

## ДОГОВОР № 2-Л

на оказание услуг по организации горячего питания учащихся льготных категорий

с. Красногорье

«29» августа 2025 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Красногорская основная школа имени Л.К.Никитиной» Белогорского района Республики Крым, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице и.о. директора Малой Любови Васильевны, действующего на основании Устава, с одной стороны с одной стороны и Шмакова Наталия Владимировна (ИП), действующая на основании Свидетельства о государственной регистрации ОГРНИП 315910200268694, именуемая в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании п.4 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05 апреля 2013 г. № 44 – ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключили настоящий договор о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания учащихся льготной категории образовательного учреждения в период с 01.09.2025 г по 30.12.2025 г, в дальнейшем именуемые «услуги», в соответствии с меню, утверждённым Исполнителем и согласованным Заказчиком, а Заказчик обязуется принять и оплатить услуги в соответствии со спецификацией (Приложение № 1), являющейся неотъемлемой частью договора, а также предоставить помещение пищеблока и обеденного зала, находящееся в них оборудование во временное безвозмездное пользование Исполнителя по акту приема-передачи в целях оказания им услуг в рамках настоящего договора.

1.2. Количество учащихся, стоимость питания, место и период оказания услуг определяются спецификацией (Приложение № 1). Стороны исходят из понимания того, что на момент заключения настоящего договора Заказчик обладал только предположительной информацией о возможной потребности в услугах, т.к. реальная потребность определяется фактическим количеством учащихся или учащихся различных категорий, посещающих вышеуказанное образовательное учреждение. Стороны договорились о том, что оказание услуг должно осуществляться по конкретным заявкам представителей Заказчика, направляемым в адрес Исполнителя телефонограммами и факсограммами и информацией на электронный почтовый адрес за 24 часа до выдачи питания. Номера телефонов и факсимильных аппаратов Исполнителя для приема заявок представителя Заказчика: +7978-860-7419, +7912-897-9830, эл.почта a.romza@mail.ru:

В процессе исполнения договора происходит постепенная выборка всего объема оказываемых услуг, причем к окончанию срока действия контракта весь объем услуг может быть так и не выбран. В случае отсутствия у Заказчика, представителей Заказчика потребности в услугах - оказание услуг Исполнителем не производится.

1.3. В организацию питания также входит реализация продукции для дополнительного питания обучающихся через буфет.

Стоимость продукции для дополнительного питания обучающихся не входит в стоимость оказания услуг.

1.4. Исполнитель согласен с тем, что в случае изменения количества питающихся (выбытие, прибытие, болезни учащихся) цена договора подлежит соответствующему изменению (договор заключается в форме сделки, совершенной под условием).

1.5. Об изменении потребности Заказчик сообщает Исполнителю в пятидневный срок со дня выявления такого изменения потребности, при этом сделка об уменьшении объема услуг оформляется в виде дополнительного соглашения к настоящему контракту. Указанное дополнительное соглашение не изменяет условий настоящего контракта за исключением суммы контракта, объема подлежащих оказанию услуг.

Проект дополнительного соглашения об увеличении объема услуги к оказанию составляется одной из Сторон с согласованием срока оказания услуг с другой Стороной и предоставляется

Заказчику не позднее поставки первой партии дополнительного объема услуги (в случае увеличения объема услуги).

Проект дополнительного соглашения об уменьшении объема услуги к оказанию (в случае отсутствия необходимости) составляется Заказчиком и подписывается Исполнителем в срок не позднее пяти рабочих дней со дня получения такого дополнительного соглашения (уведомления об уменьшении потребности).

1.6. По соглашению сторон Стороны вправе снизить цену договора без изменения предусмотренных контрактом количества объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий договора.

Проект дополнительного соглашения о снижении цены договора без изменения предусмотренных договором объема услуги, качества оказываемой услуги (и иных условий договора) составляется Исполнителем и предоставляется Заказчику.

1.7. Исполнитель согласен с тем, что в ходе исполнения обязательств по договору, Заказчик вправе принять решение об изменении существенных условий договора в связи с уменьшением ранее доведенных Заказчику соответствующих лимитов бюджетных обязательств. При этом такое решение осуществляется исходя из соразмерности изменения цены договора и объема услуги в соответствии с методикой, утвержденной Постановлением Правительства Российской Федерации от 28.11.2013 №1090.

1.8. При исполнении договора по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которой являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в договоре.

## **2. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН**

### **2.1. Заказчик обязуется на срок действия договора:**

2.1.1. Обеспечивать систематический контроль за организацией горячего питания обучающихся Заказчика.

2.1.2. Обеспечить в соответствии с внутренними правилами Заказчика беспрепятственный подъезд и допуск персонала Исполнителя к выделенному помещению для ежедневного ввоза-вывоза продуктов питания и выполнения функциональных обязанностей.

2.1.3. Обеспечивать за свой счет помещения пищеблоков, отоплением, канализацией и водоснабжением при условии возмещения Исполнителем затрат по коммунальным услугам согласно заключенному договору безвозмездного пользования имуществом муниципальной собственности муниципального образования Белогорского района Республики Крым. Затраты Заказчика за пользование Исполнителем водоснабжением и канализацией возмещаются Исполнителем на основании данных приборов учёта.

Затраты Заказчика за пользование Исполнителем отоплением возмещаются Исполнителем пропорционально занимаемой площади.

Затраты Заказчика за пользование Исполнителем электроэнергией возмещаются Исполнителем на основании расчёта, на основании данных приборов учёта.

2.1.4. Своевременно оплачивать услуги Исполнителя.

2.1.5. Ежемесячно, не позднее 20-го числа месяца, следующего за отчетным, подписывать Акт об оказанных услугах. В случае немотивированного отказа от подписания акта, акт считается подписанным, а оказанные услуги принятыми.

В случае несогласия со сведениями, отраженными в Акте об оказанных услугах, Заказчик в пятидневный срок с момента ознакомления с Актом об оказанных услугах обязан письменно уведомить Исполнителя и представить документы или сведения, подтверждающие расхождение между учетными и фактическими данными.

В случае если Заказчик не выразил своего несогласия с Актом об оказанных услугах в срок, установленный абзацем вторым настоящего пункта, или не потребовал предоставления документов или сведений, считается, что Заказчик согласен с тем, что услуги оказаны в срок, в указанном объеме и надлежащего качества, а состояние взаиморасчетов соответствует действительности.

2.1.6. Утверждать, согласовав с Исполнителем, режим работы школьной столовой, график группового посещения учащимися столовой под руководством учителя, график реализации

продукции для дополнительного питания обучающихся, организовать дежурство преподавателей и старшеклассников в столовой во время перемен.

2.1.7. Осуществлять за свой счет охрану пищеблока во вне рабочее время.

## **2.2. Исполнитель обязуется:**

2.2.1. Обеспечить ежедневное (с понедельника по пятницу) сбалансированное, качественное и своевременное питание учащихся общеобразовательного учреждения по 2-недельным меню, утвержденным Исполнителем и согласованным Заказчиком. Все изменения меню согласовывать с Заказчиком. При отпуске продукции Исполнитель, обязан ежедневно представлять меню на питание на одного ребенка с указанием выхода изделия в граммах и стоимости.

2.2.1. Использовать сертифицированные продукты питания, согласно нормативной документации, а также обеспечивать сроки и правила хранения данных продуктов. Качество поставляемых продуктов питания должно соответствовать действующему законодательству РФ (Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральному закону от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», Закону РФ «О защите прав потребителей», и т.д.).

2.2.3. Приготавливать завтраки и обеды высокого качества. Проводить ежедневно бракераж пищи с участием уполномоченных работников общеобразовательного учреждения.

2.2.4. Осуществлять выдачу пищи в столовых - раздаточных согласно «бланку выдачи готовой продукции».

2.2.5. Согласовывать время раздачи пищи в столовой с Заказчиком.

2.2.6. Обеспечивать сопровождение всех производственных процессов необходимой рабочей и технической документацией.

2.2.7. Привлекать для исполнения обязательств по настоящему договору штат работников, имеющих соответствующую квалификацию, личную медицинскую книжку и т.д. Следить за своевременным и обязательным прохождением работниками столовой медицинских и профилактических осмотров.

2.2.8. Обеспечивать сотрудников пищеблока сменной спецодеждой, обувью.

2.2.9. Обеспечивать своих работников пищеблока для исполнения обязательств по настоящему договору необходимыми санитарными, хозяйственными и моющими средствами.

2.2.10. Обеспечивать ведение производственного контроля с предоставлением лабораторных исследований по микробиологическим показателям;

2.2.11. Осуществлять на постоянной основе контроль за качеством готовой продукции в столовых образовательного учреждения.

2.2.12. Обеспечивать единый входной контроль сырья и продуктов питания.

2.2.13. Обеспечить за свой счет закупку и доставку продуктов для приготовления питания учащимся общеобразовательного учреждения.

2.2.14. В случае поставки в образовательное учреждение некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами произвести замену на аналогичный продукт.

2.2.15. Предоставлять ответственным лицам необходимую информацию и документацию при проведении проверок пищеблока.

2.2.16. Соблюдать правила распорядка и допуска на территорию Заказчика.

2.2.17. Предоставить Заказчику все необходимые документы, подтверждающие законность деятельности Исполнителя. Самостоятельно оформлять соответствующие документы в разрешающих организациях.

2.1.18. Обеспечить за свой счет техническое обслуживание технологического и производственного оборудования пищеблока. В случае поломки технологического оборудования пищеблока столовой расходы по ремонту оборудования несёт Исполнитель.

2.2.19. Не позднее 18 числа месяца, следующего за отчетным, представить Заказчику для подписания Акт оказанных услуг.

2.2.20. Исполнитель несет ответственность за объективность, полноту, достоверность предоставленных сведений, необходимых для исполнения контракта.

2.2.21. Содержать предоставленные ему помещения в соответствии с действующими нормами СанПиН и обеспечивать сохранность оборудования, мебели, инвентаря. Обеспечить за свой счет столовую общеобразовательных учреждений недостающей посудой, приборами, кухонным инвентарем в соответствии с действующими нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.2.22. Ежемесячно проводить санитарный день на пищеблоке с использованием собственных средств и материалов.

### **2.3. Заказчик имеет право:**

2.3.1. Назначать ответственных лиц для осуществления контроля за работой пищеблока со стороны Заказчика, утвержденный приказом.

2.3.2. Предоставить ответственным лицам право:

- производить контрольное взвешивание блюд;
- снимать с реализации блюда, получившие неудовлетворительную оценку по органолептическим показателям с последующим оформлением «Акта о снятии с реализации», подписанного полномочными представителями сторон;
- в случае оказания Исполнителем услуг ненадлежащего качества (за исключением случаев поставки в образовательное учреждение некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами) Заказчик имеет право требовать возмещения неустойки в размере определенном п. 4.3. настоящего договора;
- проводить проверку столовой на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

## **3. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

3.1. Цена настоящего договора составляет **97110 рублей 00 коп. (девяносто семь тысяч сто десять рублей 00 коп. без НДС)**

3.2. Расчеты между сторонами производятся на основании акта выполненных работ не позднее 25 числа, месяца следующего за месяцем оказания услуг.

3.3. Цена договора включает в себя стоимость всех затрат Исполнителя, подлежащих оплате Заказчиком, в т.ч. по заготовлению продуктов, приготовлению пищи, ремонту и обслуживанию автотранспорта, мебели, расходы по доставке приготовленного питания в места раздачи, стоимость оплаты труда привлеченного персонала, расходных материалов, моющих средств, налоги и другие обязательные платежи согласно действующему законодательству РФ.

3.4. Стороны ежемесячно составляют акт сверки взаимных расчетов по настоящему договору. Исполнитель не позднее 18 числа месяца, следующего за отчетным месяцем, составляет акт сверки взаимных расчетов, который предоставляется Заказчику. Заказчик, не позднее 20-числа месяца, следующего за отчетным месяцем подписывает Акт об оказанных услугах (в разрезе источников финансирования), один экземпляр возвращает Исполнителю.

## **4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и/или Договором.

4.2. За нарушение сроков оказания услуг и/или сроков устранения выявленных недостатков услуг Заказчик имеет право начислять Исполнителю неустойку в размере 0,1 % (ноль целых одна десятая процента) от общей цены Договора за каждый день просрочки.

4.3. В случае нарушения Исполнителем качества оказанных услуг Заказчик имеет право потребовать уплаты штрафа Исполнителем в размере 10 % (десять процентов) от общей цены Договора, а также возмещения убытков, причиненных Исполнителем вследствие ненадлежащего исполнения Договора.

4.4. В случае нарушения Заказчиком сроков оплаты Исполнитель имеет право начислить Заказчику неустойку в размере одной трехсотой ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на день оплаты неустойки, за каждый день просрочки от суммы неисполненного обязательства.

4.5. Уплата неустойки (штрафа, пени) и возмещение убытков, причинённых ненадлежащим исполнением обязательств, не освобождает Стороны Договора от исполнения обязательств по Договору в полном объёме.

4.6. При неисполнении существенного условия настоящего договора Заказчик имеет право расторгнуть настоящий договор в предусмотренном законодательством порядке. При этом под существенными условиями договора понимаются: цена, качество, объем оказываемых услуг, место, срок и условия оказания.

4.4. Расторжение настоящего договора вследствие неисполнения или ненадлежащего исполнения его условий Исполнителем влечет за собой внесение предусмотренных законодательством сведений об Исполнителе в реестр недобросовестных поставщиков.

4.5. Ответственность Сторон в иных случаях определяется в соответствии с действующим законодательством.

## **5. ПОРЯДОК РАССМОТРЕНИЯ СПОРОВ**

5.1. Все судебные споры, возникающие в связи с настоящим договором, подлежат рассмотрению в арбитражном суде Республики Крым.

5.2. До обращения с иском в арбитражный суд Сторона, чьи интересы нарушены, обязана предъявить претензию другой Стороне, на которую последняя обязана ответить в 30-дневный срок с момента получения претензии.

## **6. СЛУЧАИ ОСВОБОЖДЕНИЯ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ (форс-мажор)**

6.1. Стороны не несут ответственности за неисполнение (ненадлежащее исполнение) обязательств, предусмотренных настоящим договором, если данное неисполнение (ненадлежащее исполнение) произошло вследствие стихийных явлений природы и запретительных мер государственных органов, наступивших после заключения настоящего договора и препятствующих его полному или частичному исполнению. Обстоятельства непреодолимой силы должны быть подтверждены актами соответствующих уполномоченных или государственных органов. К обстоятельствам непреодолимой силы не относятся запретительные меры государственных органов, если они вызваны действием или бездействием одной из Сторон настоящего контракта.

6.2. Сторона, которая ссылается на какое-либо из обстоятельств, указанных в п. 6.1. настоящего договора, обязана немедленно известить другую Сторону о наступлении и прекращении действия этого обстоятельства. Сторона, затронутая этим обстоятельством, если своевременно не объявит о его наступлении, не может ссылаться на него, кроме случаев, когда само это обстоятельство препятствовало отправлению такого сообщения.

## **7. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

7.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания сторонами. Срок действия настоящего договора – до 30.12.2025 г., а в части исполнения обязательств - до полного исполнения Сторонами обязательств по нему. Исполнитель предоставляет по запросу Заказчика, в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему договору.

7.2. Все изменения и дополнения к настоящему договору должны быть составлены в письменной форме и подписаны обеими Сторонами.

7.3. Основания расторжения и прекращения действия настоящего договора определяются в соответствии с действующим законодательством и пп. 4.1., 4.2., 4.3., 7.1. настоящего договора.

7.4. Настоящий договор составлен в 2-х экземплярах – по одному экземпляру для каждой из Сторон.

7.5. Права требования по настоящему договору могут быть переданы третьим лицам одной Стороной только с письменного согласия другой Стороны.

7.6. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

# АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик :  
Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Красногорская основная школа имени Л.К.  
Никитиной» Белогорского района Республики  
Крым  
Юридический адрес:  
297637, Российская Федерация, Республика  
Крым, Белогорский район, с. Красногорье, ул.  
70 лет Октября, 125ш  
Банковские реквизиты:  
р/с №03234643356070007500  
ОТДЕЛЕНИЕ РЕСПУБЛИКА КРЫМ БАНКА  
РОССИИ/УФК по Республике Крым г.  
Симферополь  
БИК 013510002,  
л/с 20756Ю20130  
Регистрационные данные:  
ИНН/КПП 9109010229 / 910901001  
ОГРН 1159102028843  
код организации по сводному реестру:  
353Ю2013

И.о.директора *Малая* Л.В.Малая  
м.п.

Исполнитель:  
Шмакова Наталия Владимировна (ИП)  
Юридический адрес: 297626,  
Белогорский район, с.п. Русаковское,  
с.Русаковка, ул.Киевская, дом 37  
ИНН 910509430494  
Р/с 40802810124730003214  
Реквизиты банка:  
Название: «Центральный» БАНК ВТБ  
(ПАО)  
БИК: 044525411  
ОГРН: 315910200268694  
Корр. счет: 30101810145250000411

Директор: *Шмакова* Н.В.Шмакова  
м.п.



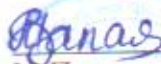
Приложение № 1 к договору  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г. № 2-Л

Спецификация

| №     | Наименование услуги                                                                                | Единица измерения | Цена за единицу (руб) | Количество (объём) оказываемых услуг | Сумма (руб) |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------|--------------------------------------|-------------|
| 1     | Услуги по организации горячего питания учащихся 1-4 классов льготной категории (обеда)             | Дето-день         | 85,00                 | 234                                  | 19890,00    |
| 2     | Услуги по организации горячего питания учащихся 5-9 классов льготной категории (завтраки и обеда), | Дето-день         | 165,00                | 468                                  | 77220,00    |
| ИТОГО |                                                                                                    |                   |                       |                                      | 97110,00    |

Итого: 97110 рублей 00 коп. (девянсто семь тысяч сто десять рублей 00 коп. без НДС)

ЗАКАЗЧИК:

 Л.В.Малая  
М.П.



ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Н.В.Шмакова



**Техническое задание.**

**Место и сроки оказания услуг:**

Место оказания услуг: МБОУ «Красногорская ОШ им. Л.К. Никитиной»

Белогорского района Республики Крым,

Срок оказания услуг: с 01.09.2025 по 30.12.2025 года.

Услуга оказывается ежедневно в соответствии с календарным учебным графиком и расписанием занятий.

**Предмет и полные характеристики закупаемых услуг:**

Предметом закупки является оказание услуг по организации горячего питания обучающихся.

Оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, получающих льготное питание и бесплатное двухразовое питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья включает в себя: обеспечение продуктами (закупка, доставка, хранение), производство и организация потребления готовой продукции по месту оказания услуг.

Исполнитель обязан оказать услуги горячего питания среднегодового числа обучающихся в период действия заключенного договора (контракта) № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2025г.:

| № п/п | Наименование Услуг                                                                           | Кол-во дето-дней |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1     | Услуги по организации горячего питания обучающихся льготной категории 1-4 классов (обеда)    | 234              |
| 2     | Услуги по организации горячего питания обучающихся льготной категории 5-9 классов (завтраки) | 468              |
| 3     | Услуги по организации горячего питания обучающихся льготной категории 5-9 классов (обеда)    | 468              |

Заказчик обращает внимание Исполнителя, что среднегодовое число детей в течение действия договора (контракта) может изменяться:

- в связи с субъективными обстоятельствами (болезнь, отчисление обучающихся и другие причины);
- с учетом изменений учебного плана;
- в соответствии с расписанием занятий.

В целях безопасности обучающихся **Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Красногорская ОШ им. Л.К. Никитиной» Белогорского района Республики Крым** питанием и качеством пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий, используемых в ходе оказания услуг по организации горячим питанием, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации, в том числе:

Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федерального закона от 2.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федерального закона от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515;

Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 № 213н/178;

Методических рекомендаций «МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5. Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации», утвержденных руководителем Федеральной служб по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 12.11.2015;

Методических рекомендаций «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020;

Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ

06.11.2001, введенных в действие постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326);

Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003, введенных в действие постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98;

Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 (зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573) (далее - СП 2.4.3648-20);

Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 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 № 32 (зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833) (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятых решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

Технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011), утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;

Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу, введенного в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 № 1674-ст;

ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утвержденного и введенного в действие постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 № 401-ст;

и действующих нормативных правовых актов, санитарных правил и норм, технических регламентов Таможенного союза, государственных стандартов и технологических нормативов, технических условий, правил и норм пожарной безопасности и производственной санитарии, нормативных требований охраны труда, методических рекомендаций и документов, имеющих отношение к организации общественного питания детей.

В случае если в период срока действия контракта вышеуказанные нормативные правовые акты прекратят свое действие необходимо руководствоваться действующими в тот момент нормативными правовыми актами, регламентирующими порядок организации общественного питания детей.

#### **Описание качественных характеристик оказываемых Услуг:**

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. 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. При этом такие изменения должны производиться заблаговременно, до начала очередного дня оказания услуг.

3. Услуги по организации питания обучающихся осуществляются на основании двухнедельного меню, разработанного Исполнителем 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 в соответствии с «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, утвержденного Заказчиком, отдельно по возрастным категориям.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

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. 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).

9. 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3.6.0233-21, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания», реализуемая рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов, и оформлены в соответствии с рекомендациями.

10. При оказании услуг производиться снятие пробы ответственным лицом Заказчика, контрольное взвешивание порционных блюд.

11. Для приготовления и хранения готовых блюд Исполнитель должен использовать посуду в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

12. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи Исполнитель осуществляет отбор и хранение суточной пробы. Пробы отбираются в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками отдельно на каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Хранят пробы в специально выделенном холодильнике Исполнителя в течение 48 часов при температуре от +2°C до +6°C. Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) должна обрабатываться кипячением (паром) в течение 5 минут.

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. 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 (товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или Исполнителем (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 производителя (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (производителя, 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 с п. 3.37. СанПин 2.3.2.2362-08.

15. Обеспечивать контроль входящего сырья, сопровождать продукты питания сведениями, подтверждающими их качество и безопасность. В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ежемесячно обеспечить производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований, входящего сырья (продуктов питания).

16. 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.

16.1. Требования к условиям хранения пищевых продуктов:

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

16.2. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню основного (организованного) питания, с учетом осенне-зимнего и весенне-летнего периодов.

17. Ежедневно проводить бракераж готовых блюд с участием бракеражной комиссии и записью в бракеражном журнале. В пищеблоке образовательного учреждения должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета количества учащихся, получивших завтрак, обед;
- калькуляция цен на каждое блюдо согласно 2-х недельного меню;
- бракеражный журнал (бракераж продуктов, поступающих на пищеблок/столовую);
- бракеражный журнал (бракераж готовых блюд);
- двухнедельное меню, ежедневное меню, меню-раскладки;
- ассортимент перечня блюд и буфетной продукции;
- технологические карты, утвержденные индивидуальным предпринимателем;
- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольствия (сертификаты соответствия, ярлыки удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

- личные медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал витаминизации готовых блюд;
- журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока и столовой;
- 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 изготовителя сырья и продукции, обеспечивающего доставку продуктов питания (санитарно-эпидемиологическое заключение о транспортном средстве, копии личных медицинских книжек водителей);

- книга отзывов и предложений.

18. Исполнитель обеспечивает проверки собственного технологического, холодильного и весового оборудования, оказывать содействие в ремонте кухонного оборудования.

19. Исполнитель обеспечивает пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, столовыми приборами, посудой, моющими средствами для технологического оборудования и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения. Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна быть отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

20. Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение работниками Исполнителя правил приема и хранения поступающей пищевой продукции, требований к кулинарной обработке пищевой продукции, а также обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в помещениях пищеблока, подсобных помещениях.

21. Обеспечить своевременное прохождение работниками, задействованными в организации школьного питания, медицинских и профилактических осмотров, включая обследование на вирусы.

22. Вся продукция, используемая для оказания услуг по организации питания должна соответствовать установленным ГОСТам и техническим условиям на данный вид товара, а также требованиям Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

23. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

24. Не допускается Исполнителем для оказания услуг:

- генно-модифицированные продукты;
- мясо птицы механической обвалки;
- рыбу, выращенную в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков;
- молочные напитки и молочные продукты, выработанные из сухого молока, составных частей молока, жиров растительного происхождения;
- продукцию, выработанную с использованием коллагенсодержащего сырья из мяса птицы, искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок; в качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и плодово-ягодные соки, какао.

25. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны поступать в чистой таре и должны иметь:

- товарно-транспортную накладную;
- сертификаты соответствия, декларации соответствия или их номера и сроки действия;
- подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции;
- удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий;
- гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ;
- товарные ярлыки от упаковок (или их копии и сохраняются до конца реализации), используемой продукции, где указана дата выработки используемой продукции. Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность.

26. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.