение № 1);

3.1.5. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, предусмотренные разделом 4 настоящего Контракта, подтверждающих исполнение принятых им обязательств по Контракту;

3.1.6. Не подписывать акт оказанных Исполнителем услуг, если не устранены указанные Заказчиком недостатки (нарушения) в оказанных Исполнителем и предъявленных к оплате услугах;

3.1.7. Отказаться от исполнения настоящего Контракта и потребовать возмещения убытков, если Исполнитель не приступает своевременно к исполнению Контракта;

3.1.8. Осуществлять контроль достоверности информации о суммах, представленных Исполнителем к оплате Заказчику;

3.1.9. Требовать предоставления всех необходимых документов, подтверждающих надлежащее исполнение Исполнителем условий настоящего Контракта и соблюдения требований законодательства, регламентирующего организацию питания детей;

3.1.10. Привлекать экспертов и иных специалистов, обладающих необходимыми знаниями в области оказания услуг, безопасности, сертификации, оценки качества и т.п., для участия в приёмке результата услуг.

3.1.11 Организовать родительский контроль в рамках работы общественной комиссии по контролю за организацией питания в рамках полномочий, предусмотренных Методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях».

3.2. Заказчик обязуется:

3.2.1. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, предусматривающих приготовление и раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

3.2.1.1. При передаче имущества Исполнителю строго руководствоваться утвержденным в муниципальном образовании Красноперекоский район порядком передачи имущества в безвозмездное пользование.

3.2.1.2. Сообщить Исполнителю о недостатках имущества, если таковые имеются;

3.2.1.3. Устранить за свой счёт обнаруженные на момент приёма-передачи имущества недостатки, либо возместить Исполнителю понесённые им расходы по устранению обнаруженных на момент приёма-передачи недостатков;

3.2.2 Ежедневно предоставлять заявку на количество требуемых порций. Ежедневно вести учёт количества питающихся детей.

3.2.3. Организовать работу бракеражной комиссии, в состав которой должны входить администрация учреждения, представитель Исполнителя, медицинский работник.

3.2.4. Обеспечить своевременную приёмку результатов оказанных услуг, в порядке и в сроки, предусмотренные разделом 4 настоящего Контракта, и при отсутствии замечаний подписать акт оказанных услуг;

3.2.5. Выделять своих представителей для оперативного решения вопросов, возникающих при осуществлении услуг в рамках настоящего Контракта;

3.2.6. Обеспечить своевременное уведомление Исполнителя обо всех выявленных недостатках в ходе оказания услуг;

3.2.7. Оплатить Исполнителю оказанные услуги в порядке и в сроки, предусмотренные разделом 2 настоящего Контракта.

3.3. Исполнитель имеет право:

3.3.1. Требовать от Заказчика произвести приёмку результата услуг в порядке и в

сроки, предусмотренные разделом 4 настоящего Контракта;

3.3.2. Требовать от Заказчика оплату оказанных услуг в порядке и в сроки, предусмотренные разделом 2 настоящего Контракта;

3.3.3. В исключительных случаях, определённых обстоятельствами форс-мажора, заменить продукты, используемые для приготовления блюд и кулинарных изделий, на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», что должно подтверждаться необходимыми расчётами, и в обязательном порядке согласовываться с руководителем учреждения.

3.3.4. Направить запрос на разъяснение по любому вопросу, связанному с оказанием услуг по настоящему Контракту. Такой запрос Исполнителя представляется в письменном виде, должен регистрироваться и храниться Заказчиком на протяжении срока действия Контракта. Копия такого запроса хранится у Исполнителя.

3.4. Исполнитель обязуется:

3.4.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах в соответствии с условиями Контракта, Описанием объекта закупки (техническим заданием) (Приложение № 1) и сдавать результаты Заказчику.

3.4.2. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

В соответствии с пунктом 3 Описания объекта закупки (технического задания) (Приложение № 1) в течение 3 (трех) календарных дней со дня, следующего за датой заключения настоящего Контракта предоставить для согласования с Заказчиком разработанное и утвержденное основное (организованное) меню по возрастной категории, разработанное с учётом возрастных физиологических потребностей детей и климатических особенностей региона.

3.4.3. Принять недвижимое имущество, а также движимое имущество: оборудование, мебель, инвентарь и посуду по договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом и Акту приёма-передачи в безвозмездное пользование от Заказчика.

3.4.3.1. Использовать переданное Заказчиком имущество (в том числе помещение пищеблока учреждения, кухонную посуду, столовую посуду и приборы, кухонный инвентарь, оборудование) согласно договорам безвозмездного пользования муниципальным имуществом строго в соответствии с их назначением и условиями настоящего Контракта. В случае нанесения ущерба работниками Исполнителя в виде порчи такого имущества Исполнитель несёт ответственность по возмещению нанесённого ущерба.

3.4.3.2. По истечению срока оказания услуг в рамках настоящего Контракта вернуть Заказчику в трёхдневный срок недвижимое и движимое имущество (оборудование, мебель, инвентарь и посуду), принятое по договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом и Акту приёма-передачи муниципального имущества в безвозмездное пользование.

3.4.4. Назначить ответственное лицо для обязательного участия в работе бракеражной комиссии, организованной Заказчиком. Не препятствовать организации родительского контроля в рамках работы общественной комиссии по контролю за организацией питания в рамках полномочий, предусмотренных Методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях».

3.4.5. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими

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

3.4.6. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

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

3.4.8. 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.

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

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

3.4.11. Исполнять полученные в ходе оказания услуг указания Заказчика, если такие указания не противоречат условиям настоящего Контракта и не представляют собой вмешательство в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

3.4.12. Обеспечивать соблюдение требований настоящего Контракта при оказании услуг по Контракту.

3.4.13. По требованию (запросу) Заказчика выделять своих представителей для оперативного решения вопросов, возникающих при оказании услуг в рамках настоящего Контракта.

3.4.14. Своевременно уведомить Заказчика о независящих от Исполнителя обстоятельствах, которые создают невозможность оказания услуг в сроки, указанные в пункте 1.3 настоящего Контракта.

3.4.15. Участвовать в составлении актов фактического оказания услуг, в рамках настоящего Контракта.

3.4.16. Обеспечивать Заказчику возможность контроля и надзора за ходом оказания Услуг.

3.4.17. За свой счёт устранять допущенные по собственной вине недостатки в оказании Услуг.

3.4.18. Представить Заказчику надлежаще оформленные документы, предусмотренные разделом 4 настоящего Контракта.

3.4.19. Обеспечить сдачу оказанных услуг в порядке, предусмотренном разделом 4 настоящего Контракта.

4. Порядок сдачи и приёмки услуг

4.1. Для приёмки услуг и осуществления контроля за ходом их исполнения Заказчик назначает ответственное лицо, которое контролирует оказание услуг (в том числе и на момент

их осуществления), оценивает их полноту, определяет соответствие оказанных услуг требованиям Контракта, проверяет представленный Исполнителем пакет необходимых документов для приёмки услуг (состав и объем которых должны подтверждать фактически оказанные услуги, их стоимость, произведённые расходы), и визирует акты оказанных услуг, счёта.

4.2. Для приёмки услуг и осуществления контроля за ходом их исполнения Заказчик организывает бракеражную комиссию с включением в её состав ответственных лиц со стороны Исполнителя и Заказчика и обеспечивает работу такой комиссии, которая ежедневно берёт пробы блюд, дает оценку качества пищи и результаты записывает в бракеражный журнал. Ежемесячно ответственные лица, назначенные Исполнителем и Заказчиком, составляют акт о количестве и стоимости приготовленных и отпущенных за месяц единиц питания (порций) порций в двух экземплярах. Один экземпляр такого акта, ежемесячного меню и калькуляции остается у Исполнителя, второй – у Заказчика.

4.3. Отчетным периодом признается один календарный месяц. По окончании ежемесячного оказания услуг Заказчик и Исполнитель проводят сверку расчётов за оказанные услуги по организации питания.

4.4. Ежемесячно ответственные лица, назначенные Исполнителем и Заказчиком, составляют акт оказанных услуг за отчетный период. Акт оказанных услуг, должен составляться на основании бракеражного журнала и актов о количестве и стоимости отпущенных за месяц единиц питания (порций), которые являются документами, подтверждающими фактическое оказание услуг по настоящему Контракту.

Документы представляются Заказчику по окончании отчётного периода в понедельник следующего месяца за отчётным.

4.5. Акт оказанных услуг, счёт должны быть завизированы ответственным лицом Заказчика, а также Исполнителем или уполномоченным им лицом на основании доверенности. В противном случае, указанный акт является нелегитимным, оказанные Услуги считаются непринятыми.

4.6. В случае отсутствия замечаний и нарушений Заказчик в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента визирования представленных документов ответственным лицом подписывает представленные Исполнителем ежемесячный акт оказанных услуг, счёт.

4.7. В случае неоказания услуг в установленные сроки, указанные в пункте 1.3 раздела 1 настоящего Контракта, несоответствия объёма, качества оказанных услуг требованиям, установленным в Описании объекта закупки (техническом задании) (Приложение № 1), а также условиям Контракта, представитель Заказчика в течение 1 (одного) рабочего дня составляет акт об отказе в приёмке оказанных услуг с мотивированным обоснованием отказа от приёмки услуг, либо рекламационный акт с указанием срока устранения выявленных недостатков, в двух экземплярах, один из которых остаётся у Заказчика, а второй экземпляр направляется Исполнителю в течение 1 (одного) рабочего дня почтовой корреспонденцией с уведомлением о вручении либо путём вручения представителю Исполнителя под подпись.

4.8. Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки за свой счёт в сроки, установленные в рекламационном акте.

4.9. Для проверки результатов оказанных услуг Исполнителем, в части их соответствия условиям настоящего Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, проводится Заказчиком своими силами или к ее проведению Заказчик может привлекать экспертов, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Законом о контрактной системе в

сфере закупок.

4.10. Результат оказанных услуг считается принятым, а услуги – оказанными, с момента подписания Сторонами акта сверки взаиморасчётов (итогового акта оказанных услуг) за весь период оказания услуг.

5. Ответственность Сторон

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и Контрактом.

5.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Размер пени составляет одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа оказания услуг), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом оказания услуг) и фактически исполненных Исполнителем.

5.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 (с изменениями и дополнениями) (далее - Правила), и составляет 10% цены Контракта (этапа).

5.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в виде фиксированной суммы, определяемой в соответствии с Правилами и составляет:

- 1 000 (одна тысяча) рублей, так как цена настоящего Контракта не превышает 3 (три миллиона) рублей.

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

5.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет 1000,00 (одна тысяча) рублей.

5.7. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) (при этом исполнение обязательства Исполнителя по перечислению неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков в доход бюджета возлагается на Заказчика).

5.8. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее

исполнение Исполнителем или Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

Уплата Стороной неустойки (штрафа, пени) не освобождает ее от исполнения обязательств по Контракту.

5.9. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло по вине другой Стороны или вследствие непреодолимой силы, а именно чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств: стихийных природных явлений (землетрясений, наводнений, пожаров и т.д.), действий объективных внешних факторов (военных действий, актов органов государственной власти и управления и т.п.), подтвержденных в установленном законодательством порядке, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по Контракту, которые возникли после заключения Контракта, на время действия этих обстоятельств, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Стороной своих обязательств, а также которые Сторона была не в состоянии предвидеть и предотвратить.

6. Форс-мажорные обстоятельства

6.1. Ни одна из Сторон не несёт ответственность перед другой Стороной за неисполнение обязательств по настоящему Контракту, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы.

6.2. В случае возникновения форс-мажорных обстоятельств (пожара, наводнения, землетрясения, военных действий), препятствующих выполнению обязательств по настоящему Контракту, Стороны обязаны письменно, не позднее трёх дней после их возникновения, предоставить необходимые документы или доказать, что эти обстоятельства имели место, в противном случае условия Контракта должны быть выполнены без изменений.

6.3. Если форс-мажор сохраняется свыше одного месяца, Заказчик имеет право расторгнуть настоящий Контракт без обращения в Арбитражный суд.

7. Изменение, расторжение Контракта

7.1. Изменение существенных условий настоящего Контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в следующих случаях:

- при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объёма услуг, качества оказываемой услуги, и иных условий Контракта;

- если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объём услуг не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объём оказываемых услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учётом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объёму услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объёма услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

7.2. При исполнении настоящего Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику.

7.3. При исполнении Контракта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Закона о контрактной системе в сфере закупок) по согласованию Заказчика с Исполнителем, допускается оказание услуг, качество которых является улучшенными по сравнению с

качеством, указанным в Описании объекта закупки (техническом задании) (Приложение № 1).

7.4. Расторжение настоящего Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством и требованиями статьи 95 Закона о контрактной системе в сфере закупок.

7.5. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа при существенных нарушениях Исполнителем условий Контракта.

Такие случаи существенного нарушения условий Контракта фиксируются Заказчиком в экспертном заключении и (или) акт об отказе в приёмке оказанных услуг с мотивированным обоснованием отказа от приёмки таких услуг, и направляются Исполнителю в соответствии с положениями разделов 3, 4 и 8 настоящего Контракта.

7.6. Заказчик вправе провести экспертизу оказываемых услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в соответствии с частью 8 статьи 95 Закона о контрактной системе в сфере закупок.

7.7. Если Заказчиком проведена экспертиза оказываемых услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказываемых услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

7.8. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте.

7.9. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.10. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с частью 10 статьи 95 Закона о контрактной системе в сфере закупок. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

7.11. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации.

Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трёх рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется

Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

7.12. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта вступает в силу, и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.13. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

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

8. Порядок разрешения споров

8.1. Споры, возникшие при исполнении, изменении настоящего Контракта, разрешаются путём переговоров.

8.2. Заказчик вправе предъявить Исполнителю претензии в случае невыполнения и (или) недобросовестного выполнения либо иных нарушений или недостатков результатов оказания услуг. Устранение таких нарушений и (или) недостатков оказания услуг осуществляется Исполнителем на основании письменной претензии Заказчика. В претензии должно быть указано наименование и объём услуг, по которому заявлена претензия, содержание и основание претензии, а также конкретное требование Заказчика. Претензия должна быть подтверждена актами, экспертизами и (или) иными необходимыми документами. Претензия передается по факсу, с последующим отправлением почтовой корреспонденцией с уведомлением о вручении или курьерской доставкой с вручением уполномоченному представителю Исполнителя под расписку и с приложением всех документов, доказывающих обоснованность претензии.

8.3. При возникновении претензий по исполнению настоящего Контракта, Стороны обязаны рассмотреть поступившую претензию и дать ответ в течение 10 (десяти) календарных дней со дня её поступления.

8.4. При невозможности разрешения споров в процессе переговоров споры подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Республики Крым.

9. Прочие условия

9.1. Настоящий Контракт вступает в силу с **04.05.2026 года и действует до 30.10.2026 года включительно**, а в части исполнения обязательств по Контракту до полного их исполнения Сторонами.

9.2. Действие настоящего Контракта может быть прекращено ввиду других обстоятельств, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

9.3. Если после заключения настоящего Контракта в законодательном порядке будут приняты какие-либо нормативные акты, устанавливающие иные, чем предусмотренные

Контрактом, права и обязанности Сторон, продолжают действовать положения настоящего

Контракта, за исключением случаев, когда в этих нормативных актах будет прямо установлено, что их действие распространяется на отношения, возникшие в результате ранее заключённых контрактов.

9.4. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим Контрактом, регламентируются законодательством Российской Федерации.

9.5. При изменении юридического адреса, реквизитов, организационно-правовой формы, реорганизации Исполнитель в трёхдневный срок должен письменно известить об этом Заказчика. В случае реорганизации Исполнителя, стороной по Контракту будет являться его правопреемник на основе передаточного акта или разделительного баланса.

9.6. Все уведомления в рамках настоящего Контракта должны посылаться Сторонами почтой в письменном виде или по факсу с последующим отправлением почтой.

9.7. К Контракту прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

- 1) Приложение № 1 - Описание объекта закупки (техническое задание);
- 2) Приложение № 2 - Расчёт стоимости оказания услуг.

10. Адреса, реквизиты и подписи сторон.

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Орловский учебно-воспитательный комплекс» муниципального образования Красноперекопский район Республики Крым

Юридический адрес: 296043, Российская Федерация, Республика Крым,

Красноперекопский район,

с. Орловское, ул. Юбилейная, дом 2;

ОГРН 1149102175750;

ИНН 9106007394

КПП 910601001;

л/с 803Ц9794000

ОКЦ № 1 ВВГУ

Банка России //УФК по Нижегородской области

г. Нижний Новгород

БИК 012202102

счет получателя 03234643356230003200

корр.счет 40102810745370000024

ОКПО 00806565

тел.+7978 0466647

E-mail: orlovskij_uvк@krpero.rk.gov.ru

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ООО «Комбинат школьного питания»

Адрес: 296550, Республика Крым, Сакский район, с. Штормовое, ул. Морская, д. 5

ИНН 9107005304

КПП 910701001

ОГРН 1159102006843

Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) в г. Москве

ИНН Банка 7702070139

КПП Банка 770934002

Р/с 40702810725190003793

Кор.счет 30101810145250000411

БИК 044525411

E-mail: Oks.visotskaya2011@yandex.ru

Телефон +7978 7288577

ПОДПИСИ СТОРОН:

Директор МБОУ Орловский УВК

Р.М. Шеремет
/ФИО/



Директор ООО «Комбинат школьного питания»

О.А. Высоцкая
/ФИО/



ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ
(ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ)

**по организации горячего питания льготных категорий
обучающихся 5-11 классов (льготные обеды)**

1. Исполнитель обязан оказывать услуги по организации горячего питания обучающихся льготной категории 5-11 классов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, и иными нормативно-правовыми актами, действующими в сфере организации общественного питания.

2. Требования к оказанию услуг:

Исполнитель должен осуществлять приготовление горячего питания (обеды) на базе пищеблока столовой МБОУ Орловский УВК в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями к организации питания общественного питания населения МР 2.4.3.6.0233-21, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021, МР 2.4.0179-2020 по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 и заявками Заказчика. Доставка, погрузка, отгрузка продукции, изготовление полуфабрикатов для приготовления завтраков и обедов осуществляется транспортом и силами Исполнителя.

Потребительские свойства продуктов питания должны обеспечивать их безопасное употребление в пищу. Безопасность должна обеспечиваться сроком годности, также подтверждаться сертификатами соответствия на каждую партию товара. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукции от воздействия внешних факторов, соответствовать стандартам, принятым к упаковке данного вида продукции. Запас срока годности поставляемых продуктов должен составлять не менее 7 (семи) дней на дату поставки.

Организация питания осуществляется по адресу Заказчика на основании заявок в соответствии с графиком:

ГРАФИК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Наименование ОУ	Адрес	Периодичность оказания услуг
МБОУ Орловский УВК	296043, Республика Крым, Краснопереконский район, с. Орловское, ул. Юбилейная, 2	С 04 мая 2026 года по 30 октября 2026 года 5 раз в неделю, кроме выходных, нерабочих праздничных дней и каникул. Горячее питание (обеды) организуется на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Количество необходимых порций определяется Заказчиком в заявках. Заявки на питание подаются до 15:00 за одни сутки до дня предоставления услуги

3. Условия оказания услуг: услуги по организации горячего питания обучающихся льготной категории оказываются работниками Исполнителя на базе пищеблока МБОУ Орловский УВК.

В целях оказания услуг по организации горячего питания обучающихся льготных категорий 5-11 классов Исполнитель оказывает услуги на время исполнения Контракта по Договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом муниципального образования Краснопереконский район Республики Крым и Акту приёма-передачи муниципального имущества в здании МБОУ Орловский УВК: недвижимое имущество (далее - Имущество) – общей площадью 156,2 кв. м, (№ 24 подсобное помещение – 8,8 кв. м., № 25 тамбур – 2,8 кв. м., № 26 подсобное помещение – 15,6 кв. м., № 27 склад – 7,1 кв. м., № 28 раздевалка – 5,1 кв. м., № 29 коридор -14,6 кв. м., № 30 овощной цех – 14,3 кв. м., №№ 31,32 душевая - 1,9 кв. м., № 33 туалет -2,2 кв. м., № 34 мясной цех- 12,7 кв. м., № 35 мойка -24,1 кв. м., № 36 кухня - 47,0 кв. м

Заказчик по согласованию с собственником имущества передаёт Исполнителю на время исполнения Контракта по Договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом муниципального образования Краснопереконский район Республики Крым и Акту приёма-передачи имущества в безвозмездное пользование оборудование пищеблока, мебель, кухонный инвентарь и посуду.

По окончании срока оказания услуг Исполнитель освобождает переданные ему помещения и возвращает Заказчику передаваемое имущество по Актам приёма-передачи.

4. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню:

4.1 Для организации учащимся здорового питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, Исполнителю в течение 3 (трех) календарных дней со дня, следующего за датой заключения настоящего Контракта необходимо разработать, утвердить и предоставить основное (организованное) меню по возрастной категории 7-11 лет и 12 лет и старше, разработанное с учётом возрастных физиологических потребностей детей и климатических особенностей региона и согласовать его с Заказчиком.

4.2. При составлении меню необходимо учесть требования МР 2.4.0179-20 по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020, а также следующие требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

«8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в нижеприведенных таблицах. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой	30	35

	пищевой продукции)		
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-11 лет	12 лети старше
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

8.1.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

8.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице, по каждому приему пищи.

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и	завтрак	20-25%

организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%

8.1.3. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 7-11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
День 2							
завтрак							

итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40

		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
Изюм	22		

8.1.5. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

8.1.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

8.1.7. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

8.1.9.

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.

8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.»

4.3. При организации питания и составлении меню необходимо учитывать и методические рекомендации по организации питания общеобразовательных организаций МР 2.4. 0179-20, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020:

«2.3. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Завтрак для обучающихся 1 - 4 классов должен содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48 - 60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15 - 20 г белка, 15 - 20 г жира и 60 - 80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

2.4. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

2.5. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

2.6. Разрабатываемое для обучающихся 1 - 4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

2.6.1. Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400 - 550 ккал (20 - 25% от суточной калорийности), обеда - 600 - 750 ккал (30 - 35%).

2.7. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.»

4.4. При организации питания необходимо соблюдать калибровку фруктов, соблюдать соответствие продуктов требованиям технических регламентов, а также требования к техническим характеристикам качества каждого наименования продукта:

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям <*>)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014

3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	Варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88.
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	Джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016.
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	Кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
41.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81

47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
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 (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	рыба мороженная (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
78.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83.	сиропа на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
85.	Сметана	ГОСТ 31452-2012

86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты – печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
105.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108.	крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019

Примечание:

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

5. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

6. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений.

Исполнитель обеспечивает санитарное состояние и содержание производственных помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания. (методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.4.3.6.0233-21, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021г), в соответствии с СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 30.06.2020г.)

Исполнитель проводит уборку и дезинфекцию помещений и оборудования, с использованием разрешенных к применению в установленном порядке моющих и дезинфицирующих средств. При использовании моющих и дезинфицирующих средств обеспечивает соблюдение инструкции по их применению.

Исполнитель обеспечивает ежедневную уборку столовой с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Уборка обеденных залов должна проводиться Исполнителем после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и тару для чистой и использованной ветоши. Генеральную уборку помещений столовой Исполнитель проводит после окончания недели.

7. Исполнитель обеспечивает: Комплектование штата работников в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (таблица 6.19), утвержденными постановлением главного государственного РФ от 28.01.2021 г. №2, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную подготовку, гигиеническое обучение и аттестацию в соответствии со ст. Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями), СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (с изменениями на 29 декабря 2015 года), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2014 № 50, Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29 н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры", с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

Наличие на каждого работника личных медицинских книжечек установленного образца, в которые вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, прохождение работниками медосмотров, обследований на бактериальные кишечные инфекции, вирусные кишечные инфекции - рота - и норовирусы, тесты ПЦР, вакцинации, обучения по охране труда и электробезопасности, повышения квалификации работников, приобретение моющих, чистящих и дезинфицирующих средств.

Обеспечение необходимым недостающим количеством кухонной и столовой посуды, столовых приборов и прочего необходимого инвентаря, а также страхование, уплату налогов и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации, оплата коммунальных услуг, включающая оплату электроэнергии, оплату за водоснабжение, водоотведение, вывоз отходов, оплата за проведение

производственного контроля, выполнение текущего ремонта пищеблока, текущий ремонт вышедшего из строя в процессе эксплуатации оборудования, поверку технологического, холодильного и весового оборудования

Выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками. Наличие специальной одежды и средств индивидуальной защиты для персонала с организацией регулярной стирки и починки.

Ведение соответствующей документации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Соблюдение правил охраны труда и противопожарной безопасности.

Своевременное накрытие столов питанием (завтраками, обедами).

Осуществление контроля входящей и выходящей продукции, на протяжении всего технологического процесса изготовления питания, проведение ежедневного бракеража пищи с участием медицинского работника Заказчика.

Наличие договора со специализированной организацией на проведение производственного контроля.

Эксплуатацию предоставляемых Заказчиком помещений, инженерных коммуникаций, мебели, оборудования, кухонной посуды, столовой посуды и приборов, кухонного инвентаря с соблюдением установленных правил и требований. При аварии, поломке, порчи имущества Заказчика по вине работников Исполнителя, Исполнитель обязуется устранить аварию, поломку или возместить ущерб.

В рамках настоящей закупки в соответствии с пунктом 3 части 3 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» собственник имущества и Заказчик заключают с Исполнителем договора безвозмездного пользования муниципальным имуществом, необходимый для организации питания. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не превышает срок исполнения контракта на оказание услуг по обеспечению горячим питанием учащихся 1-4 классов и учащихся льготных категорий.

В пищеблоке образовательного учреждения должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся, получивших завтрак и/или обед;
- калькуляция цен на каждое блюдо согласно 2-х недельного меню;
- бракеражный журнал (бракераж скоропортящейся пищевой продукции);
- бракеражный журнал (бракераж готовой пищевой продукции);
- двухнедельное меню, ежедневное меню, меню-раскладки;
- ассортимент перечня блюд и буфетной продукции, согласованный с территориальным органом Роспотребнадзора;
- ведомость контроля за рационом питания;
- технологические карты, утвержденные Исполнителем;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ярлыки удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкции по технике безопасности по всем видам работы;
- журнал учета мероприятий по контролю;
- «Сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для учащихся образовательных учреждений»;

- протоколы анализов готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав, по показателям безопасности (при наличии);
- нормативные и методические документы по организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (Санитарные нормы и правила, методические рекомендации, приказы и др.);
- документы поставщика сырья и продукции, обеспечивающего доставку продуктов питания (санитарно-эпидемиологическое заключение о транспортном средстве, копии личных медицинских книжек водителей);
- Инструкции по производственному процессу пищеблока;
- Должностные инструкции работников пищеблока.

8. Заказчик обеспечивает:

Энергоснабжение, водоснабжение и водоотведение, которые оплачиваются Исполнителем согласно заключенного договора на возмещение коммунальных услуг.

9. Требования к качеству услуг и их безопасности:

Качество приготовленной пищи должно соответствовать действующим стандартам, в том числе:

- 1) Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями);
- 2) Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями);
- 3) Методическим рекомендациям к организации общественного питания населения МР 2.4.3.6.0233-21, утвержденным Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021г.
- 4) МР 2.4.0179-20 по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020
- 5) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32
- 6) ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- 7) ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- 8) Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

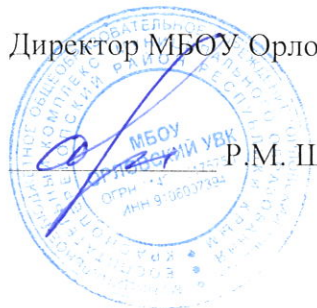
При оказании услуг по общественному питанию должны соблюдаться следующие санитарные нормы и правила:

- 1) СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36);
- 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32);
- 3) СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98);
- 4) Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20 (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020г).
- 5) Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.4.3.6.0233-21, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021.

Суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд должны ежедневно быть предоставлены Исполнителем для хранения на пищеблоке образовательного учреждения за счёт средств Исполнителя.

ЗАКАЗЧИК

Директор МБОУ Орловский УВК



Р.М. Шеремет

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Директор
ООО «Комбинат школьного питания»



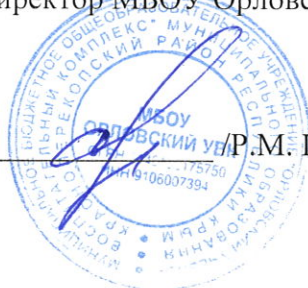
О.А. Высоцкая

РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ
по организации горячего питания льготных категорий
обучающихся 5-11 классов (льготные обеды)

№ п/п	Наименование	Кол-во условных единиц (порций)	Себестоимость одной условной единицы (порции), руб.	Прочие расходы, руб.	Стоимость одной условной единицы (порции), руб.	Сумма по позиции, руб.
1.	Услуги по организации горячего питания льготных категорий обучающихся 5-11 классов (льготные обеды)	3 514	115,87	17,00	132,87	466 905,18
ИТОГО:						466 905,18

ПОДПИСИ СТОРОН:

Директор МБОУ Орловский УВК



/Р.М. Шерemet/

Директор
ООО «Комбинат школьного питания»



/О.А. Высоцкая/

