

**КОНТРАКТ № 5**  
**на оказание услуг по организации горячего питания**  
**ИКЗ: 24 3 9109008942 910901001 0006 000 0000 244**

Пгт. Николаевка

12 января 2024 г.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Николаевская школа» Симферопольского района Республики Крым (МБОУ «Николаевская школа»)**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Бут Елены Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны и **Общество с ограниченной ответственностью «Столичная Кулинарная Компания»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Представителя Сафарян Любови Сергеевны, действующего на основании доверенности №28 от 01.08.2023, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации, руководствуясь пунктом 5 части 1 статьи 93 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 № 44-ФЗ, заключили настоящий контракт (далее Контракт) о нижеследующем

### **1. Предмет Контракта**

1.1. По условиям настоящего Контракта Исполнитель принимает на себя обязательства по **оказанию услуг по организации горячего питания** (далее - услуги), а Заказчик обязуется принять результаты услуг и оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом,

1.2. Услуги оказываются в соответствии со Спецификацией (приложение № 1 к Контракту), Техническим заданием (приложение № 2 к Контракту), являющимися неотъемлемыми частями Контракта, и условиями настоящего Контракта.

### **2. Цена Контракта и порядок расчётов**

2.1. Цена Контракта составляет **231 047,00 (двести тридцать одна тысяча сорок семь) рублей 00 копеек** НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации; в том числе из Федерального бюджета 125 307,00 руб, из бюджета Симферопольского района Республики Крым 105 740,00 рублей.

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

2.3. Цена контракта включает в себя стоимость всех расходов Исполнителя, связанных с исполнением обязательств в соответствии с требованиями Спецификации и Технического задания, в том числе расходы Исполнителя прямо не предусмотренные, но которые могут возникнуть в ходе исполнения контракта, расходы на перевозку, страхование, уплату пошлин, налогов, сборов и другие обязательные платежи.

2.4. Цена настоящего Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Федеральным законом N 44-ФЗ и настоящим Контрактом.

Цена настоящего Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема и качества оказанных услуг и иных условий Контракта.

2.5. Источник финансирования Контракта: средства бюджетных учреждений (Федеральный бюджет, бюджет Симферопольского района Республики Крым).

2.6. Расчеты между Заказчиком и Исполнителем за оказанные услуги производятся ежемесячно не позднее 7 (семи) рабочих дней с даты размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

2.7. Оплата по Контракту (этапу Контракта) осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте. В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в течении трех рабочих дней с момента изменения расчетного счета 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.

### **3. Порядок, сроки и условия оказания услуг**

3.1. Оказание услуг осуществляется ежедневно в учебные дни согласно графику Заказчика, за исключением каникул, активированных дней, ограничительных мероприятий (карантина), нерабочих праздничных дней и выходных, с 09.01.2024 года по 31.01.2024 года.

3.2. Место оказания услуг: Республика Крым, Симферопольский р-н, пгт. Николаевка, ул. Морская, дом 6-Б.

3.3. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов, 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».

3.4. Услуги предоставляются на базе пищеблока (столовой) Заказчика; при отсутствии у Заказчика пищеблока Исполнителем осуществляется подвоз горячего питания согласно требованиям санитарных норм.

3.5. Исполнитель в ходе исполнения обязательств по Контракту заключает с Заказчиком договор безвозмездного пользования помещения и иного имущества, необходимого для исполнения настоящего контракта на срок, не превышающий срок исполнения контракта.

3.6. Закупаемая Исполнителем для приготовления пищи продукция должна соответствовать требованиям действующего законодательства Российской Федерации (наличие сертификатов соответствия, удостоверений качества и безопасности, ветеринарных справок и т.д.).

3.7. 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.

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

3.9. 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.

3.10. В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 07 марта 1995 г. № 239 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)», ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», утвержденным Приказом Росстандарта от 27.06.2013 № 191-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта», Постановлением Совета министров Республики Крым от 27 июня 2014 г. № 166 с изменениями (в редакции Постановлений Совета министров Республики Крым от 23.12.2022 № 1231, от 31.01.2023 №74) «Об утверждении Положения о Государственном комитете по ценам и тарифам Республики Крым, на основании решения правления Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым, 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.3.11. 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 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.11. Основное меню разрабатывается с учетом сезонности (осеннее-зимний, весеннее-летний), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам детей (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям и может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов.

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

Основное 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 рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в основном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

3.12. 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.

Не допускается исключение 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.

Замена продуктов производится исключительно после письменного согласования с Заказчиком.

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

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 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.

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

3.16. 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.

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

3.17. 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-требование на одного обучающегося каждой возрастной группы для подсчета суточных норм питания по технологическим картам, приложенным к меню.

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

**3.19. 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, которые передаются Заказчику при заключении контракта на оказание услуг;

- 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;

- 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;

- 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;

- осуществление процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции на принципах ХАССП;

- 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.

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

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

3.22. 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.

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

3.24. 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 совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым, Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 07.04.2021 № 565/64, «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым».

3.25. Перечень мероприятий контроля, проводимых Заказчиком в ходе исполнения Контракта:

3.25.1. 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.

3.25.2. Комиссия осуществляет ежедневный контроль организации питания обучающихся, по результатам проверок составляются акты, справки и т.п.

3.25.3. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

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

- ежедневно контролирует заявки на количество обучающихся для предоставления питания;

- организывает и контролирует учёт фактической посещаемости обучающихся;

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

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания.

3.25.4. Контроль качества и безопасности питания обучающихся осуществляет Заказчик.

3.25.5. 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.

3.25.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. 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).

Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока. Контроль правильности отбора и условий хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

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.

3.25.7. 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».

3.25.8. 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».

3.26. Порядок допуска на объект, находящийся в безвозмездном пользовании Исполнителя:

3.26.1. Беспрепятственный доступ на объекты, находящиеся в безвозмездном пользовании Исполнителя имеют: Директор Заказчика; члены комиссии; лицо, ответственное за организацию питания; 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.

3.28. Исполнителем возможно оказание услуг для других категорий учащихся по безналичной форме оплаты, с использованием банковской карты, за наличный расчет.

## **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) надлежащего качества, в установленном заказчиком объеме и в установленные заказчиком сроки, в соответствии с условиями настоящего Контракта.

4.1.2. Ежемесячно предоставлять документы, перечисленные в пункте 5.1 настоящего Контракта, в срок до 16 числа месяца, следующего за отчетным.

4.1.3. Гарантировать 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.

- 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).

- 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.

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 питания.

- 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.

- 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 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.

- 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 (организационного) питания пищевой продукции.

- 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).

- В случае отсутствия на пищеблоке воды, соответствующей нормам СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 №24, зарегистрированное Минюстом России 31.10.2001, регистрационный № 3011), обеспечить пищеблок привозной бутилированной водой соответствующего качества для приготовления пищи.

- 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.
- 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.
- 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.
- Возместить/заменить разбившуюся посуду, осуществлять ремонт оборудования, которое непосредственно используется Исполнителем при оказании услуг по настоящему контракту.
- Обеспечить при необходимости пищеблок кухонной посудой и столовой посудой для организации питания обучающихся по установленным нормам.
- Обеспечить ежедневную влажную уборку всех помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств, генеральную уборку всех помещений пищеблока один раз в неделю, мытье посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами.
- Обеспечить сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала средствами индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток.
- 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.

4.1.5. 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 учета температурного режима холодильного оборудования»;
- «Журнал температуры и влажности в складских помещениях»;
- «Журнал проведения генеральных уборок и рециркуляции воздуха»;
- «Ведомость контроля за рационом питания».

4.1.6 Исполнитель обязан предоставить Заказчику документ, подтверждающий разрешение на оказание услуг по организации горячего питания.

4.1.7. Исполнитель обязан ежемесячно возмещать в полном объеме Заказчику понесенные им затраты на оплату коммунальных услуг, возникшие в период действия Контракта, на основании выставленного Заказчиком счета.

4.1.8. Своевременно вывозить бытовой мусор, пищевые отходы.

4.1.9. Обеспечение проведения дератизационных, дезинфекционных мероприятий с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ.

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

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

4.1.12. 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.

4.1.13. 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.

4.1.14. Предоставить 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.

4.1.15. Иметь в наличии и предоставлять по запросу протоколы 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.

4.2.4. Исполнителем возможно оказание услуг для другой категории учащихся по безналичной форме оплаты, с использованием банковской карты, за наличный расчет.

#### **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. Утверждать меню и графики приема пищи учащимися с указанием времени совместно с Исполнителем.

4.3.4. Своевременно предоставлять сведения Исполнителю о численности учащихся.

4.3.5. Консультировать Исполнителя по вопросам оказания услуг по Контракту.

4.3.6. Предоставить Исполнителю помещение по адресу оказания услуг для приема пищи учащимися.

4.3.7. Предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

4.3.8. В соответствии с п. 10 ст. 17.1 Федерального закона от 26 июля 2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции» заключить с Исполнителем договор безвозмездного пользования помещением и иным имуществом, необходимым для исполнения настоящего контракта на срок, не превышающий срок исполнения контракта.

4.3.9. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случаях, если в ходе исполнения контракта установлено, что:

- Исполнитель перестал соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Закона о Контрактной системе;

- при определении поставщика (подрядчика, исполнителя) Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии требованиям, что позволило ему стать победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя).

#### **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. Прием оказанных услуг по объему и качеству производится в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

5.2. Заказчик вправе отказаться от приема оказанных услуг Исполнителем, если услуги будут оказаны с нарушением условий настоящего контракта.

5.3. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций. В случае, если по результатам экспертизы выявлены нарушения условий настоящего контракта, не препятствующие приемке услуг, в соответствующем акте (заключении) могут содержаться предложения по устранению нарушений контракта, в том числе с указанием срока их устранения.

5.4. Приемка оказываемых по настоящему контракту услуг оформляется актом приемки оказанных услуг (далее - акт приемки), в котором указывается номер и дата заключения настоящего контракта. Исполнитель предоставляет подписанный акт приемки Заказчику в двух экземплярах ежемесячно до 5 (пятого) числа месяца, следующего за расчетным. Заказчик подписывает акт приемки в течение 3 (трех) дней с момента его предоставления Исполнителем. В случае отказа одной из сторон от подписания такого акта, об этом делается соответствующая запись в акте. Сторона, не подписавшая акт приемки, должна мотивировать свой отказ в письменном виде.

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.

### **6. Ответственность сторон**

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Контракта Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

6.2. В случае неисполнения Исполнителем условий Контракта Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о расторжении Контракта.

6.3. В случае полного (частичного) неисполнения условий Контракта одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки.

6.4. 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).

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

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

6.7. 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;

б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

6.8. 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 порядке, установленном Правительством Российской Федерации, в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

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

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

6.9. 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).

6.10. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком 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 ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.11. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом.

6.12. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

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

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

6.13. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.14. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.15. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по Контракту.

6.16. 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.

6.17. В случае просрочки со стороны Исполнителя исполнения Контракта на срок более чем один месяц, Заказчик имеет право обратиться к Исполнителю с предложением о расторжении Контракта, возврате уплаченной суммы аванса (в случае, если такой порядок оплаты предусмотрен Контрактом) и уплате штрафных санкций, а при несогласии Исполнителя – обратиться в суд с соответствующим иском.

6.18. В случае расторжения Контракта в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Контракта другая Сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

## **7. Обеспечение исполнения контракта**

7.1. Не предусмотрено

## **8. Действие обстоятельств непреодолимой силы**

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

8.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему Контракту вследствие обстоятельств непреодолимой силы, не позднее 14 (четырнадцати) дней с момента их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.

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

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

## **9. Порядок разрешения споров**

9.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Контракта, будут по возможности разрешаться путем переговоров между Сторонами с соблюдением претензионного порядка.

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

9.3. Сторона должна дать ответ на претензию по существу в срок не позднее 10 (десяти) рабочих дней с даты получения претензии.

9.4. В претензии должны быть указаны: наименование и реквизиты Стороны, предъявившей претензию; наименование 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.

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

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

9.7. 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, Сторона, предъявившая претензию, вправе после наступления любого из указанных событий передать спор на разрешение Арбитражному суду Республики Крым в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

## **10. Порядок изменения и расторжения Контракта**

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

10.2. 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.

10.3. 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.

10.4. 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 в порядке, предусмотренном 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».

10.5. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения контракта:

- Заказчик с использованием единой информационной системы формирует решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое решение в единой информационной системе;

- решение об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе автоматически с использованием единой информационной системы направляется поставщику (подрядчику, исполнителю). Датой поступления поставщику (подрядчику, исполнителю) решения об одностороннем отказе от исполнения контракта считается дата размещения такого решения в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен поставщик (подрядчик, исполнитель);

- поступление решения об одностороннем отказе от исполнения контракта считается надлежащим уведомлением поставщика (подрядчика, исполнителя) об одностороннем отказе от исполнения контракта.

10.6. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком поставщика (подрядчика, исполнителя) об одностороннем отказе от исполнения контракта.

10.7. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления поставщика (подрядчика, исполнителя) о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) условий

контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

10.8. В случае отмены Заказчиком не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, размещенного в единой информационной системе в соответствии с пунктом 10.5 настоящего Контракта, Заказчик не позднее одного дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием единой информационной системы извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое извещение в единой информационной системе.

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

## **11. Охрана труда при оказании услуг**

11.1. Исполнитель несет ответственность за выполнение необходимых мероприятий по охране труда и за безопасное оказание услуг.

11.2. Исполнитель представляет Заказчику приказы о назначении лиц, ответственных:

- за обеспечение охраны труда;
- пожарную безопасность;
- электробезопасность;

11.3. Для оказания услуг Исполнитель обязан:

- привлечь только квалифицированных и обученных по охране труда работников;
- обеспечить работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты;
- проводить для работников противопожарный инструктаж.
- в течение суток информировать обо всех происшествиях, в том числе авариях и угрозах аварий, несчастных случаях.
- обеспечить использование бытовых помещений по прямому назначению, исключить хранения материальных ценностей, использования электронагревательных приборов.

11.4. Исполнитель несет ответственность в соответствии с законодательством РФ за нарушение требований пожарной безопасности, а также возмещает ущерб, нанесенный Заказчику в результате пожара, возникшего по его вине.

11.5. Заказчик обязан:

- проинформировать Исполнителя об опасностях на объекте и мерах по их предупреждению;
- провести вводный инструктаж перед началом работы;
- методично отслеживать выполнение требований охраны труда Исполнителем.
- предоставить Исполнителю доступ:
  - к месту отдыха в течение рабочей смены;
  - душевой, санузелу, гардеробу, умывальнику;

11.6. Заказчик вправе осуществлять проверки в любое время суток по соблюдению Исполнителем требований охраны труда, пожарной и электробезопасности при оказании услуг, предоставляемых согласно условиям Контракта, с составлением акта установленной формы при выявлении нарушений. В случае выявления Заказчиком в результате проверки или каким-либо иным образом случаев нарушения Исполнителем требований ОТ, пожарной и/или электробезопасности Исполнитель обязан в течение 8 часов разработать и согласовать с Заказчиком план корректирующих мероприятий, где определяет этапы и сроки устранения данного нарушения. Исполнитель обязан устранить все выявленные нарушения требований ОТ, пожарной безопасности и/или электробезопасности предоставить письменный отчет об их выполнении в срок, указанный в плане. Ненадлежащее выполнение и (или) несвоевременное выполнение Исполнителем необходимых мер по проведению корректирующих мероприятий, оговоренных сторонами, является основанием для прекращения действия договора Заказчиком в одностороннем порядке.

11.7. В случае нарушения Исполнителем требований настоящего раздела Заказчик оставляет за собой право:

- приостановить работу Исполнителя до полного устранения нарушений;
- немедленно расторгнуть Контракт в одностороннем порядке в соответствии с условиями Контракта в случае неоднократных нарушений нормативных требований охраны труда при оказании услуг.

## **12. Прочие условия**

12.1. Настоящий Контракт вступает в силу, в соответствии с ч.2 ст. 425 ГК РФ с 09 января 2024 и действует по 31 января 2024 года, 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.

12.2. Настоящий Контракт составлен в 2-х экземплярах по одному для каждой из сторон.

12.3. Сторона обязана не позднее 5 (пяти) рабочих дней информировать другую сторону об изменении финансовых реквизитов, место нахождения и почтового адреса, учредительных документов, о ликвидации или реорганизации с представлением 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/ненадлежащего уведомления другой стороны.

12.4. Следующие приложения являются неотъемлемой частью настоящего Контракта:

Приложение № 1 – Спецификация;

Приложение № 2 - Техническое задание.

12.5. Вопросы, не урегулированные настоящим Контрактом, разрешаются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

## **12. Адреса, банковские реквизиты и подписи сторон**

<p><b>ЗАКАЗЧИК:</b> Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Николаевская школа» Симферопольского района Республики Крым</p> <p>Юр/почт. адрес: 297546, Российская Федерация, Республика Крым, Симферопольский район, пгт. Николаевка, ул. Морская, дом 6-Б ИНН: 9109008942, КПП: 910901001 ОГРН: 1159102010165 ОКПО: 00792685 Код по СР: 353Э0860 ОКОПФ: 75403 Номер казначейского счета: 03234643356470007500 ОТДЕЛЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ БАНКА РОССИИ/УФК по Республике Крым г. Симферополь (л/с 20756Э08600, 21756Э08600) Единый казначейский счет: 40102810645370000035 БИК 013510002 E-mail: shkol-nik@bk.ru Телефон: +7 (3652) 31-22-37</p>	<p><b>ИСПОЛНИТЕЛЬ:</b> Общество с ограниченной ответственностью «Столичная Кулинарная Компания»</p> <p>Юр/почт. адрес: 121596, г. Москва, ул. Горбунова, д. 2, стр. 3, этаж 8, помещ. II, комната 38д, офис 11а ИНН: 7733797051, КПП: 773101001 ОГРН: 1127746212351, ОКПО: 09172984 Расчетный счет: 40702810712010294056 Корреспондентский счет: 30101810445250000360 БИК: 044525360 Наименование банка: Филиал «Корпоративный» ПАО «Совкомбанк» г. Москва E-mail: tender@ckk.su Телефон: +7(495) 0329244</p>
<p><b>ЗАКАЗЧИК:</b> Директор М.П.  Е.А. Бут/</p>	<p><b>ИСПОЛНИТЕЛЬ:</b> Представитель по доверенности №28 от 01.08.2023 М.П.  Л.С. Сафарян/</p>



Приложение № 1  
к Контракту № 5  
от 12 января 2024 г.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**  
на оказание услуг по организации питания

№ п/п	Наименование поставляемого товара, работ, услуг	Ед. изм. (по ОКЕИ)	Количество	Цена за единицу, руб.	Сумма, руб.
1.	Завтраки (1-4 классы)	дето-день	765	73,71	56 388,15
2.	Обеды (1-4 классы)	дето-день	935	73,71	68 918,85
3.	Завтраки (учащиеся льготной категории 5-11 классы)	дето-день	646	50,00	32 300,00
4.	Полдники (учащиеся льготной категории 1-4 классы)	дето-день	136	50,00	6 800,00
5.	Обеды (учащиеся льготной категории 1-11 классы)	дето-день	833	80,00	66 640,00
				<b>Итого:</b>	<b>231 047,00</b>



## **ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ на оказание услуг по организации питания**

1. 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.

2. Исполнитель гарантирует качество, безопасность и пищевую ценность пищевых продуктов, продовольственного сырья, сбалансированность питания, с наличием достаточного количества микроэлементов и витаминов, обеспечение персоналом, противопожарную и экологическую безопасность в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановления Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

- Методическим рекомендациям утвержденным, совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым, Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 07.04.2021 № 565/64, «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым». МР 565/64 от 07.04.2021 г.;

- Методическим рекомендациям по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения Covid-19, утвержденным Федеральной службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 08.05.2020 № 3.1/2.4.0178/1-20;

- Методическим рекомендациям по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденным Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020 № 2.4.0179-20;

- Методическим рекомендациям «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденным Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020 № 2.4.0180-20;

- Методическим рекомендациям по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными совместным приказом от 11.03.2012 года № 213н Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации, иным действующим нормативным документам;

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

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от «18» мая 2022 года № 798 «Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым»;

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

- ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.

Общие технические условия»;

- ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования";

- ГОСТ 31988-2012 "Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания";

- ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания";

- ГОСТ 31989-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания";

- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) от 09.10.2013 г. «О безопасности мяса и мясной продукции».

В случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.

3. Объем оказываемых услуг определяется исходя из фактического посещения учащимися образовательного учреждения в разрезе муниципальных заказчиков, согласно Извещению и настоящему Техническому заданию.

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 (учебные дни, выходные, праздничные и каникулярные дни). При этом такие изменения должны производиться заблаговременно, до начала очередного дня оказания услуг.

4. Общий период предоставления услуг - с 09.01.2024 года по 31.01.2024 года, за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного периода.

5. В соответствии с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями действующего законодательства РФ, приготовление блюд должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным Исполнителем и согласованным с Заказчиком, по Основному (организационному) двухнедельному меню, меню дополнительного питания и индивидуальному меню. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным Исполнителем и согласованным с Заказчиком.

6. Основное меню разрабатывается Исполнителем на период не менее двух недель с учетом сезонности (осенне-зимний, весенне-летний), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам детей (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и согласовывается с руководителем образовательного учреждения. Основное 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 рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецепту.

Все меню должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям и может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов.

7. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Основному двухнедельному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О корректировке рациона питания и замене продуктов Исполнитель извещает Заказчика с обоснованием необходимости внесения изменений.

Под рационом питания, в соответствии с ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося Заказчика (далее – Потребитель услуг) в соответствии с Основным двухнедельным меню; под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

8. Исполнитель ежедневно в обеденном зале вывешивает меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их пищевая ценность. Дополнительно Исполнитель обеспечивает предоставление Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановления Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

9. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

10. В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, Исполнитель проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. Данная информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

11. Исполнитель обеспечивает доставку продуктов питания в образовательное учреждение собственным автотранспортом или за свой счет, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.

Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду (халат, рукавицы), личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров. Транспортное средство должно быть чистым.

Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

12. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

13. Исполнитель создает все необходимые условия для содержания помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания

и требованиями пожарной инспекции, обеспечивает правильную эксплуатацию собственного и арендованного холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, в т.ч. кухонной посуды и инвентаря, и содержит его в постоянной исправности. Производит ежегодный технический осмотр и поверку всего оборудования с паспортизацией; текущий ремонт используемых помещений.

14. Исполнитель проводит систематический производственный контроль с использованием программы производственного контроля по принципам ХАССП, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводит идентификацию состава продукта;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления Услуг;
- за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

15. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, установленный Заказчиком. Для обеспечения качества и безопасности оказываемых услуг Исполнитель должен соблюдать установленные действующими нормативными документами правила оказания услуг общественного питания, санитарии, противопожарные и другие требования.

16. Исполнитель обеспечивает наличие на своём базовом предприятии резерв пищевых продуктов в количестве, необходимом для обеспечения Потребителей услуг рационом питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте (пищеблоке) Заказчика, переданного Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти. При возникновении исключительной ситуации на объекте (пищеблоке) Заказчика Исполнитель гарантирует осуществить доставку на объект Заказчика пищевых продуктов для обеспечения Потребителей услуг рационом питания в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика запроса о такой доставке.

17. Исполнитель укомплектовывает пищеблоку оборудованием, инвентарем и посудой для обеспечения столовых общеобразовательных учреждений достаточным их количеством, в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

18. Собственными силами и за свой счет Исполнитель накрывает столы перед приемом пищи учащимися, производит уборку помещений для приема пищи и мытье посуды и инвентаря после приема пищи.

19. Своими силами и за собственные средства Исполнитель производит уборку и вывоз упаковки (тары), пищевых отходов с территории образовательного учреждения.

Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Вывоз отходов Исполнителем производится на основании договора заключенного между Исполнителем и организацией, производящей вывоз отходов соответствующих классов опасности. При этом Исполнитель самостоятельно делает паспорта отходов для вывоза отходов по классам опасности.

20. 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.

**Объем оказываемых услуг**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование услуг</b>	<b>Источник финансирования</b>	<b>Количество, дето-день</b>
1.	Завтраки (1-4 классы)	Федеральный бюджет	765
2.	Обеды (1-4 классы)	Федеральный бюджет	935
3.	Завтраки (учащиеся льготной категории 5-11 классы)	Бюджет Симферопольского района Республики Крым	646
4.	Полдники (учащиеся льготной категории 1-4 классы)	Бюджет Симферопольского района Республики Крым	136
5.	Обеды (учащиеся льготной категории 1-11 классы)	Бюджет Симферопольского района Республики Крым	833

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет  
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)  
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 7, таблица 2)**

№	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 плодовоовощные, 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

**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 обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак 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.

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

Видпищевойпродукции	Масса, г	Видпищевойпродукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясокролика	96
		Печеньговяжьей	116
		Мясоптицы	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
		Консервымясные	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-вареномолоко	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
Творог с массовой долей жира 9%	100	Яйцокуриное	22
		Мясоговядина	83
Яйцокуриное (1 шт.)	41	Рыба (треска)	105
		Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молокоцельное	186
Рыба (треска)	100	Сыр	20
		Мясо (говядина)	87
Картофель	100	Творог с массовой долей жира 9%	105
		Капустабелокочанная	111
		Капустацветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошекзеленый	40
		Горошекзеленыйконсервированный	64
Фруктысвежие	100	Кабачки	300
		Фруктыконсервированные	200
		Сокифруктовые	133
		Сокифруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
Курага	8		
		Изюм	22

**Меню приготавливаемых блюд (рекомендуемая форма)  
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 8)**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
Итого за завтрак							
обед							
Итого за обед							
полдник							
Итого за полдник							
ужин							
Итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
Итого за завтрак							
обед							
Итого за обед							
полдник							
Итого за полдник							
ужин							
Итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение 6  
к Техническому заданию

**ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

Дата и час, поступление продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование Пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в кг., л., штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов		Подпись ответственного лица	Примечание
						Дата	Час		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия				
		месяц/дни: (ежедневно)				
		1	2	3	4	.....

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовле- ния блюда	Время снятия браке- ража	Наименование готового блюда	Результаты органо- лепти- ческой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов браке- ражной комиссии	Результаты взвешивания порцион- ных блюд	Примечание
--	-----------------------------------	-----------------------------------	--	--	---	--	------------

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционны х заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковы х заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тел а	Результат осмотра медицинским работником (ответственны м лицом) (допущен/отс транен)	Подпись медицин ского работни ка (ответст венного лица)
1							

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Ведомость контроля за рационом питания с по

Режим питания:  
Возрастная категория:

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека				В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	7		

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации поуходу и прismaticу и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника

**ЗАКАЗЧИК:**

**ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

Директор

Представитель по доверенности №28 от 01.08.2023

/Е.А. Бут./

/ Л.С.Сафарян /

