

КОНТРАКТ № 2
на оказание услуг по организации горячего питания
обучающихся льготных категорий в лагере дневного пребывания

г. Евпатория

«27» мая 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 11 имени Героя Советского Союза Евграфа Михайловича Рыжова города Евпатории Республики Крым» (именуемый в дальнейшем «Заказчик»), в лице директора Онищенко Ольги Андреевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **индивидуальный предприниматель Запорожан Михаил Ефимович** (именуемый в дальнейшем «Исполнитель»), в лице Запорожана Михаила Ефимовича, действующий на основании Свидетельства о государственной регистрации, в дальнейшем именуемые «Стороны» в соответствии с п. 5 ч. 1 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", заключили настоящий контракт (далее Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. По заданию Заказчика Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания обучающихся льготных категорий в лагере дневного пребывания (далее - услуги), а Заказчик обязуется принять и обеспечить оплату оказанных услуг, согласно условиям настоящего Контракта.

1.2. Объем оказываемых услуг определяется в соответствии с количеством обучающихся и приемами пищи.

1.3. Место оказания услуг: Республика Крым, г. Евпатория, пр. Победы, д. 21.

1.4. Период оказания услуг: с 28.05.2024 г. по 21.06.2024 г. за исключением выходных и праздничных дней.

2. Цена Контракта и порядок расчётов

2.1. Цена Контракта составляет **405 613,20 руб. (Четыреста пять тысяч шестьсот тринадцать руб. 20 коп.)**, НДС не облагается.

2.2. В цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы, расходы на страхование, транспортные расходы, таможенные пошлины, и другие обязательных платежей, связанные с оказанием услуг.

2.3. Оплата по настоящему Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации по факту оказания услуг, в форме безналичного расчета в соответствии с реквизитами, указанными в разделе 12 настоящего Контракта.

Заказчик перечисляет на расчётный счёт Исполнителя денежные средства за оказанные услуги в срок не более чем в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, предусмотренного частью 5.4. настоящего Контракта.

2.4. В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику, указав новые реквизиты расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.

2.5. Датой исполнения обязательств Заказчиком в части оплаты по настоящему Контракту считается дата списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.6. Сумма, подлежащая оплате Заказчиком Исполнителю, подлежит уменьшению на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой настоящего Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.7. Источник финансирования / вид бюджета: средства бюджетных учреждений (бюджет муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым).

2.8. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

При исполнении Контракта изменение его существенных условий не допускается, за исключением случаев, установленных ст. 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон №44-ФЗ). Соответствующие изменения осуществляются путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к настоящему Контракту.

3. Условия оказания услуг

3.1. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32, а продукты питания, допущенные к использованию в питании и соответствующие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам в соответствии с СанПиНом 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.2. Услуги предоставляются на базе пищеблока (столовой) Заказчика.

3.3. Исполнитель, в ходе исполнения обязательств по контракту, для приготовления питания использует помещения и оборудование Заказчика на условиях возмездной аренды.

3.4. Закупаемая Исполнителем для приготовления пищи продукция должна соответствовать требованиям действующего законодательства Российской Федерации (наличие сертификатов соответствия, удостоверений качества и безопасности, ветеринарных справок, обязательное прохождение документального контроля поступающей продукции в ФГИС Меркурий и т.д.).

3.5. Необходимо наличие медицинских книжек установленного образца у работающего персонала, у лиц, занятых в осуществлении хранения, переработки продуктов питания, а также приготовления и выдачи готовых блюд санитарных книжек с допуском к работе на пищеблоке.

3.6. Необходимо наличие медицинских книжек установленного образца у лиц, сопровождающих продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющих их погрузку и выгрузку.

3.7. Наличие санитарных паспортов на транспорт, которым будет осуществляться перевозка пищевых продуктов, либо копии контрактов на транспортное обслуживание со специализированными транспортными организациями.

3.8. Питание организуется по предоставленному и утвержденному Исполнителем меню, разработанному на период не менее двух недель, оформленному в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32) и согласованного с Заказчиком, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9. При оказании Услуг Исполнитель должен применять утвержденные предельные наценки на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым с учетом требований приказа Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 № 3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым».

3.10. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности (осеннее-зимний, весеннее-летний), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам детей. Меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям и может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов.

Примерное меню разрабатывается Исполнителем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается с руководителем образовательного учреждения.

Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных

изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

3.11. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Меню. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем образовательной организации, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О корректировке рациона питания и замене продуктов Исполнитель извещает Заказчика, с обоснованием необходимости внесения изменений, не менее, чем за один день, до применения, изменённого меню.

Замена продуктов производится исключительно после письменного согласования с Заказчиком.

3.12. При организации питания обучающихся не допускается применение продуктов быстрого приготовления.

3.13. Исполнитель оказывает услуги по организации:

- ежедневного горячего питания для обучающихся школы, исключая выходные, праздничные дни и каникулярные периоды.

3.14. Исполнитель обязан обеспечить приобретение и доставку своими средствами качественных продуктов питания, имеющих сертификаты соответствия, с обязательным наличием сопроводительной документации, согласно перечню продуктов, используемых для приготовления пищи.

3.15. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в учреждении. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20.)

3.16. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

При разработке меню необходимо использовать только свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. Использование продуктов с истекшим сроком годности при приготовлении горячего питания не допускается.

Для отдельной категории детей, по соответствующим показаниям состояния здоровья, допускается замена продуктов при приготовлении блюд с изменением технологии приготовления согласно основному стандарту оказания медицинской помощи.

3.17. Исполнитель обеспечивает доставку продуктов для организации горячего питания специальными оборудованными транспортными средствами, имеющими оформленные в установленном порядке санитарные паспорта. Продукты должны храниться Исполнителем в специальных отдельных продовольственных помещениях, предназначенных (в соответствии с санитарными нормами и правилами) для хранения продуктов.

3.18. Услуги должны оказываться на основании фактической численности питающихся и приемов пищи. Заказчик предоставляет информацию Исполнителю о фактической численности обучающихся и приемах пищи.

Исполнитель составляет меню-требование ежедневно на общее количество обучающихся состоящих на питании и ежедневно меню-требования на одного обучающегося каждой возрастной группы для подсчета суточных норм питания по технологическим картам, приложенным к меню.

3.19. Исполнитель несет ответственность за здоровье обучающихся, получающих горячее питание.

3.20. Исполнитель гарантирует:

- прохождение всеми сотрудниками, задействованными в приготовлении горячего питания специальной профессиональной подготовки, необходимой для изготовления такой продукции и оказания таких услуг, наличие личных медицинских книжек, обязательное прохождение предварительных, при поступлении на работу, и периодических медицинских осмотров, и гигиенического обучения, прохождение аттестации на знание санитарных норм и правил, с отметкой в личных медицинских книжках. Медицинские книжки передаются Заказчику при заключении контракта, в случае замены или приёма новых сотрудников Исполнителем, задействованных в организации питания, после проведения очередных медицинских осмотров;

- отсутствие судимости и (или) факта уголовного преследования у всех сотрудников, задействованных в приготовлении горячего питания, что подтверждается справками о наличии (об отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо прекращения уголовного преследования по реабилитирующим основаниям;

- наличие у всех сотрудников решения врачебной комиссии по обязательному психиатрическому освидетельствованию.

Строгое соблюдение персоналом пищеблока правил приема и хранения поступающих продуктов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Наличие и предоставление по запросу документов, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, обязательное прохождение документального контроля поступающей продукции в ФГИС Меркурий, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции.

Предоставление Заказчику договора с аккредитованной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым» на проведение лабораторно-инструментальных исследований согласно программе производственного контроля, в том числе лабораторных исследований готовых блюд и пищевых продуктов.

Наличие и предоставление по запросу протоколов лабораторно-инструментальных исследований согласно программе производственного контроля, разработанной Исполнителем.

Строгое соблюдение требований к санитарному состоянию и содержанию производственных помещений и обеденного зала, и мытью посуды.

Строгое соблюдение персоналом пищеблока требований к правилам личной гигиены.

Выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов

Наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

Организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Ежедневное ведение всей необходимой документации, предусмотренной СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ежедневный, после приготовления блюд, отбор суточных проб готовой продукции (все готовые блюда), соблюдая рекомендации, изложенные в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обеспечение персонала пищеблока специальной одеждой, а также раздаточным инвентарем.

Исполнитель несет ответственность за замечания, выявленные представителями контрольно-надзорных органов в рамках оказания услуг по организации питания обучающихся.

В случае порчи имущества Заказчика по вине Исполнителя, он возмещает ущерб собственнику имущества за счет собственных средств, аналогичным имуществом, при этом составляется акт.

Все технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (иметь сертификаты качества). Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.21. В случае выезда обучающихся на мероприятия, длительные экскурсии, организации дистанционного обучения Исполнитель производит (обеспечивает) выдачу сухого пайка на каждого обучающегося, в рамках стоимости 1 чел. дня питания, рассчитанного в соответствии с возрастной категорией. Состав продуктов питания, входящих в состав сухого пайка, согласовывается с руководителем учреждения.

Основанием является приказ руководителя образовательного учреждения обучающихся.

3.22. Не допускается для приготовления горячего питания использование продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

3.23. Исполнитель обязан исполнять установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с:

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил СП 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Контроль обеспечения питанием осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями, утвержденными приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым, Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 07.04.2021 г. № 565/64, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.24. Перечень мероприятий контроля, проводимых Заказчиком в ходе исполнения Контракта.

3.24.1. Заказчик своим приказом:

- создает бракеражную комиссию по контролю организации питания;

- назначает лицо ответственное за организацию питания;

Копии приказов предоставляются Исполнителю на следующий день после их подписания.

3.24.2. Комиссия осуществляет контроль организации питания обучающихся не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

3.24.3. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в образовательной организации;

- контролирует заявки на количество обучающихся для предоставления питания;

- организывает и контролирует учёт фактической посещаемости обучающихся (воспитанников);

- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся (воспитанников) и их родителей;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания.

3.24.4. Контроль качества и безопасности питания обучающихся осуществляет Исполнитель.

3.24.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля качества поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3.24.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока (Представителя Исполнителя) и ответственного за питание образовательного учреждения, по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой пищевой продукции". Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в

меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.24.7. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником Исполнителя ведется "Ведомость контроля за рационом питания".

3.24.8. С целью контроля соблюдения условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования".

3.24.9. С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар). Контроль правильности отбора и условий хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

3.25. Обеспечивать столы бумажными салфетками, а также обеспечивать сервировку (накрытие столов), раздачу пищи, разнос пищи на обеденные столы учащихся (по согласованию с Заказчиком), уборку и мытье посуды.

3.26. Порядок допуска на объект, находящийся в аренде Исполнителя.

3.26.1. Беспрепятственный доступ на объекты, находящиеся в аренде Исполнителя имеют: Директор Заказчика; члены комиссии; лицо, ответственное за организацию питания, указанные в приказе в соответствии с п. 5.1.1. Контракта; лица, находящиеся в их сопровождении.

3.26.2. Остальные лица допускаются на объект предъявив подписанный допуск.

3.26.3. Исполнитель обязан обеспечить доступ техническим работникам Заказчика для проведения ремонтных и регламентных работ, оборудования и инженерных сетей, находящихся на арендуемой территории.

3.27. Исполнитель обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов для выполнения меню, разработанного в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

4. Права и обязанности Сторон

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

4.1.2. 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.

4.1.3. 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).

4.1.4. 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.

4.1.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

4.1.6. 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.

4.1.7. 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.

4.1.8. 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.

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

4.1.10. Предоставить документы, перечисленные в части 5.1 настоящего Контракта, в течение пяти рабочих дней со дня фактического оказания услуг.

4.1.11. Оказать услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

4.1.12. Исполнитель гарантирует качество оказываемых услуг в соответствии с требованиями Российской Федерации, предъявляемыми к организации питания обучающихся:

- Приготовление блюд осуществлять с соблюдением рецептур и технологических режимов, установленных в сборниках рецептур, действующих в системе общественного питания.

- Закупать высококачественные продукты питания в требуемых объемах для организации питания. Выполнять все санитарно-гигиенические нормы и правила Российской Федерации.

- Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества - соответствовать условиям контракта для бюджетного учреждения на организацию питания обучающихся и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов.

- Не допускается использование при приготовлении блюд продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

- Для организации питания должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микронутриентами.

- Обязан самостоятельно разрабатывать и исполнять программу производственного контроля на пищеблоке, в соответствии с действующими санитарными правилами Российской Федерации, должен соблюдать сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки в образовательные учреждения.

- С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. Представлять заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах (работах, услугах), в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров (работ, услуг); сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, биологически активных добавок, об условиях применения и хранения продуктов питания, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию об обязательном подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; сведения об установлении изготовителями пищевых продуктов требований к их качеству, необходимые для приемки товара по качеству.

- Должен гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания и подтверждать сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию отечественного производства, ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырье), санитарно-эпидемиологическими заключениями на продукцию (товар).

- Все используемые при организации питания обучающихся пищевые продукты, при поставке в образовательное учреждение, должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности):

не менее 80 % от установленного предприятием - изготовителем срока годности, и не менее 90% для молочной продукции.

для особо скоропортящихся (со сроком годности до 10 суток) - не менее 80 % от установленного предприятием - изготовителем срока годности.

- Обеспечить пищеблок заказчика необходимой технологической и нормативной документацией.

- К работе допускать только квалифицированных работников по организации питания.

- Осуществлять горячее питание собственными силами, и своими работниками (кухонные работники, повара) при необходимости привлекать субподрядные организации, однако ответственность полностью лежит на Исполнителе.

- Исполнитель организует по требованию заказчика приготовление диетического питания согласно медицинским показателям.

- Производить текущий ремонт и осуществлять текущее техническое обслуживание имеющегося технологического, холодильного и другого оборудования, которое используется при приготовлении пищи своими силами и средствами, обеспечивать технический контроль соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам.

- Обязан на период оказания услуги при необходимости обеспечить наличие дополнительного собственного оборудования (протирочные машины, жарочные шкафы и др.), необходимого для оказания услуги.

- Обязуется бережно относиться к переданному имуществу, правильно его эксплуатировать.

- Обеспечить при необходимости пищеблок кухонной посудой и столовой посудой для организации питания обучающихся по установленным нормам; работающий персонал пищеблока – санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах.

- Соблюдать установленные санитарные правила и требования технической и пожарной инспекции, правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологического и другое оборудование и содержать его в постоянной исправности.

- Соблюдать сроки и условия хранения и реализации сырой и готовой продукции.

- Использовать тару, пригодной для каждого вида товара, обеспечивающей его сохранность при транспортировке и хранении.

- Оказывать услугу в соответствии с графиком работы получателя услуг.

4.1.13. Обеспечить ежедневное ведение учетной документации пищеблока по установленным формам:

- «Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;

- «Гигиенический журнал (сотрудники)»;

- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;

- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;

- «Журнал температуры и влажности в складских помещениях»;

- «Журнал учета питания»;

- «Журнал проведения генеральных уборок и рециркуляции воздуха»;

- «Ведомость контроля за рационом питания»;

- «Ведомость учета питания».

4.1.14. Исполнитель обязан предоставить заказчику документ, подтверждающий разрешение на оказание услуг по организации горячего питания.

4.1.15. Исполнитель обязан ежемесячно оплачивать коммунальные услуги, возникшие в период действия Контракта.

4.1.16. Своевременно вывозить бытовой мусор, пищевые отходы.

4.1.17. Обеспечивать проведение дератизационных, дезинфекционных мероприятий с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ.

4.1.18. Оказать услуги в установленный срок, с соблюдением всех необходимых правил и техники безопасности.

4.1.19. По требованию Заказчика предоставлять отчет с фотографиями о ходе оказываемых услуг.

4.1.20. Обеспечивать столы бумажными салфетками, а также обеспечивать сервировку (накрытие столов), раздачу пищи, разнос пищи на обеденные столы учащихся (по согласованию с Заказчиком), уборку и мытье посуды.

4.1.21. Предоставлять по запросу документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, обязательное прохождение документального контроля поступающей продукции в ФГИС Меркурий, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции.

Предоставление Заказчику договора с аккредитованной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым» на проведение лабораторно-инструментальных исследований согласно программе производственного контроля, в том числе лабораторных исследований готовых блюд и пищевых продуктов.

Наличие и предоставление по запросу протоколов лабораторно-инструментальных исследований согласно программе производственного контроля, разработанной Исполнителем.

Исполнитель обязан проводить лабораторные исследования продукции, включающие идентификацию продукции, а также оплачивать исследования, проводимые Заказчиком в случае выявления несоответствия качества и безопасности продуктов.

4.2. Исполнитель имеет право:

4.2.1. Требовать от Заказчика приемки результатов оказанных услуг.

4.2.2. Требовать возмещения убытков, причиненных Исполнителю по вине Заказчика в ходе исполнения Контракта.

4.2.3. При исполнении Контракта оказать услуги, качество, технические и функциональные характеристики которых являются улучшенным по сравнению с качеством, техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте, без изменения стоимости.

4.3. Заказчик обязан:

4.3.1. Оплатить услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта.

4.3.2. Передать Исполнителю документацию и информацию, необходимые для выполнения услуг по Контракту.

4.3.3. Консультировать Исполнителя по вопросам оказания услуг по Контракту.

4.4. Заказчик имеет право:

4.4.1. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя.

4.4.2. Проверять в любое время ход и качество оказываемых Исполнителем услуг по Контракту, оказывать консультативную и иную помощь Исполнителю без вмешательства в его оперативно-хозяйственную деятельность.

4.4.3. Отказаться от оплаты услуг в случае несоответствия результатов оказанных услуг требованиям, установленным Контрактом.

4.4.4. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим Контрактом.

4.4.5. Осуществлять иные права, предусмотренные настоящим Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

4.4.6. Стороны Контракта обязуются не совершать прямо или косвенно действий, нарушающих действующее антикоррупционное законодательство Российской Федерации.

5. Порядок сдачи и приёмки услуг

5.1. В течение пяти рабочих дней со дня фактического оказания услуг, Исполнитель предоставляет Заказчику следующие документы:

а) Акта об оказанных услугах питания в 2 экземплярах (один экземпляр для Заказчика и один экземпляр для Исполнителя);

б) Счет.

5.2. Датой приемки оказанных услуг считается дата подписания Заказчиком документа о приемке.

5.3. Услуги, не соответствующие объему и/или качеству по условиям настоящего Контракта, считаются не оказанными.

5.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Конtrakта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации в соответствии с требованиями Закона № 44-ФЗ.

5.5. При возникновении спора между Заказчиком и Исполнителем по поводу недостатков оказанных услуг по требованию любой из Сторон должна быть назначена экспертиза. Расходы на экспертизу несет Сторона, потребовавшая назначения экспертизы, а если экспертиза назначена по соглашению Сторон, то обе Стороны поровну.

5.6. Заказчик в срок не более 10 рабочих дней со дня получения от Исполнителя документов, предусмотренных пунктом 5.1 Конtrakта, и на основании результатов экспертизы, проведенной в соответствии с пунктами 5.4 и 5.5 Конtrakта, подписывает документ о приемке или формирует и направляет мотивированный отказ от приемки, в котором указываются недостатки и сроки их устранения.

5.7. После устранения недостатков, послуживших основанием для не подписания акта оказанных услуг по Контракту (этапу), Исполнитель и Заказчик подписывают акта оказанных услуг по Контракту (этапу) в порядке и сроки, предусмотренные пунктом 5.6 Конtrakта.

После устранения недостатков, послуживших основанием для не подписания документа о приемке, Исполнитель и Заказчик подписывают документ о приемке в порядке и сроки, предусмотренные пунктом 5.6 Конtrakта.

5.8. Обязательства Исполнителя по Контракту считаются выполненными Исполнителем после подписания Сторонами документа о приемке.

6. Ответственность сторон

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями настоящего контракта.

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

6.2.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены настоящего контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных настоящим контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

6.2.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим контрактом.

6.2.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, устанавливается штраф, размер которого определяется в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных подпунктами 6.2.2.2 - 6.2.2.4 настоящего контракта):

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

6.2.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

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

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

6.3.1. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.3.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим контрактом.

За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

6.5. Заказчик вправе произвести оплату оказанных услуг за вычетом неустойки за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств Исполнителем, рассчитанной в соответствии с настоящим Контрактом. При этом расчет неустойки за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств Исполнителем Заказчик вправе отразить в акте о приемке Услуг или ином документе.

7. Действие обстоятельств непреодолимой силы

7.1. Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение предусмотренных настоящим Контрактом обязательств, если такое неисполнение связано с обстоятельствами непреодолимой силы.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему Контракту вследствие обстоятельств непреодолимой силы, не позднее 30 дней с момента их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.

7.3. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы Стороны вправе расторгнуть настоящий Контракт, и в этом случае ни одна из Сторон не вправе требовать возмещения убытков.

7.4. Доказательством наличия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является соответствующее письменное свидетельство уполномоченных органов и организаций.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Контракта, будут по возможности разрешаться путем переговоров между Сторонами с соблюдением претензионного порядка. Срок рассмотрения претензии 5 (Пять) рабочих дней с момента получения претензии. Заказчик и Исполнитель должны приложить все усилия, чтобы путем прямых переговоров разрешить все противоречия или спорные вопросы, возникающие между ними в рамках Контракта.

9.2. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Республики Крым, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

9. Порядок изменения и расторжения Контракта

9.1. При изменении и расторжении настоящего Контракта для достижения целей осуществления закупки Заказчик и Исполнитель взаимодействуют в соответствии с гражданским законодательством и Законом № 44-ФЗ.

9.2. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны сторонами или оформлены в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями сторон.

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

а) при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных настоящим Контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий настоящего Контракта;

б) если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные настоящим Контрактом объем услуги не более чем на 10 % или уменьшаются предусмотренные настоящим Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на 10 %. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены настоящего Контракта пропорционально дополнительному объему услуг исходя из установленной в настоящем Контракте цены единицы услуги, но не более чем на 10 % цены Контракта. При уменьшении предусмотренных настоящим Контрактом объема услуги стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

9.4. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

9.5. Стороны вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным ГК РФ, в порядке установленном статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», в том числе при систематическом отступлении Исполнителя от условий Контракта или при иных недостатках результата оказания Услуг, которые не были устранены в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустраняемыми.

9.6. При расторжении Контракта по соглашению сторон, Контракт считается расторгнутым с момента подписания соглашения о расторжении.

10. Прочие условия

10.1. Настоящий Контракт вступает в силу со дня подписания его сторонами и действует по 15.07.2027 г., а в части расчетов до полного исполнения сторонами взятых на себя обязательств.

Окончание срока действия Контракта не освобождает стороны от выполнения в полном объеме своих обязательств по настоящему Контракту и от ответственности за нарушение его условий, если таковые имели место в период исполнения настоящего Контракта.

10.2. Дополнительные соглашения и иные сопутствующие документы, переданные посредством факсимильной связи, электронной связи, а также ксерокопия документа, имеют юридическую силу и признаются сторонами, при этом стороны обязаны направить друг другу оригиналы таких документов.

10.3. Стороны договорились, что при заключении Контракта, дополнительных соглашений, оформлении документов о приёмке оказанных услуг может быть использована усиленная электронная подпись.

10.4. Настоящий Контракт составлен на бумажном носителе в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу.

10.5. Сторона обязана незамедлительно (не позднее 1 (Одного) рабочего дня) информировать другую сторону об изменении финансовых реквизитов, место нахождения и почтового адреса, учредительных документов, о ликвидации или реорганизации с представлением Заказчику надлежаще оформленных документов, подтверждающие факт изменений. Сторона, не уведомившая надлежащим образом другую сторону об изменении указанных в настоящем контракте адресов и (или) банковских реквизитов, несет все неблагоприятные последствия, которые могут возникнуть в результате не уведомления/неадекватного уведомления другой стороны.

10.6. Вопросы, не урегулированные настоящим Contractом, разрешаются по соглашению сторон в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

10.7. Следующие приложения являются неотъемлемой частью настоящего Contractа:

Приложение № 1 Спецификация.

Приложение № 2 Техническое задание.

Приложение № 3 Примерное цикличное меню для двухразового питания.

11. Место нахождения и банковские реквизиты сторон

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение «Средняя
школа № 11 имени Героя Советского Союза
Евграфа Михайловича Рыжова города
Евпатории Республики Крым»

Юридический (почтовый) адрес:
297407, Республика Крым, г. Евпатория,
проспект Победы, д. 21
ИНН 9110087843 / КПП 911001001
ЕКС 40102810645370000035
к/с 03234643357120007500
БИК 013510002
Отделение Республика Крым БАНКА
РОССИИ//УФК по Республике Крым
г. Симферополь (л/с 20756Щ95490 /
21756Щ95490)

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Индивидуальный предприниматель
Запорожан Михаил Ефимович

Адрес: 297400, Республика Крым,
г. Евпатория, ул. 9 Мая, дом 41а, кв. 29
ИНН: 911000019389
ОГРНИП: 315910200339793

Банковские реквизиты:
Банк: АО «Банк ЧБРР» г. Симферополь
БИК: 043510101
Корр. счёт: 30101810035100000101
р/сч.: 40802810800601113999
тел. 7 (978) 712 72 63



Директор:

Онищенко О.А. /



Индивидуальный предприниматель:

/ М.Е. Запорожан /

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование услуг	Количество детодней	Тариф, руб.	Сумма, руб.
Услуги по организации горячего питания обучающихся льготных категорий в лагере дневного пребывания (завтрак и обед)	2040	198,83	405 613,20
Всего			405 613,20

ЗАКАЗЧИК:

Директор



/О.А. Онищенко/

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Индивидуальный предприниматель



/ М.Е. Запорожан /

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Двухразовое горячее питание в школе организуется путем поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания, их подготовки на базе школьной столовой, чтобы стать годным для потребления, раздача готовых блюд, мытье посуды, уборка помещений с полным соблюдением обязанностей контракта каждой из сторон. Предоставляемое горячее питание должно быть качественным, рационально сбалансированным, с наличием достаточного количества микроэлементов и витаминов.

2. Допускается уточнение количества обучающихся в процессе оказания услуг и внесение корректировок в заявку Заказчика, в связи с тем, что численность обучающихся может меняться в зависимости от дней недели (рабочие дни, выходные, праздничные и каникулярные дни). При этом такие изменения должны производиться заблаговременно, до начала очередного дня оказания услуг.

3. Тарифы и льготные категории обучающихся, подлежащие обеспечению горячим питанием определяются в соответствии с постановлением администрации города Евпатории Республики Крым от 15.04.2024 г. № 810-п.

4. Услуги по организации питания обучающихся осуществляются на основании двухнедельного меню, разработанного и утвержденного Исполнителем в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/2, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, утвержденного Заказчиком, отдельно по возрастным категориям.

5. Приготовление блюд должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным Исполнителем и согласованным с Заказчиком, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным Исполнителем и согласованным с Заказчиком. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

6. С учетом возраста обучающихся в меню разработанном Исполнителем должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп, обучающихся в общеобразовательном учреждении. Нормы питания для учащихся школы должны соответствовать нормам, утвержденным «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

7. Ассортимент основных продуктов питания должен соответствовать ассортименту основных продуктов питания согласно «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

8. Исполнитель разрабатывает примерное меню, рассчитанное не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в учреждении. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

9. В меню разработанном Исполнителем учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: **завтрак – 20-25 % от суточной дозы, обед – 30-35% от суточной дозы.** Допускаются в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах 5 %, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

10. Оказание услуг по обеспечению горячим бесплатным питанием для учащихся осуществляется исходя из фактического посещения учащимися образовательного учреждения.

11. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или

птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир).

12. Производство готовых блюд необходимо осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть разработаны Исполнителем с ссылками на совместный приказ от 11.03.2012 года № 213н/178 Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов, и оформлены в соответствии с рекомендациями.

13. Завоз всех видов полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских, мучных, хлебобулочных и других изделий осуществляется ежедневно специализированным автотранспортом, прошедших санитарную обработку лотках, контейнерах и других емкостях.

14. Качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд гарантируется согласно требований:

14.1. Качество и безопасность питания учащихся соблюдать в полном объеме в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178, ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

14.2. Определение норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарных изделий осуществляется в соответствии с национальным стандартом ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

14.3. Для органолептической оценки качества кулинарных изделий используется национальный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

14.4. Изготавливаемые пищевые продукты (продукция общепита) по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать установленным санитарным правилам: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

15. Качество и безопасность продуктов должны подтверждаться, декларациями о соответствии (на продукцию, подлежащую декларированию), удостоверением качества, и другими документами, удостоверяющими соответствие данных продуктов требованиям действующих стандартов «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

Условия оказания услуг

1. Прием оказанных услуг в конце отчетного периода Заказчиком осуществляется на основании акта предоставления услуг столовых, в котором указано количество изготовленных блюд и стоимость 1 порции горячего завтрака, обеда согласно предоставленной калькуляции.

2. Исполнитель обеспечивает надлежащий учет посещения столовой обучающимися в соответствии с посещаемостью учебного заведения.

3. Ежедневное проведение бракеража готовых блюд с участием бракеражной комиссии и записью в бракеражном журнале.

4. Исполнитель обеспечивает проверки собственного технологического, холодильного и весового оборудования.

5. Все помещения пищеблока с установленным в них оборудованием переходят во временное пользование на условиях возмездной аренды, оформляемой отдельным договором, на срок действия договора. Исполнитель обеспечивает эксплуатацию и сохранность оборудования пищеблоков в рабочем состоянии.

6. Исполнитель ежемесячно возмещает Заказчику расходы за потребляемую электроэнергию, водоснабжение/водоотведение, тепловую энергию по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом.

7. Исполнитель обязан:

7.1. Обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования. Обеспечивать соблюдение норм пожарной безопасности, электробезопасности, соблюдение санитарных, и иных норм и правил в соответствии с требованиями Роспотребнадзора по г. Евпатории.

7.2. Обеспечить столовую достаточным штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

7.3. Обеспечивать персонал, непосредственно оказывающий услуги, спецодеждой.

7.4. Предоставить необходимый производственный инвентарь, посуду, моющие, дезинфицирующие средства и прочие расходные материалы необходимые для оказания услуг.

7.5. Осуществлять поставку продукции специализированным транспортом, который должен отвечать требованиям СанПиН, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки.

Производить доставку, транспортировку, погрузку и выгрузку продуктов питания в собственной многооборотной таре (исправной и чистой) силами исполнителя услуги по организации горячего питания.

7.6. Соблюдать установленные правила приемки поступающих продуктов питания, предназначенных для оказания услуг, а также условия их хранения и реализации; организовать производственный контроль, участвуя в работе бракеражной комиссии, с обязательным ведением соответствующей документации и отбором необходимых суточных проб. Все поставляемые (используемые при организации питания обучающихся) пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, плодоовощные консервы, фруктовые и овощные соки прямого отжима, молоко и т.п.) при поставках в общеобразовательное учреждение должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 70 % от установленного предприятием-изготовителем, для особо скоропортящихся продуктов (со сроком годности до 10 суток) - не менее 50 %.

7.7. Не допускать приемку полуфабрикатов и продуктов питания, предназначенных для оказания услуг, без документов, подтверждающих их качество и безопасность. Своевременно и в полном объеме заполнять журнал бракеража поступающей продукции.

Иметь документы, гарантирующие качество и безопасность продуктов питания, используемых при оказании услуг по организации питания, а именно:

- сертификат соответствия на используемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции;

- документы по входному контролю продуктов питания.

Сопроводительную документацию необходимо сохранять до конца реализации продуктов.

7.8. Систематически осуществлять контроль за работой лиц, на которых возложена ответственность за приемку поступающих полуфабрикатов, продуктов питания, условия их хранения и реализации, организацию производственного контроля. Предупреждать нарушения правил приемки поступающих полуфабрикатов, продуктов питания, условия их хранения и реализации.

7.9. Наличие и предоставление по запросу документов, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья (удостоверения качества и

безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, обязательное прохождение документального контроля поступающей продукции в ФГИС Меркурий, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции.

Предоставление Заказчику договора с аккредитованной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым» на проведение лабораторно-инструментальных исследований согласно программе производственного контроля, в том числе лабораторных исследований готовых блюд и пищевых продуктов.

Наличие и предоставление по запросу протоколов лабораторно-инструментальных исследований согласно программе производственного контроля, разработанной Исполнителем.

7.10. Разрабатывать и утверждать меню на период не менее двух недель с учетом сезонности согласовывать с Заказчиком. Один экземпляр меню, заверенный надлежащим образом, предоставлять Заказчику.

7.11. Обеспечивать столы бумажными салфетками, а также обеспечивать сервировку (накрытие столов), раздачу пищи, разнос пищи на обеденные столы учащихся (по согласованию с Заказчиком), уборку и мытье посуды.

7.12. В случае возникновения разногласий между Исполнителем и Заказчиком по качеству приготовленной для учащихся готовой продукции, проводить производственный контроль по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (калорийность, энергетическая ценность др.). Результаты лабораторных исследований предоставлять Заказчику.

7.13. Передавать Заказчику меню, акт приема-передачи оказанных услуг, подписанных Исполнителем.

7.14. Содержать территорию, помещения и оборудование пищеблока в чистоте, проводить надлежащую санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, обеспечивающую соблюдение требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний.

Производить дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия.

7.15. Обеспечивать надлежащий сбор, хранение и вывоз пищевых отходов силами Исполнителя.

7.16. В случае выхода из строя оборудования Заказчика, используемого Исполнителем при оказании услуг, Исполнитель обязан обеспечить оказание услуг по организации питания обучающихся в соответствии с требованиями контракта и настоящего технического задания.

7.17 Исполнитель имеет право на реализацию готовых блюд и буфетной продукции, в соответствии с условиями, указанными в п.7.

8. Образовательное учреждение предоставляет Организатору питания на срок оказания услуг по организации горячего питания учащихся льготных категорий помещение для приема пищи учащимися школ, снабженное необходимой столовой мебелью.

Требования к услугам по организации питания.

1. Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов:

- обеспечение образовательных учреждений продуктами в соответствии с ассортиментом основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании школьников;

- наличие документов подтверждающих качество и безопасность продуктов питания (счет-фактура; товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием его адреса и телефона; удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя);

- организация централизованного завоза продуктов при условии обеспечения их кратности поставки продуктов с учетом сроков хранения;

- недопустимость приема продуктов без сопроводительных документов с истекшим сроком хранения и признаками порчи, нарушением целостности упаковки, нарушением маркировки;

- недопустимость приема в питание детей замороженного мяса птицы, мяса птицы механической обвалки и коллагеносодержащего сырья из мяса птицы в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. Требования к транспортированию пищевых продуктов:

- обеспечение специализированным транспортом для доставки продуктов, имеющего санитарный паспорт;

- обеспечение специальными изотермическими емкостями для доставки приготовленных блюд в случаях возникновения форс-мажорных обстоятельств (продолжительное отключение электроэнергии при возникновении чрезвычайных ситуаций и др.);

- обеспечение проведения дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ;

- обеспечение транспортирования пищевых продуктов водителем-экспедитором, имеющим оформленную личную медицинскую книжку.

3. Требования к условиям хранения пищевых продуктов:

- обеспечение условий для хранения пищевых продуктов согласно требованиям нормативных документов;

- обеспечение проведения дератизационных, дезинфекционных мероприятий с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ.

4. Требования к персоналу:

- обеспечение столовой квалифицированными кадрами, имеющими медицинский допуск, сдавшими экзамен по санминимуму, хорошо знающими организацию школьного питания, а также осуществление ежедневного контроля за качеством и безопасностью производимой продукции специалистом со специальным образованием;

- обеспечение оказания услуг работниками, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских обследований, лабораторных исследований, отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, со сведениями о прививках;

- оказание услуг работниками в соответствии с внутренней документацией, определяющей функции, обязанности и ответственность работников (должностные инструкции).

5. Дополнительные требования:

- при организации питания школьников соблюдение требований, установленных и закрепленных в Приказе Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012г. № 213н/178.

- организация централизованной стирки специализированной санитарной одежды для персонала;

- организация контроля качества и безопасности питания.

6. Соблюдать требования:

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм» Сан Пи Н 2.3/2.4.3590/20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590/20);

- совместный приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 07.04.2021 г. № 565/64 «Методические рекомендации по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым» (с изменениями);

- Постановления администрации г. Евпатории Республики Крым № 3469-п от 29.12.2017г. «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся и воспитанников в муниципальных образовательных организациях муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым»;

- Приказа Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 г. № 3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым» (с изменениями).

7. Иметь договор с ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым и городе Федерального значения Севастополе» на проведение производственного контроля.

8. В пищеблоке образовательного учреждения должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета количества учащихся, получивших питание;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- калькуляция цен на каждое блюдо согласно 2-х недельного меню;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- двухнедельное меню, ежедневное меню, меню-раскладки;
- технологические карты, утвержденные Исполнителем;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продоваров (сертификаты соответствия, 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 регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция 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);
- книга отзывов и предложений.
- Инструкции по производственному процессу пищеблока
- Должностные инструкции работников пищеблока

9. Оказывать услуги в точном соответствии с представленным техническим заданием и принимать на себя обязательство оказания услуг, соответствующие по качеству стандартам и требованиям:

- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» от 09.12.2011 г.;
- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/2, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение №6)**

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 рубленного 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.

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

(Приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки
		3 - 7 лет

1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	40
3	Сметана	11
4	Сыр	6
5	Мясо 1-й категории	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37
9	Яйцо, шт.	1
10	Картофель	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не	220
12	Фрукты свежие	100
13	Сухофрукты	11
14	Сок фруктовые и овощные	100
15	Витаминизированные напитки	50
16	Хлеб ржаной	50
17	Хлеб пшеничный	80
18	Крупы, бобовые	43
19	Макаронные изделия	12
20	Мука пшеничная	29
21	Масло сливочное	21
22	Масло растительное	11
23	Кондитерские изделия	20
24	Чай	0,6
25	Какао-порошок	0,6
26	Кофейный напиток	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5
29	Крахмал	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5

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

№	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 пищевой продукции)	30	35

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

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование вида пищевой продукции	Возраст		
	3 года - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	90	200	250
Мука пшеничная (г)	25	40	42
Крахмал	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	45	60	75
Картофель (г)	240	300	400
Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень (г)	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	200	200	200
Фрукты сухие (г)	15	15	20
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 пищевой)	55	65	70
Кондитерские изделия (г)	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	2	2	2
Какао (г)	0,5	2	2
Чай (г)	0,5	1	1

Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	100	110	110
Птица 1 -й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная,) 1 кат. (г)	30	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо или малосоленое (г)	42	80	110
Колбасные изделия (г)	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	50	60	70
Сметана (г)	10	10	11
Сыр (г)	10	12	12
Масло сливочное (г)	35	45	51
Масло растительное (мл)	10	15	19
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	20	30	40
Яйцо (штук)	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,4	0,6	0,6
Соль (г)	5	6	8
Специи (г)	1	2	2

**Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)
Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Блюдо	Масса порций		
	3 - 7 лет	7 -	12 лет и
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	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	50 - 60	60 -	100 - 150
Первое блюдо	180 - 200	200 -	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	70 - 80	90 -	100 - 120
Гарнир	130 - 150	150 -	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	100	100	100

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

Показатели	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	400	500	550
Второй завтрак	100	200	200
Обед	600	700	800
Полдник	250	300	350
Ужин	450	500	600
Второй ужин	150	200	200

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

Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Таблица 2

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности
(Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

Вид пищевой продукции	Масса,	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:	

ЗАКАЗЧИК:
 Директор
 «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 11 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ЕВГРАФИЯ МИХАЙЛОВИЧА РЫЖОВА ГОРОДА ЕВПАТОРИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»
 М.П. / О.А. Онищенко /



ИСПОЛНИТЕЛЬ:
 Индивидуальный предприниматель
 М.П. / М.Е. Запорожан /



ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ
для обеспечения горячим питанием обучающихся льготных категорий 1-4 классов
(разрабатывается Исполнителем и согласовывается Заказчиком)

ЗАКАЗЧИК:
Директор

/О.А. Онищенко/

ИСПОЛНИТЕЛЬ:
Индивидуальный предприниматель

/М.Е. Запорожан /