

## КОНТРАКТ № 86-ОРГР-3

на оказание услуг по организации горячего питания для ОУ г. Красноярска

ИКЗ - 24324600428532460010010002000000024

г. Красноярск

«01» ноября 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 86 имени М.Ф. Стригина» (далее – МБОУ СШ № 86), в лице директора Малышевой Марины Михайловны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «КрасПит» (далее – ООО «КрасПит»), в лице директора Линкевича Олега Ивановича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», руководствуясь пунктом 4 части 1 статьи 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации и иных нормативно-правовых актов, заключили настоящий контракт (Далее Контракт) о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

Основные термины и понятия, применяемые в Контракте, указаны в Техническом задании, являющимся неотъемлемой частью настоящего контракта (Приложение № 2 к контракту).

1.1. Предметом Контракта является оказание услуг по организации питания обучающихся ОУ г. Красноярска - МБОУ СШ № 86 (далее – Услуги) в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 2 к Контракту).

1.2. По Контракту Исполнитель обязуется по Техническому заданию Заказчика (Приложение № 2 к Контракту) оказывать Услуги в соответствии с требованиями СанПиН, ГОСТ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить услуги.

1.3. Сроки оказания услуг: с «01» ноября 2024 года по «31» декабря 2024 года.

Оказание услуг осуществляется ежедневно в соответствии с годовым календарным учебным графиком муниципального общеобразовательного учреждения, кроме выходных, праздничных дней, дней школьных каникул, а также иных дней, когда муниципальное общеобразовательное учреждение не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

1.4. Место оказания услуг Красноярский край, г. Красноярск, улица Щетинкина, 1.

1.5. Информация о контактном лице Заказчика: Добрицкая Ольга Владимировна, должность – педагог дополнительного образования, адрес электронной почты sch86@mailkrsk.ru, телефон 8 (391) 234-06-80, 234-06-88.

1.6. Информация о контактном лице Исполнителя: Линкевич Олег Иванович, должность - директор, адрес электронной почты mail@kraspit.com, телефон 8 983-200-84-80.

### 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена по Контракту составляет **177 316,22 руб. (Сто семьдесят семь тысяч триста шестнадцать рублей 22 коп.) НДС не облагается**, и рассчитана в соответствии с расчетом стоимости услуги (Приложение № 1 к Контракту).

2.2. Цена Контракта указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая стоимость продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, связанные с исполнением обязательств по контракту, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации.

2.3. Источник финансирования: Средства бюджетных учреждений.

2.4. Цена контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта за исключением случаев, установленных Законом о контрактной системе и настоящим Контрактом.

2.5. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте по факту оказания Услуг исходя из объема фактически оказанных Услуг, осуществленного в отчетном периоде в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке на основании выставленного счета/ счет-фактуры.



2.6. Датой (днем) оплаты Контракта Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого/расчетного счета Заказчика.

2.7. Заказчик может произвести удержание суммы неисполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с условиями настоящего Контракта, из суммы, подлежащей оплате поставщику (подрядчику, исполнителю) и в соответствии с п. 2 ч. 14 ст. 34 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

2.8. В случаях, предусмотренных п. 5 ст. 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации, Заказчик вправе изменять по соглашению сторон размер и (или) сроки оплаты и (или) объем товаров (работ, услуг) в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств Уполномоченному органу (главному управлению образования администрации города Красноярска), предоставляющему Заказчику субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

В случае признания в соответствии с Бюджетным кодексом РФ утратившими силу положений закона (решения) о бюджете на текущий финансовый год и плановый период в части, относящейся к плановому периоду, учреждение вправе не принимать решение о расторжении предусмотренных настоящим пунктом Контракта, подлежащих оплате в плановом периоде, при условии заключения дополнительных соглашений указанному Контракту, определяющих условия их исполнения в плановом периоде.

### 3. КАЧЕСТВО УСЛУГ

3.1. Оказанные Исполнителем услуги должны быть качественными, безопасными для жизни и здоровья обучающихся, и соответствовать требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, техническими регламентами и условиям настоящего Контракта, в том числе Техническому заданию (Приложение № 2 к контракту).

3.2. Услуги должны оказываться работниками Исполнителя, отвечающими следующим квалификационным требованиям: заведующими производством (шеф-поварами), имеющих квалификацию не ниже 4-го разряда, поварами с квалификацией не ниже 3-го разряда, прошедших повышение квалификации в установленном порядке.

3.3. Работники Исполнителя, должны иметь личные медицинские книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.4. Если Заказчиком обнаружено, что услуги оказываются с недостатками, он в соответствии с п. 3 ст. 715 ГК РФ вправе потребовать от Исполнителя их устранения. Для этого Заказчик направляет Исполнителю требование об устранении недостатков, обнаруженных во время оказания услуг.

3.5. Ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств, влекущим применение к нему мер ответственности в виде штрафов, является в том числе:

- Несвоевременного оказания услуг Исполнителем (срыв питания);
- Предоставление Исполнителем оказываемых услуг, повлекшее либо способное повлечь за собой отравление (поставка продуктов ненадлежащего качества (с признаками гнили, плесени, нехарактерным запахом и внешним видом), с истекшим сроком годности и т.д.). В случае разногласий по качеству пищевых продуктов исследование проводится специалистами аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения несоответствия качества расходы на проведение исследования возмещаются Исполнителем).

- Получение заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Исполнителя, помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям. Под заключением или информацией в иной форме в целях исполнения настоящего пункта понимаются сведения, полученные Заказчиком от органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, либо государственных учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения указанного надзора.

3.6. Иными случаями ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств являются в том числе:

1) Несоответствие помещения пищеблока требованиям действующих норм законодательства, государственных стандартов, санитарных правил во время исполнения контракта, в части:

- непроведение (потребность в проведении) технического обслуживания, используемого Исполнителем технологического или холодильного оборудования пищеблока;



- отсутствие чистоты и порядка в помещениях пищеблока (потребность в наведении чистоты и порядка);

- неукomплектование пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке (потребность в доукomплектовании).

2) Несоответствие обеспечения работников пищеблока требованиям действующих норм законодательства, государственных стандартов, санитарных правил:

- полное или частичное отсутствие у работников специальной санитарной одеждой, либо необходимость её приведения в надлежащее санитарное состояние ежедневно;

- отсутствие у работников столовой медицинской книжки, не надлежаще оформленные медицинские книжки.

3) Нарушение технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий (не влияющих на безопасность блюд и кулинарных изделий) и/или правил (порядка), качества мытья, сушки и правил хранения кухонной и столовой посуды и/или инвентаря в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

4) Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов (рационов питания) с нарушением установленных производителем сроков годности или сроков хранения, или пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой.

5) Реализация при оказании услуги пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами.

6) Употребление работником Исполнителя на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а равно появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения.

7) Курение работника Исполнителя на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

8) Нахождение на пищеблоке представителей Исполнителя с явно выраженными признаками инфекционных заболеваний.

9) Выявление более 3 (трех) раз в течение календарного (отчетного) месяца фактов отсутствия суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) или хранение пробы не в полном объеме или несоответствующая маркировка суточной пробы.

10) Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой, или пищевых продуктов, не соответствующих требованиям контракта по показателям сорта, класса, категории.

11) Отсутствие в столовой необходимой документацией, предусмотренной санитарным законодательством;

12) Необходимость укомплектования мест хранения пищевых отходов емкостями с крышками. Необходимость ежедневного вывоза пищевых отходов, вывоза мусора из емкостей, заполненных сверх установленных нормативов.

13) Непредоставление при доставке на пищеблок сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского питания или их копиями. Каждая партия пищевой продукции должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, - номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

14) Оказание услуг в ненадлежащем объеме: количество порций не соответствует ежедневной заявке или по составу, весу не соответствует меню.

15) Недостатки по порядку и срокам формирования и представления отчетных документов.

16) Некорректное заполнение документацией, Журнала бракеража готовой продукции, Гигиенического журнала.

18) Необходимость приведения оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

19) Нарушения транспортировки пищевой продукции более 3 (трех) раз: доставка не специализированным транспортом, не повлиявшая на безопасность оказания услуги.



20) Выявление фактов наличия на объекте Заказчика пищевой продукции в ненадлежащих местах хранения с нарушением СанПиНов.

21) Выявление на пищеблоке Заказчика фактов наличия излишних (документально не зафиксированных и не подтвержденных бухгалтерией Исполнителя) пищевой продукции или рационов питания.

22) Выявление более 3 (трех) раз в течение календарного месяца на одном объекте (пищеблоке) получателя услуг факта неуведомления исполнителем заказчика о предстоящих заменах блюд и/или кулинарных изделий и/или пищевой продукции в составе рационов питания.

Указанные случаи признаются ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств, влекущим применение к Исполнителю мер ответственности в виде штрафов, в случае если Исполнитель не устранил выявленные недостатки в сроки, определенные Заказчиком.

#### **4. ПРАВА СТОРОН**

##### **4.1. Заказчик по Контракту вправе:**

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств в соответствии с настоящим Контрактом, в том числе Техническим заданием, и действующими законодательными и нормативно-правовыми актами, регулирующими данную сферу деятельности, а также своевременного устранения выявленных недостатков;

4.1.2. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленных документов о приемке;

4.1.3. Проверять ход оказания услуг по Контракту, в том числе:

- запрашивать необходимую информацию в устной или письменной форме, в том числе путем направления Исполнителю запроса по электронной почте;

- осуществлять проверки качества оказания услуг непосредственно в месте их оказания;

- осуществлять отбор проб пищевой продукции для лабораторных исследований (испытаний);

4.1.4. Вести претензионную работу в случае несоответствия услуг требованиям Контракта;

4.1.5. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не соответствующих занимаемой должности по уровню образования и квалификации, без наличия личной медицинской книжки, с признаками инфекционного заболевания и гнойничковыми заболеваниями открытых поверхностей тела, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии;

4.1.6. Инициировать внесение изменений в циклические меню;

4.1.7. Привлекать третьих лиц для осуществления контроля за соблюдением условий настоящего контракта в процессе оказания услуг, в том числе контроля за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе оказания услуг;

4.1.8. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств;

4.1.9. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций;

4.1.10. В случае необходимости обеспечить создание приемочной комиссии не менее чем из пяти человек для приемки оказанной услуги, результатов отдельного этапа исполнения контракта;

4.1.11. В случаях, предусмотренных п. 5 ст. 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации, Заказчик вправе изменять по соглашению сторон размер и (или) сроки оплаты и (или) объем товаров (работ, услуг) в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств Уполномоченному органу (главному управлению образования администрации города Красноярска), предоставляющему Заказчику субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

В случае признания в соответствии с Бюджетным кодексом РФ утратившими силу положений закона (решения) о бюджете на текущий финансовый год и плановый период в части, относящейся к плановому периоду, бюджетное учреждение вправе не принимать решение о расторжении предусмотренных настоящим пунктом Контракта, подлежащих оплате в плановом периоде, при условии заключения дополнительных соглашений указанному Контракту, определяющих условия их исполнения в плановом периоде;

4.1.12. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) в соответствии с Разделом 7 Контракта;

4.1.13. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

##### **4.2. Исполнитель по Контракту вправе:**



4.2.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком документа о приемке услуг по Контракту на основании представленных Исполнителем документов;

4.2.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг в соответствии с пунктом 2.5 Контракта;

4.2.3. Письменно запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания Услуг по Контракту;

4.2.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств;

4.2.5. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

## **5. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

### **5.1. Заказчик по Контракту обязан:**

5.1.1. Обеспечить приемку оказанных услуг в соответствии с требованиями Закона о контрактной системе;

5.1.2. Осуществлять оплату оказанных и принятых услуг в соответствии с условиями настоящего контракта и требованиями Закона о контрактной системе;

5.1.3. Подписывать документы о приемке в порядке и в сроки, установленные Разделом 6 настоящего Контракта, либо дать мотивированный отказ от подписания документа о приемки;

5.1.4. Взаимодействовать с Исполнителем при изменении, расторжении Контракта, применять меры ответственности в соответствии с Разделом 7 Контракта, совершать иные действия в случае нарушения Исполнителем условий Контракта;

5.1.5. Сообщать Исполнителю в письменной форме посредством вручения/направления документа/акта в случае обнаружения отступлений от условий настоящего Контракта или иных недостатков;

5.1.6. Организовать работу родительского контроля. Обеспечивать доступ в столовую для проведения родительского контроля;

5.1.7. Обеспечить доступ в столовую представителей общественных организаций для проведения общественного контроля;

5.1.8. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Законом о контрактной системе;

5.1.9. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта;

5.1.10. Нести иные обязанности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

### **5.2. Исполнитель по Контракту обязан:**

5.2.1. Оказать своевременно и надлежащим образом Услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами, действующим законодательством Российской Федерации, условиями Контракта, в том числе Техническим заданием;

5.2.2. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта;

5.2.3. Оказывать услуги по организации питания обучающихся за родительскую и иную плату;

5.2.4. Оказать Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников в соответствии с циклическим меню основного (организованного) питания, согласованного и утвержденного в установленном порядке;

5.2.5. Оказать Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников в соответствии с меню дополнительного питания, согласованного и утвержденного в установленном порядке;

5.2.6. Оказать Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников в соответствии с утвержденными индивидуальными меню для обучающихся, нуждающихся по медицинским показаниям в диетическом питании;

5.2.7. Для обучающихся в первую, вторую смену предоставить одноразовое питание (завтрак или обед); для обучающихся в первую, вторую смену с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) двухразовое питание (завтрак и обед или обед и полдник), для обучающихся в первую, вторую смену с ОВЗ и ГПД трехразовое питание (завтрак, обед, полдник);

5.2.8. Реализуемые меню (основного (организованного) питания, дополнительного питания) должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации и настоящему



Контракту в соответствии с Требованиями к меню (Приложение №3 к Техническому заданию);

5.2.9. Реализуемый ассортимент пищевой продукции в буфете должен соответствовать Примерному ассортиментному перечню буфетной продукции для организации дополнительного питания обучающихся (Приложение № 4 к Техническому заданию);

5.2.10. Не допускать исключения из меню основного (организованного) питания или индивидуального питания горячих блюд, а также замену горячих блюд буфетной продукцией;

5.2.11. Оказать Услуги с использованием технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения;

5.2.12. Обеспечить необходимым количеством столовой посуды, столовых приборов, кухонной посуды и инвентарем, тарой и контрольно-измерительными приборами, в том числе:

- гигрометрами (психрометрами) в каждом складском помещении;
- термометрами (в каждой единице холодильного оборудования, не имеющего встроенного датчика температуры);
- термошупами в количестве не менее 2-х штук на пищеблоке;
- контрольными весами в количестве не менее 1 единицы в каждом цехе/зоне, мясорыбном цехе/зоне, мучном цехе/зоне, доготовочном цехе/зоне, в зоне раздачи;

Поддерживать в течение всего периода действия контракта количественную и качественную (в рабочем и эстетически пригодном для использования состоянии) комплектацию вышеперечисленного инвентаря, обслуживаемом по Контракту;

5.2.13. Исполнитель обеспечивает осуществление процессов поставки, хранения и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала обязательным требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза;

5.2.14. Обеспечить 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);

5.2.15. Осуществлять бракераж каждой партии изготовленных блюд и кулинарных изделий в составе бракеражной комиссии, созданной на основании приказа муниципального общеобразовательного учреждения;

5.2.16. Заменить пищевую продукцию, в случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству и безопасности, на аналогичную пищевую продукцию в срок, указанный Заказчиком;

5.2.17. Разработать и утвердить для каждого пищеблока, программу производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

5.2.18. Обеспечить реализацию программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП и осуществлять входной контроль каждой партии продуктов, поставляемой на пищеблок;

5.2.19. Не позднее «\_» \_\_\_\_\_ 2024 г. предоставить Заказчику список сотрудников пищеблока (Приложение № 3 к контракту), состоящих в трудовых отношениях с Исполнителем, с приложением:

-копий документов, подтверждающих квалификацию (копия документа об образовании);

5.2.20. Обеспечить каждого работника пищеблока, обслуживаемого по Контракту, полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца;

5.2.21. Допускать к работе на пищеблоке, лиц, имеющих личную медицинскую книжку с актуальными результатами медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в соответствии с занимаемой должностью, без признаков инфекционных заболеваний (в том числе по результатам опроса) и гнойничковых заболеваний открытых поверхностей кожи, обеспеченных полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца, не имеющих судимости;

5.2.22. Обеспечить контроль за правильным ношением работниками только чистой в надлежащем состоянии (целой, без пятен и потертостей или износа материала) специальной (рабочей) одежды единого образца. Волосы должны быть полностью убраны под шапочку;

5.2.23. Обеспечить на пищеблоке, постоянное наличие предметов личной гигиены для работников (мыло, полотенца, кожные антисептики, туалетная бумага);

5.2.24. Обеспечить использование работниками пищеблока, одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении салатов (закусок);

5.2.25. Обеспечить на пищеблоке рабочее место (мобильное или стационарное) ответственного за осуществление приемки продуктов питания с подключением к актуальным базам справочно-информационных систем, необходимых для мониторинга качества принимаемых продуктов;



5.2.26. Назначить ответственное лицо на пищеблоке из числа собственных работников, непосредственно работающих на пищеблоке:

- за осуществление осмотра каждого работника пищеблока на предмет наличия/отсутствия признаков ОРВИ, гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела;
- за противопожарную безопасность;
- за участие в бракеражной комиссии муниципального общеобразовательного учреждения;

5.2.27. Сообщать Заказчику в течение 1 (одного) рабочего дня о возникших изменениях банковских реквизитов, адреса юридического лица, места нахождения юридического лица (адреса места жительства индивидуального предпринимателя), смене руководителя организации;

5.2.28. Незамедлительно извещать Заказчика о проведении контрольно-надзорных мероприятий.

Предоставлять Заказчику акты, протоколы, предписания по итогам мероприятий, проведенных контрольно-надзорными органами в отношении деятельности по организации питания обучающихся в рамках действующего Контракта в течение 3 (трех) рабочих дней с момента их получения;

5.2.29. Осуществлять возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств, в случае установления уполномоченными контрольными органами или организациями фактов оказания Услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости;

5.2.30. Обеспечить беспрепятственный доступ представителей Заказчика в помещения пищеблока, в целях осуществления проверки хода оказания услуг, отбора проб пищевой продукции для лабораторных и инструментальных исследований;

5.2.31. Обеспечить устранение нарушений, выявленных в ходе оказания Услуг в сроки, установленные Заказчиком, за свой счет;

5.2.32. Выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации на территории Исполнителя согласно ст. 29 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

5.2.33. Соблюдать правила безопасности и охраны труда, в том числе правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты;

5.2.34. Осуществлять работу на объектах Заказчика в государственной информационной системе Красноярского края «Учет и обеспечение питанием обучающихся общеобразовательных организаций за счет бюджета Красноярского края» (далее – ГИСУОП) с учетом предусмотренного системой функционала;

5.2.35. Предоставить по запросу Заказчика любую информацию и документы, связанную с процессом организации питания и (или) с исполнением условий настоящего Контракта в срок не позднее 3 (трех) рабочих дней;

5.2.36. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений;

5.2.37. Обеспечить соблюдение и выполнение требований Заказчика, в случаях изменения норм, регулирующих сферу деятельности оказываемых услуг;

5.2.38. Не позднее чем за 2 (два) календарных дня до даты начала оказания Услуг по Контракту, предоставить Заказчику:

а) список поставщиков и производителей пищевой продукции с указанием групп товаров, ИНН, адреса юридического лица, места нахождения юридического лица (адреса места жительства индивидуального предпринимателя), которые по итогам проверок контрольно-надзорных органов (Роспотребнадзор, Россельхознадзор и др.) не числятся в списках недобросовестных поставщиков. В случае привлечения третьих лиц (соисполнителей) для оказания Услуг - список поставщиков пищевой продукции соисполнителя;

копий документов, подтверждающих трудоустройство (копия трудового контракта или сведения о трудовой деятельности, предоставляемые из информационных ресурсов Фонда пенсионного и социального страхования РФ по форме СТД-СФР с подписью уполномоченного лица органа, выдавшего такие сведения, полученные не ранее чем за 30 дней до даты предоставления настоящего списка);

копий документов, подтверждающих квалификацию (копия документа об образовании);

копий справок о наличии (отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо о прекращении уголовного преследования;

в) копию программы производственного контроля, основанную на принципах ХАССП;

г) ассортиментный перечень буфетной продукции по форме, установленной Приложением № 5 к Техническому заданию, на основании Примерного ассортиментного перечня буфетной продукции для организации дополнительного питания обучающихся (Приложение № 4 к Техническому заданию);

д) копию приказа о назначении ответственных лиц за соблюдение пожарной безопасности и охраны труда на каждом пищеблоке;

е) копию приказа о назначении ответственных лиц на пищеблоке с правом подписи актов и даче



ПОЯСНЕНИЙ;

ж) копии сертификатов прививок и копии санитарных книжки на всех работников пищеблока;

и) копию заключенного контракта на осуществление безналичного расчета за питание;

5.2.39. Разработать 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 не позднее чем за 5 календарных дней до начала оказания услуг. Предоставить Заказчику экспертное заключение;

5.2.40. Утвердить 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;

5.2.41. Обеспечить доступ и предоставить документацию для проведения родительского и общественного контроля по запросу. Обеспечить условия для проведения взвешивания блюд, предоставить возможность проведения органолептической оценки готовых блюд;

5.2.42. Отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения 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;

5.2.43. Нести иные обязанности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

## **6. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

6.1. Исполнитель не позднее 10 числа месяца, непосредственно следующего за месяцем оказания Услуг представляет Заказчику документ о приемке, подписанный со своей стороны в двух экземплярах, а также счет/счет-фактуру.

6.2. Заказчик осуществляет приемку оказанных услуг в срок, установленный для подписания (п. 6.3. настоящего контракта);

6.3. Заказчик в срок не более 5 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке:

- подписывает документ о приемке или оформляет от имени Заказчика, мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

К документу о приемке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет информация, содержащаяся в документе о приемке.

6.4. При обнаружении расхождений Заказчик и Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней производят совместную сверку. Если в результате совместной сверки расхождения подтверждаются, Исполнитель в течение 2 (двух) рабочих дней вносит изменения в документ о приемке.

## **7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств в соответствии с действующим законодательством.

7.2. За каждый факт неисполнения «Заказчиком» обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа рассчитывается в соответствии с постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил 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)), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. N 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. N 1063» (далее – Правила) и устанавливается в следующем порядке:

- 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно).

7.3. В случае просрочки исполнения «Заказчиком» обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения «Заказчиком» обязательств,



предусмотренных контрактом, «Исполнитель» вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пена устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа рассчитывается в соответствии с Правилами и устанавливается в следующем порядке:

- 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей.

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения «Исполнителем» обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа рассчитывается в соответствии с Правилами и устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

- 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей.

7.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

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

7.8. В случае просрочки исполнения «Исполнителем» обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения «Исполнителем» обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет «Исполнителю» требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

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

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

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

7.17. Исполнитель несет самостоятельную ответственность перед третьими лицами за ущерб, причиняемый им неисполнением, ненадлежащим исполнением условий настоящего контракта, а также причиненный по вине работников Исполнителя.

7.18. Уплата неустойки (штрафа, пени) и возмещение убытков, связанных с ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по Контракту, не освобождают нарушившую условия контракта Сторону от исполнения взятых на себя обязательств.

## **8. НЕПРЕОДОЛИМАЯ СИЛА**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Контракту, если их исполнению препятствует чрезвычайное и непредотвратимое при данных условиях обстоятельство (обстоятельство непреодолимой силы): стихийные бедствия, эпидемии, военные действия, а также обстоятельства, ставшие следствием предписаний, приказов или иного административного вмешательства со стороны органов власти, судов административных или правительственных ограничений, препятствующих выполнению обязательств сторонами по настоящему Контракту.

8.2. При возникновении и прекращении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих выполнению обязательств по настоящему Контракту одной из Сторон, она обязана оповестить другую



Сторону в течение 5 дней с момента возникновения и прекращения таких обстоятельств в письменном виде.

8.3. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана предоставить для их подтверждения документ компетентного государственного органа.

8.4. В случае, когда невозможность исполнения возникла по обстоятельствам, за которые ни одна из сторон не отвечает (анонимные сообщения о минировании и т.д.), Заказчик не возмещает исполнителю фактически понесенные им расходы

## **9. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ**

9.1. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, Стороны могут разрешать путем переговоров.

9.2. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, подлежат передаче на разрешение в арбитражный суд Красноярского края в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

9.3. До передачи спора на разрешение в арбитражный суд Красноярского края Стороны принимают предусмотренные настоящим разделом меры по досудебному урегулированию спора, за исключением дел, для которых согласно части 5 статьи 4 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации принятие сторонами мер по досудебному урегулированию не является обязательным.

9.4. Претензия должна быть составлена в письменной форме и направлена одной Стороной другой Стороне по адресу Стороны-адресата, установленному настоящим Контрактом, с использованием курьерской доставки с отметкой о вручении либо с использованием почтовой связи заказным или ценным письмом с уведомлением о вручении, либо с использованием электронной почты на электронный адреса, указанные в разделе 14 настоящего Контракта.

Момент получения претензии Стороной-адресатом определяется в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

При этом направление рекламации по адресам Сторон, указанным в разделе 14 настоящего Контракта, считается надлежащим уведомлением Сторон.

9.5. Сторона должна дать в письменной форме ответ на претензию по существу в срок не позднее 10 (десять) календарных дней с даты получения претензии.

9.6. В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты Стороны, предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты Стороны, которой предъявлена претензия; обстоятельства, являющиеся основанием для предъявления претензии, со ссылками на соответствующие пункты настоящего Контракта и (или) нормативные правовые акты; требования; информацию о мерах, которые будут осуществлены в случае отклонения претензии (приостановка исполнения обязательств, передача спора на разрешение суда и т.д.); дату и регистрационный номер претензии; подпись уполномоченного лица; перечень прилагаемых документов.

9.7. Если требования в претензии подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая денежная сумма и ее полный и обоснованный расчет.

9.8. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы, которые отсутствуют у Стороны-адресата, их копии либо выписки из них.

9.9. В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению Стороны, предъявившей претензию, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

9.10. При отклонении претензии полностью или частично либо неполучении ответа в установленные для ее рассмотрения сроки, либо неисполнении требований по претензии в установленные для их исполнения сроки, либо невручении претензии по обстоятельствам, зависящим от Стороны-адресата, Сторона, предъявившая претензию, вправе после наступления любого из указанных событий передать спор на разрешение в арбитражный суд Красноярского края.

## **10. ОСНОВАНИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА**

10.1. Контракт может быть изменен в существенных условиях по соглашению Сторон в следующих случаях:

- при снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий контракта;



- если по предложению заказчика увеличивается предусмотренный контрактом объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный контрактом объем выполняемых услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных объема работ стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта.

10.2. Контракт может быть изменен в незначительных условиях по соглашению Сторон в случаях, предусмотренных нормативно-правовыми актами.

10.3. Настоящий Контракт может быть расторгнут:

- по соглашению сторон;
- в судебном порядке;
- в одностороннем порядке в соответствии с 450.1. ГК РФ.

10.4. Решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта направляется не позднее одного рабочего дня с момента принятия указанного решения второй Стороне в оригинале по адресу, указанному в разделе 14 Контракта.

10.5. Решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу, и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Стороной, принявшей решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Стороной подтверждения о вручении Стороне указанного уведомления либо дата получения Стороной информации об отсутствии Стороны Контракта по его адресу, указанному в Контракте.

10.6. Расторжение Контракта по соглашению Сторон производится путем подписания соответствующего соглашения.

10.7. При расторжении контракта в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта другая сторона контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

## **11. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА**

11.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его заключения и действует до 31.01.2025 года. При этом в соответствии с абз. 2 п. 3 ст. 425 Гражданского кодекса Российской Федерации окончание срока действия настоящего Контракта не влечет прекращения взятых на себя обязательств сторон.

## **12. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА**

13.1. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

13.2. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Контракта законодательством, как дача взятки, получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

13.3. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется незамедлительно уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по настоящему Контракту до получения подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

13.4. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий



подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

13.5. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных Контрактом действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим Контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право расторгнуть Контракт в одностороннем порядке полностью или в части, сформировав с использованием ЕИС решение об одностороннем отказе от исполнения контракта и разместив такое решение в ЕИС в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе. Сторона, по чьей инициативе был расторгнут настоящий Контракт в соответствии с положениями настоящего раздела, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

### 13. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

13.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту имеют силу в том случае, если они подписаны обеими Сторонами в соответствии с действующим законодательством.

13.2. В случае изменения правового статуса одной из Сторон, она в течение трех рабочих дней обязана письменно проинформировать другую Сторону о правопреемнике.

13.3. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

13.4. Настоящий контракт составлен в двух экземплярах, идентичных по содержанию и имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой Стороны.

13.5. При заключении настоящего Контракта Исполнитель заверяет Заказчика в том, что он соответствует требованиям установленным частью 1 статьи 31 Федерального закона от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

13.6. Следующие приложения к Контракту являются его неотъемлемой частью:

**Приложение № 1** Расчет стоимости услуги;

**Приложение № 2** Техническое задание;

**Приложение № 3** Форма предоставления информации о сотрудниках пищеблоков;

### 14. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

<b>ЗАКАЗЧИК:</b>	<b>ИСПОЛНИТЕЛЬ:</b>
<p>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 86 имени М.Ф. Стригина» 660048, Красноярский край, г. Красноярск, пер. Лизы Чайкиной, 5 Тел.: 8(391)221-26-98, эл.почта: <a href="mailto:sch86@mailkrsk.ru">sch86@mailkrsk.ru</a> р/с 03234643047010001900 ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА РОССИИ//УФК по Красноярскому краю, г Красноярск БИК 010407105 К/С: 40102810245370000011 Получатель Департамент финансов администрации города Красноярска (МБОУ СШ № 86 л/с 20196Ц53310) ИНН 2460042853 КПП 246001001 ОГРН 1022401790344 ОКПО 52016832</p> <p>Директор МБОУ СШ № 86 М.М. Мальшева</p>	<p>660016, г. Красноярск, ул. Анатолия Гладкова, д.4, офис 07,08 ИНН/КПП 2463124857/246401001 ОГРН 1212400020810 КРАСНОЯРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N 8646 ПАО СБЕРБАНК к/с 30101810800000000627 БИК 040407627 р/с 40702810831000034329</p> <p>Директор ООО «КрасПит» О.И. Линкевич</p>



**РАСЧЕТ СТОИМОСТИ УСЛУГИ**

№ п/п	Наименования услуги (наименование групп обучающихся (категории))	Кол-во, дето-дней	Стоимость услуги за 1 дето-день, (стоимость набора продуктов питания с учетом коэффициента), руб.	Стоимость услуг, руб.
1	2	3	4	5
1	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте от 6-11 лет. Малоимущие.	200	82,96	16 592,00
2	Организация горячего обеда для учащихся в возрасте от 12 лет и старше. Малоимущие.	195	144,67	28 210,65
3	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 6-11 лет.	78	82,96	6 470,88
4	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 6-11 лет.	78	124,44	9 706,32
5	Организация горячего полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 6-11 лет.	156	66,22	10 330,32
6	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 12 лет и старше	117	96,46	11 285,82
7	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 12 лет и старше	39	144,67	5 642,13
8	Организация горячего полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 12 лет и старше	78	72,33	5 641,74
9	Организация горячего завтрака для учащихся СВО в возрасте от 6 -11 лет	78	82,96	6 470,88
10	Организация горячего завтрака для учащихся СВО в возрасте от 12 и старше	78	96,46	7 523,88
11	Организация горячего обеда для учащихся СВО в возрасте 12 лет и старше	480	144,67	6 9441,60
<b>ИТОГО</b>				<b>177316,22</b>

**ВСЕГО: 177 316,22 руб. (Сто семьдесят семь тысяч триста шестнадцать рублей 22 коп.), НДС не облагается**

**ЗАКАЗЧИК:**

Директор МБОУ СОШ № 86  
М.М. Мальшева



**ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

Директор ООО «КрасПит»  
О.И. Линкевич





## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Основные термины и понятия:

**Услуги по организации питания** – комплекс услуг, включающий приобретение, доставку, хранение пищевой продукции, приготовление пищи в соответствии с меню (основного (организованного) питания и (или) дополнительного питания и (или) индивидуального питания), буфетной продукции, выдачу готовой пищи.

**Заказчик** – муниципальное учреждение, заказывающее услугу и устанавливающее организатору питания требования к условиям, правилам, организации и осуществления оказания услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Красноярска.

**Исполнитель** – организатор питания (хозяйствующий субъект (юридическое лицо, или индивидуальный предприниматель), оказывающие услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Красноярска).

**Горячее питание** – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

**Здоровое питание** – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных законодательством РФ; отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

**Цикличное меню** – меню, в котором блюда, кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия и пищевые продукты сформированы по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня за период одной или нескольких недель по сезонам года, дифференцированное по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), с повторяющейся цикличностью.

**Меню основного (организованного) питания** – набор (комплекс) блюд, кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий и пищевых продуктов, сформированных по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня за период одной или нескольких недель по сезонам года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, зимне-весенний: с 01.01 по 31.05 календарного года), дифференцированный по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), с повторяющейся цикличностью.

**Меню дополнительного питания** – меню, в котором блюда, кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия и пищевые продукты сформированы по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня с учетом сезона года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, реализуемые на выбор через линию раздачи).

**Диетическое и (или) лечебное меню (индивидуальное меню)** – индивидуальный набор (комплекс) блюд, кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий и пищевых продуктов сформированы по приемам пищи, с учетом особенностей по соответствующим диетам, дифференцированно по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет) и по сезонам года (осенний: с 01.09 по 31.12).

**Буфетная продукция** – кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия.

**Пищевые продукты** (пищевая продукция, продовольственные товары, продукты питания) – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное сырье.

**Качество пищевых продуктов** – совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям Технического задания, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

**Порционирование** – деление по массе и/или объему, и/или количеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в т.ч. напитков.

**Товаросопроводительные документы** – документы, обеспечивающие возможность документально установить предыдущего и последующего собственников пищевых продуктов, за



исключением потребителей, а также позволяющие идентифицировать сопровождаемые этими документами пищевые продукты.

**Фальсифицированные пищевые продукты** – пищевые продукты, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной.

**Сортность** (калибр, категория и иное) – потребительские свойства отдельных видов пищевых продуктов, которые позволяют классифицировать (калибровать, устанавливая категорию и иное) пищевые продукты по физико-химическим, органолептическим, микробиологическим показателям, содержащимся в технической документации.

**Пищеблок** – обособленная группа помещений (исключая обеденный зал) для приема, хранения, приготовления и выдачи пищи, включая вспомогательные (при наличии) административно - бытовые и технические помещения, в том числе моечные помещения.

**Столовая** – место оказания услуг, включая пищеблок и обеденный зал, в котором обеспечивается питание обучающихся в течение учебного года.

**Организация питания** – транспортировка, прием, временное хранение пищевой продукции, изготовление блюд и кулинарной продукции в соответствии с меню основного (организованного) питания и (или) меню дополнительного питания и (или) индивидуальных меню, буфетной продукции в соответствии с технической документацией (технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции), реализация блюд, кулинарной продукции и пищевых продуктов, силами организатора питания в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

## 1. Общие требования

1.1. Исполнитель организует горячее питание на основе согласованного Сторонами цикличного меню, разработанного и утвержденного Исполнителем по форме, установленной Приложением № 1 к Техническому заданию.

Цикличное меню разрабатывается в соответствии с требованиями к меню, установленными приложением № 3 к Техническому заданию.

Цикличное меню согласовывается исполнителем с заказчиком не позднее, чем за \_\_\_ календарных дней до даты начала оказания услуг и утверждается исполнителем до даты начала оказания услуг.

Исполнитель утверждает Ежедневное меню основного (организованного) питания на каждый день для всех возрастных категорий обучающихся по форме, установленной Приложением № 2 к Техническому заданию, и размещает его для открытого доступа на территории столовой.

Исполнителем принимается ассортиментный перечень буфетной продукции по форме, установленной Приложением № 5 к Техническому заданию, на основании Примерного ассортиментного перечня буфетной продукции для организации дополнительного питания обучающихся (Приложение № 4 к Техническому заданию);

1.2. Исполнитель оказывает услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений (далее – Услуга) в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации, и гарантирует, что качество и безопасность оказываемых услуг и приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией для данного вида услуг, в том числе:

- Федеральному Закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральному Закону от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральному Закону от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- ГОСТ 30390-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31984-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;



- МР 2.4.5.0107-15 2.4.5. «Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации»;

- МР 2.4.0179-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» и др.

Продукты, используемые для оказания услуг, должны соответствовать требованиям следующих документов:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральному Закону от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299;
- иным нормативным правовым актом Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.

Исполнитель гарантирует, что качество пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативными и нормативно-техническими документами.

Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, установленный Заказчиком.

Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется собственными силами и за счет Исполнителя с использованием специализированного транспорта, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, также Исполнитель обязан обеспечить проведение дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ, предоставить список транспорта с номерами машин.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и обеспечивает исполнение суточных норм продуктов питания.

Транспортировка пищевых продуктов из помещений, сооружений, используемых исполнителем для их хранения, осуществляется только специализированным транспортом. Соблюдение правил товарного соседства и температурных режимов транспортировки обязательно. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, производственного сырья производится силами Исполнителя услуги по организации питания.

При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка, а также продукты с раздражающими свойствами.



При кулинарной обработке необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Реализация готовой продукции общественного питания должна производиться в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен.

## **2. Требования к режиму питания обучающихся**

2.1. Исполнитель организует питание обучающихся в соответствии с разработанным и утвержденным руководителем муниципального общеобразовательного учреждения Графиком питания.

2.2. Исполнитель организует завтраки в период с 08:40 до 11:30 час., обеды с 12:00 час. до 15:00 час., полдники с 16:00 час. до 17:00 час., в соответствии с утвержденным Графиком питания.

Не допускается замена обеда завтраком или полдником, т.е. выдача блюд завтрака или полдника в часы обеда.

2.3. Исполнителем обеспечивается своевременное накрытие обеденных столов, в соответствии с Графиком питания, с учетом соблюдения температуры подачи готовых блюд и кулинарных изделий требованиям технологической документации.

## **3. Требования к сервировке обеденных столов и подаче блюд**

3.1. Исполнитель обеспечивает:

3.1.1. Должное санитарное состояние обеденных столов (без остатков пищи, хорошо промытые и сухие).

3.1.2. Размещение на каждом обеденном столе салфетницы с салфетками, корзины (тарелки) для хлеба, кассетницы (корзины) для столовых приборов (ложки, вилки).

3.1.3. Наличие на каждом обеденном столе в качестве столовых приборов ложек и (или) вилок в зависимости от вида подаваемых блюд.

3.1.4. Использование для подачи блюд фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной столовой посуды, столовых приборов (ложки и вилки) из нержавеющей стали.

3.1.5. Запас столовой посуды, обеспечивающий возможность одномоментного накрытия 100% посадочных мест не менее чем в 2 смены (перемены).

3.1.6. Запас одноразовой посуды (тарелки, ложки, стаканы).

3.1.7. Порционирование каждого блюда (закуски (салаты), первые, вторые блюда, напитки) индивидуально для каждого обучающегося, в том числе:

- молочные каши (жидкие, вязкие) в специальные суповые глубокие тарелки соответствующего объема, обеспечивающего выдачу нормы порции;

- запеканок, омлетов, пудингов и т.п. в специальные столовые плоские тарелки, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции, в виде ровного целого прямоугольника (квадрата);

- закусок, салатов массой более 60 грамм в специальные порционные тарелки (салатники), диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;

- закусок или подгарнировки массой менее 60 грамм непосредственно к основному второму блюду;

- первых блюд в специальные суповые глубокие тарелки соответствующего объема, обеспечивающего выдачу нормы порции, с соблюдением соотношения бульона к ингредиентам, входящим в состав блюда, 50/50;

- основных вторых блюд с гарниром в специальных столовых плоских тарелках, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;

- сложных вторых блюд (жаркое, азу, плов) в суповые глубокие тарелки, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;

- гарниров аккуратным плотным (не размазывая по тарелке) способом с одной стороны тарелки занимая не более 50% ее общей площади, оставляя место для порционирования основного второго блюда, при необходимости закуски или подгарнировки;

- основного второго блюда, закуски или подгарнировки, отдельно (рядом) с гарниром;

- соуса (в случае изготовления его как отдельного блюда) непосредственно к основному блюду.

### **3.2. Исполнителю запрещается:**

3.2.1. Подачу хлебобулочных изделий непосредственно в руки обучающегося без упаковки или порционной тарелки и т.п.

3.2.2. Подачу запеканок, омлетов, пудингов и т.п. со следами на краях тарелки остатков блюда, капель и разводов растопленного сливочного масла, варенья, сгущенного молока и т.п. или дополненных остатками блюда.

3.2.3. Подачу каш в тарелках с наличием на краях тарелок остатков каши, молочных капель и разводов.

3.2.4. Подачу сложных блюд в плоских тарелках.



3.2.5. Содержание осадка, не до конца растворенного продукта, чайных листьев, молочных пенек, пленок и т.п. в горячих напитках.

3.2.6. Содержание осадка, фруктов, ягод, овощей, зелени, ботвы (веток), посторонних примесей и предметов в компотах, киселях, витаминизированных напитках, фруктовых и овощных соках.

3.2.7. Наличие лаврового листа, костей, хрящей, жил, пленок и т.п. в порционных первых блюдах.

3.2.8. Смешивание при порционировании закуски (подгарнировки) с гарниром и (или) с основным вторым блюдом или соусом.

3.2.9. Порционирование закуски или подгарнировки непосредственно на гарнир.

3.2.10. Порционирование (если иное не предусмотрено технической документацией) основного второго блюда непосредственно на гарнир.

3.2.11. Порционирование закусок (салатов) в общую тарелку на один стол.

3.2.12. Порционирование горячих напитков в стаканы или кружки без ручек.

3.2.13. Изготовление закусок (салатов) из овощей и фруктов с плодоножками, не обрезанными кончиками, с не удаленной сердцевиной.

3.2.14. Использование столовой посуды со сколами, трещинами, деформированных столовых приборов, а также столовую посуду и столовые приборы с наличием жирного налета, пыли, остатков пищи, непросушенные.

3.2.15. Выдачу пищи без предварительно проведенного бракеража готовой пищевой продукции (в т.ч. пищевой продукции дополнительного питания) с внесением результатов органолептической оценки в специальный журнал «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

3.2.16. Исполнителем ежедневно обеспечивается наличие на каждом пищеблоке контрольного блюда:

- фактический вес контрольного блюда должен соответствовать весу порции, указанному в цикличном меню;

- оформление контрольного блюда должно соответствовать требованиям, предъявляемым к оформлению блюд настоящим Техническим заданием.

3.2.17. Исполнителем обеспечивается соответствие фактического веса порции весу порции указанному в цикличном меню.

#### **4. Требования к пищевой продукции, используемой для приготовления блюд и кулинарных изделий**

4.1. Исполнитель обеспечивает осуществление процессов поставки, хранения и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала обязательным требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза, в том числе:

4.1.1. Наличие на каждом тарном месте маркировочного ярлыка (этикетки, листа-вкладыша), изготовленного и нанесенного на упаковку пищевого продукта предприятием-изготовителем пищевой продукции, исключая возможность его несанкционированного удаления.

4.1.2. Наличие полной читаемой информации (в том числе дата изготовления, срок годности, условия хранения) на маркировке каждого тарного места.

4.1.3. Надлежащее санитарное состояние и целостности транспортной и (или) потребительской упаковки пищевой продукции.

4.1.4. Хранение пищевой продукции во вскрытой упаковке в строгом соответствии с информацией, указанной на маркировке.

4.1.5. Использование для хранения пищевой продукции оборудования с соответствующей маркировкой.

4.1.6. Наличие на каждом пищеблоке, обслуживаемом по Контракту, на каждую партию пищевой продукции документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции: декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство (на продукции животного происхождения), свидетельство о государственной регистрации (на специализированную пищевую продукцию), сертификат соответствия (при наличии) на бумажном носителе или в электронном виде.

4.1.7. Соблюдение условий хранения пищевой продукции согласно информации на маркировке.

4.1.8. Исключение хранения пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям.

4.1.9. Соблюдение правил изъятия из реализации пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям.

4.1.10. Исключение хранения пищевой продукции, запрещенной в питании детей, в том числе в личных целях.

4.1.11. Исключение хранения не переработанной пищевой продукции в личных целях.



4.1.12. Изготовление блюд и кулинарных изделий по технологическим документам (технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция), разработанным и утвержденным Исполнителем.

4.1.13. Исполнитель обеспечивает соблюдение принципов здорового питания, в том числе:

- обеспечивает рациональное сбалансированное питание, с учетом уменьшения потребления кондитерских изделий, сахара и соли, исключения колбасных изделий, субпродуктов птицы, мясных консервов (тушенка);

- не допускает использование в питании обучающихся фальсифицированной пищевой продукции, инъецированного мяса, очищенных овощей с признаками глубокой зачистки;

- не использует для изготовления блюд и кулинарных изделий пищевые продукты, указанные в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст. 8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- участвует в работе бракеражной комиссии на постоянной основе согласно приказа руководителя муниципального общеобразовательного учреждения.

### **5. Требования к соблюдению производственной санитарии**

5.1. Исполнителем ежедневно обеспечивается и поддерживается надлежащее санитарное состояние помещений, а также оборудования, инвентаря, посуды, тары каждого пищеблока, обслуживаемого по Контракту, с учетом действующих требований законодательства Российской Федерации.

5.2. Исполнитель проводит уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи и (или) после каждого обучающегося (посетителя).

5.3. Исполнитель обеспечивает отсутствие на пищеблоке насекомых и грызунов, организует проведение профилактических (дератизация, дезинсекция) мероприятий.

### **6. Требования к осуществлению производственного контроля**

6.1. Исполнитель до даты начала оказания услуг разрабатывает и утверждает для пищеблока, обслуживаемого по Контракту, программу производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (далее – Программа).

6.2. Исполнитель обеспечивает реализацию на пищеблоке, обслуживаемом по Контракту, программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

6.3. Программа должна содержать минимальный перечень блюд, кулинарной продукции и смывов с объектов окружающей среды на пищеблоке, подлежащих лабораторным и инструментальным исследованиям (испытаниям), минимальные номенклатуру лабораторных и инструментальных исследований (испытаний) и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований (испытаний) в соответствии с Минимальными требованиями к лабораторным и инструментальным исследованиям (испытаниям) по каждому пищеблоку, установленными Приложением № 6 к Техническому заданию.

Минимальные требования сформированы заказчиком на основе Методических рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Допускается увеличивать количество исследуемых блюд, кулинарной продукции и смывов, номенклатуру исследований, периодичность исследований.







**(ФОРМА)**  
**Ежедневное меню основного (организованного) питания**

Наименование блюда	Выход, гр.	Единица измерения	Цена, руб.
1	2	3	4
1 день			
завтрак			
обед			
<b>Итого за день</b>			



## ТРЕБОВАНИЯ К МЕНЮ

1. Циклические меню основного (организованного) питания разрабатываются с учетом следующих требований:

1.1. В циклические меню основного (организованного) питания осеннего периода включают овощные закуски из свежих овощей, компоты и напитки из свежих плодов и ягод.

1.2. В циклических меню зимне-весеннего периода блюда из свежих овощей (корнеплоды) урожая прошлого года заменяют на блюда из свежих овощей прошедших термическую обработку или из консервированных овощей, или из свежих овощей свежего урожая, включают компоты и напитки из сушеных или замороженных плодов и ягод.

1.3. В состав завтраков циклического меню основного (организованного) питания включают основные горячие блюда: молочные каши, молочные супы, овощные, яичные, творожные, мясные блюда, блюда из макарон; закуски – овощные, гастрономические (мясные или рыбные), бутерброды (со сливочным маслом, сыром, сливочным маслом и сыром, джемом, сливочным маслом и джемом и др.); горячие напитки – чай, какао, кофейный напиток, десерт – свежие или консервированные фрукты (в зависимости от сезона года), йодированные булочные изделия или йодированный батон.

Доля молочных каш в циклическом меню не должна превышать 50% от общего количества горячих блюд завтраков. Молочные каши (супы) в меню распределяют равномерно и чередуют с другими видами горячих блюд.

За весь период реализации циклического меню не допускают повторение на завтрак одних и тех же горячих блюд.

1.4. В состав обедов циклического меню основного (организованного) питания включают первые и вторые горячие блюда, гарниры, закуски (овощные, гастрономические (мясные или рыбные), напитки, хлеб.

Первые блюда изготавливают на мясо-костном, овощном, рыбном бульоне, не допускается изготовление первых блюд на воде.

Вторые основные горячие блюда включают в себя мясные, рыбные, овощные кулинарные изделия. Гарниры овощные, крупяные, из макаронных изделий, из бобовых.

В качестве третьих блюд используются компоты, кисели, напитки, соки.

За весь период реализации циклического меню не допускается повторение на обед одних и тех же горячих первых, вторых блюд, компотов, киселей.

Повторяемость гарниров и закусок не должна превышать 2-х раз.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого завтрака.

1.5. В состав полдников циклического меню основного (организованного) питания включают: хлебобулочное (выпечные изделия, пирожки с различными начинками) или кондитерское изделие (мармелад, пастила, зефир, печенье, вафли, пряники), напиток (молоко, молочнокислые напитки, чай, компоты, кисели), свежие или консервированные фрукты.

1.6. В меню должны использоваться специализированные пищевые продукты, обогащенные микронутриентами (йодированные хлебобулочные изделия, йодированное молоко, йодированная соль), а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

1.7. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд (блюд схожих по составу) или кулинарных изделий, в один и тот же день или в последующие два дня. Не допускается повторение блюд схожих по составу в течении дня.

1.8. Допускается корректировать циклические меню в части не противоречащей действующим требованиям по согласованию с Заказчиком, в том числе для отдельных муниципальных общеобразовательных организаций на основании результатов анализа опроса и предложений обучающихся и их законных представителей.

2. Исполнитель извещает муниципальную общеобразовательную организацию о внесенных корректировках в меню не позднее чем за 3 дня до размещения данного меню на официальном сайте муниципальной общеобразовательной организации и начала его реализации.

3. Исполнитель обеспечивает соответствие фактического питания обучающихся циклическому меню.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие адекватные по своей пищевой ценности и энергии. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие оформляется в виде Акта замены в котором указывается основание замены.

Акт замены представляется Исполнителем в адрес муниципальной общеобразовательной организации каждый раз, когда вносятся изменения в ежедневное меню.



4. Исполнитель ежедневно до начала организации питания обучающихся направляет в адрес муниципальной общеобразовательной организации ежедневные меню, оформленные в соответствии с действующими требованиями, для размещения на официальном сайте школы, а также размещает ежедневные меню основного (организованного), дополнительного и диетического (при необходимости) питания на линии раздачи и в других доступных для обучающихся и их законных представителях местах.

5. Исполнитель ежедневные меню основного (организованного) питания утверждает подписью и печатью.

6. Рекомендуется Исполнителю согласовать циклические меню с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

7. Утвержденные меню направляются Исполнителем в адрес муниципальной общеобразовательной организации для размещения на официальном сайте не позднее чем за 10 дней до начала оказания услуг.

8. Каждое циклическое меню, размещенное на официальном сайте, имеет титульный лист с оформленными Грифами «Утверждаю» и «Согласовано» (при необходимости), наличием наименования в котором указывается цикличность (10, 12, 15, 15 и т.д. дневное) и наименование муниципальной общеобразовательной организации, для которой указанное меню предназначается, пояснения к меню (кем разработано, на основании каких сборников рецептов) с обязательным указанием даты утверждения и согласования.



Примерный  
Ассортиментный перечень буфетной продукции  
для организации дополнительного питания обучающихся

1. Мучные кулинарные изделия (пирожки печеные из дрожжевого теста с овощными, фруктовыми, ягодными начинками; пирожки печеные из пресного слоеного теста с овощными, фруктовыми, ягодными начинками; пирожки песочные с яблоками; пирожки печеные из пресного сдобного теста; ватрушки, крендели, слойки и др.),
2. Сдобные булочные изделия, в том числе с начинками (повидло, джем) (булочка «Ванильная», «Булочка с орехами», булочка «Домашняя», булочка «Дорожная», «Булочка с повидлом обсыпная», булочка «Октябренок», булочка «Школьная», булочка «Веснушка», булочка «Российская» и др.),
3. Мучные изделия пониженной калорийности (булочки «Розовая», «Алтайская», «Осенняя», «Молочная», «К завтраку», «Закусочная», «Янтарная», «Деревенская», «Творожная», «Украинская», «К чаю», «Новинка», «Обогащенная» и др.),
4. Изделия из разных видов теста (кекс «Столичный», кекс «Творожный», кекс «Здоровье», кекс «Здоровье», полоска песочная с повидлом, песочник с изюмом, печенье «Нарезное», «Ленинградское», коврижки молочные и др.),
5. Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.) предварительно вымытые, поштучно,
6. Вода питьевая бутилированная негазированная в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,
7. Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,
8. Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,
9. Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 200 мл,
10. Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 125 г,
11. Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов в потребительской упаковке промышленного изготовления до 125 г,
12. Орехи (кроме арахиса), сухофрукты в потребительской упаковке промышленного изготовления до 50 г,
13. Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, пастила, мармелад), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад в потребительской упаковке промышленного изготовления до 25 г.





