

г. Каспийск

«26» января 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 4 имени Героя Советского Союза Магомед-Загида Абдулманапова», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице исполняющего обязанности директора Асадуевой Патимат Будаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Экспресс-Продукт», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Гаджиевой Виктории Тагировны, действующего на основании Устава, с другой стороны, здесь и далее именуемые «Стороны», в соответствии с п.5, ч. 1, ст. 93 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий договор (далее Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется своевременно оказать на условиях Договора услуги по организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 4 имени Героя Советского Союза Магомед-Загида Абдулманапова» (далее – Услуги) в соответствии со спецификацией (Приложением № 1), техническим заданием (Приложение № 2), графиком оказания услуг (Приложение № 3), являющихся неотъемлемой частью настоящего Договора, а Заказчик обязуется принять услуги и оплатить их.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Максимальное значение Цены Договора составляет 600 000 (шестьсот тысяч) рублей 00 копеек, НДС не облагается в связи с применением Исполнителем упрощенной системы налогообложения.

2.2. Норма расходов по организации горячего питания на одного ребенка (руб./дето-день) устанавливается нормативно-правовыми актами республики Дагестан, муниципального образования или учреждения, которому переданы полномочия учредителя образовательного учреждения. Стоимость однодневного рациона на одного учащегося рассчитывается Исполнителем при составлении 10-дневного меню путем суммирования стоимости блюд (Приложение №1 к Договору) и должна быть равна установленной норме расхода. Норма расхода устанавливается Заказчиком и может корректироваться последним, ежемесячно, по мере необходимости.

2.3. Цена Договора указана с учетом стоимости продуктов питания, торговой надбавки (включающей все накладные расходы, в том числе расходы на доставку, перевозку, хранение продуктов, доставку, перевозку, хранение, производство полуфабрикатов и готовых изделий, расходов на уплату заработной платы, налогов и других обязательных платежей).

2.4. Цена Договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора, за исключением случаев статьи 95 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О Договорной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.5. Исполнитель гарантирует, что он обладает всеми необходимыми правами на оказание Услуг по Договору и обязуется поддерживать их в силе в течение срока действия Договора.

2.6. Оплата оказания услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанной услуги, но в размере, не превышающем максимального значения цены Договора, указанного в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

2.7. Валютой Договора является рубль РФ. Оплата по настоящему Договору осуществляется Заказчиком в форме безналичного расчета, путем перечисления денежных средств с лицевого счета Заказчика, на расчетный счет Исполнителя.

2.8. Оформление, обмен и подписание документа о приемки поставки товара осуществляется в соответствии с требованиями Закона о Договорной системе и федерального закона от 06.12.2011 №402-ФЗ «О бухгалтерском учёте»

2.9. Источниками финансирования являются Средства федерального бюджета

2.10. Сумма Договора, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы РФ, связанных с оплатой Договора, если в соответствии с законодательством РФ о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы РФ заказчиком.

2.11. Оплата по настоящему Договору осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Договоре.

2.12 Обязательство Заказчика по оплате считается исполненным в момент зачисления денежных средств на счет Исполнитель.

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

3. СРОК, МЕСТО ОКАЗАНИЯ И ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ,

3.1. Срок оказания услуг: с даты заключения Договора ежедневно за исключением дней школьных выходных и праздничных дней и до 15.02.2024г.

3.2. Исполнитель оказывает Услугу в соответствии с:

- графиком работы учреждения Заказчика;
- графиком питания обучающихся, согласно Приложения №3 к Договору (Описание объекта закупки);
- 10-ти дневным меню для организации питания обучающихся, с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

3.3. Приготовление горячего питания для учащихся в МБОУ «СОШ № 4 имени Героя Советского Союза Магомед-Загида Абдулманапова» осуществляется, в указанном Исполнителем месте или на территории Заказчика. Доставка и раздача готового питания производится по адресу Заказчика

3.4. Питание доставляется силами и средствами Исполнителя не ранее, чем за 15 минут до начала каждого приема пищи по расписанию питания согласно заявке, направленной Заказчиком в электронном виде и (или) по телефону до 09-00 часов накануне (предшествующие сутки) и в случае необходимости, скорректированной Заказчиком до 16:00 часов (предшествующие сутки). Заявка оформляется в виде порционника на питание.

Время оказания услуги:

Завтрак – 08:35 – 09:35;

Обед – 13:15 – 14:15.

С момента приготовления пищи с учетом проверки качества заказчиком и с учетом продолжительности раздачи пищи учащимся должно пройти не более 2 часов.

3.5. На момент подписания настоящего Договора дата окончания оказания услуг является исходной для определения штрафных санкций в случаях нарушения сроков оказания услуг по настоящему Договору.

3.6. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с утверждённым Заказчиком 10-дневным меню

До оказания Услуги Исполнитель составляет и предоставляет на согласование Заказчику 10-ти дневное меню для организации питания обучающихся, с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.7. Заказчиком накануне, до 15:00 дня, предшествующего дню оказания услуги, подаётся Исполнителю письменная Заявка, о количестве обучающихся на обеспечение питанием по форме указанной в Приложении №4 к Договору (Форма заявки на питание (образец)).

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Утвердить 10-ти дневное меню в течение 3 (трёх) дней с даты направления его Исполнителем на согласование;

4.1.2. Направлять ежедневно Исполнителю заявку о количестве обучающихся на обеспечение питанием по форме, указанной в Приложении №4 к Договору (Форма заявки на питание (образец)) на следующий день;

4.1.3. Уведомлять о соответствующем изменении не позднее 2 (двух) рабочих дней о необходимости изменения Графика питания обучающихся по форме, указанной в Приложении №3 к Договору (Описание объекта закупки);

4.1.4. Назначить ответственного представителя Заказчика, который будет осуществлять контроль за оказанием Услуги Исполнителем;

4.1.5. Предоставить часть обеденного зала для приема пищи обучающимися, снабженного необходимой столовой мебелью (столы и стулья).

4.1.6. Обеспечить приемку оказанных по Договору услуг по объему и качеству.

4.1.7. Оплатить услуги в порядке, предусмотренном Договором.

4.1.8. Выполнить обязанности, предусмотренные Договором.

4.1.9. Обеспечить доступ Исполнителя к помещениям школьной столовой и технологическому оборудованию.

4.2. Заказчик вправе:

4.2.1. Запрашивать и получать для ознакомления всю документацию, непосредственно относящуюся к организации Услуги, а именно:

- бракеражный журнал продуктов, поступающих на пищеблок, готовых блюд;
- 10-дневное меню;
- технологические карты, сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий;
- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- личные медицинские книжки работников Исполнителя, документы о профессиональной подготовке, гигиеническом обучении, аттестации;
- журнал вводного инструктажа, инструктажа по технике безопасности по всем видам работ;
- журнал учета мероприятий по контролю;

- книгу отзывов и предложений;

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

4.2.4. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Договором.

4.2.5. Без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя в любое время проверять ход и качество оказываемых услуг.

4.2.6. Отказаться (полностью или частично) от оплаты оказанной услуги в случае ее несоответствия требованиям настоящего Договора, технического задания (Приложение № 2 к муниципальному Договору).

4.2.7. Осуществлять контроль и надзор за процессом оказания услуг, его ходом и качеством, соблюдением сроков, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.2.8. В случае обнаружения при осуществлении контроля и надзора за процессом оказываемых услуг отступлений от условий настоящего Договора, или иных недостатков, обязан немедленно заявить об этом Исполнителю.

4.3. Исполнитель обязуется:

4.3.1. Оказать услуги в установленные Договором сроки, а также в соответствии с условиями Договора и передавать Заказчику результаты их оказания ежемесячно по акту сдачи-приемки оказанных услуг;

4.3.2. Производить входной контроль качества поступающих продуктов питания, контроль за процессом их обработки и подготовки к реализации;

4.3.3. Обеспечивать строгое соблюдение правил приема и хранения поступающих продуктов питания и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов;

4.3.4. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности; обеспечить регулярный и своевременный инструктаж работников по ОТ и ТБ и строгое соблюдение работниками пищеблока правил охраны труда, техники безопасности и правил пожарной безопасности;

4.3.5. Обеспечить оказание Услуги персоналом, имеющим личные медицинские книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, данных проведенных профилактических прививок в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов РФ.

4.3.6. Обеспечить работников специальной одеждой и специальными средствами (моющие, дезинфицирующие и прочие);

4.3.7. Направлять для оказания Услуги работников, не имеющих ограничений, установленных трудовым законодательством РФ;

4.3.8. Согласовывать с Заказчиком и вывешивать ежедневно Ежедневное меню.

4.3.9. Обеспечить ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы);

4.3.10. Отстранить от работы работников с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами. В случае отстранения от работы в указанных случаях осуществлять допуск работников к работе только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача;

4.3.11. Выполнять нормы питания, оптимального режима питания, сбалансированного по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона,

дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3.12. Сообщить Заказчику в письменной форме в трехдневный срок информацию об изменениях своих реквизитов с указанием новых реквизитов;

4.4. Исполнитель имеет право:

4.4.1. Требовать приемки и оплаты услуг в объеме, порядке, сроки и на условиях, предусмотренных Договором.

4.4.2. Исполнитель обязан руководствоваться действующими требованиями и нормами по технике безопасности в процессе исполнения Договора.

4.4.4. Исполнитель имеет иные права и обязанности, определенные настоящим Договором и действующими правовыми актами РФ.

5. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

5.1. Исполнитель оказывает услуги своими силами, средствами и по адресам, указанным в п.3.2, настоящего Договора.

5.2. Организация горячего питания включает в себя приготовление пищи в соответствии с утвержденным 10-ти дневным меню для обучающихся в МБОУ "СОШ № 4 имени Героя Советского Союза Магомед-Загида Абдулманапова» из продуктов Исполнителя, доставку и организацию раздачи пищи.

5.3. По результатам оказанных услуг, Исполнитель ежемесячно предоставляет Заказчику Акт об оказании услуг, сформированных исходя из стоимости единицы услуги по ежедневному приготовлению и передаче оказанных услуг.

Акт об оказании услуг является документом, подтверждающим полноту и качество выполненных работ.

5.4. В случае обнаружения выявленных Заказчиком недостатков при предоставлении услуг Исполнитель обязан в течение 3 рабочих дней с момента поступления претензии от Заказчика безвозмездно устранять все выявленные недостатки.

6. СДАЧА И ПРИЕМКА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

6.1. Приемка Услуги в части соответствия её объема и качества требованиям, установленным в Договоре, производится Заказчиком по факту оказания Услуги. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им Акта сдачи-приёмки оказанной Услуги за отчетный месяц.

6.2. В течение 5 (пяти) рабочих дней после окончания отчетного периода исполнения Договора (под отчетным периодом понимается календарный месяц).

6.3. Услуги по настоящему Договору оказываются поэтапно. Этапы исполнения определены в графике исполнения Договора (Приложение №3). Исполнитель ежемесячно по окончании этапа в течение 5 рабочих дней направляет Заказчику

- акт сдачи-приемки оказанных услуг в 2 экземплярах;

- счет на оплату оказанных услуг в 1 экземпляре;

6.4. Готовность и приемка оказанных услуг подтверждается подписанием сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг:

6.5. Исполнитель в соответствии с условиями Договора обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора, а также к установленному Договором сроку обязан предоставить заказчику результаты оказания услуги, предусмотренные Договором, результаты отдельного этапа исполнения Договора, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку оказанной услуги.

6.6. Сдача оказанных услуг Исполнителем и их приёмка Заказчиком производятся в соответствии с законодательством РФ.

6.9. Заказчик вправе отказаться от приемки услуг в случае обнаружения недостатков, исключающих возможность его использования и не устранения их Исполнителем в установленный заказчиком срок.

7. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

7.1. Срок действия настоящего Договора устанавливается с момента его подписания сторонами по 15.02.2024, а в части взаиморасчетов до их полного завершения и исполнения сторонами всех принятых на себя в соответствии с настоящим Договором обязательств.

8. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОКАЗЫВАЕМЫХ УСЛУГ

8.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказанных услуг соответствует действующим нормам, стандартам, правилам, техническим условиям и иной документации, действующим в РФ

8.2. Качество оказываемых услуг, оказываемых по настоящему Договору, должно соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

8.3. Исполнитель гарантирует Заказчику качество оказания услуги в течение всего срока оказания услуг.

8.4. Качество услуг, оказываемых по настоящему Договору, должно соответствовать установленным в РФ государственным стандартам, изложенным в техническом задании (Приложение №2 к настоящему Договору).

8.8. Питание обучающихся должно быть разнообразным, сбалансированным, соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности и оказываться в соответствии с Графиком питания обучающихся согласно Приложение №3 к Договору (Описание объекта закупки) и меню.

8.9. Готовая продукция по качеству должны соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

8.10. Услуга должна быть оказана в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, и нормативно-правовыми документами.

8.11. Контроль качества готовой продукции осуществляется ежедневно ответственным лицом Заказчика.

9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

9.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим законодательством РФ, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. N 1042 Правила, устанавливают порядок определения в договоре: размера штрафа, начисляемого за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором и размера штрафа, начисляемого за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором (далее - штраф).

9.2. Размер штрафа устанавливается договором в соответствии с пунктами 3 - 9 настоящих Правил, за исключением случая, предусмотренного пунктом 13 настоящих Правил, в том числе рассчитывается как процент цены договора, или в случае, если договором предусмотрены этапы исполнения договора, как процент этапа исполнения договора (далее - цена договора (этапа)).

9.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, за исключением

просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 4 - 8 настоящих Правил, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. N 1042).

10. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ, ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА

10.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением настоящего Договора, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров.

10.2. В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Договору передаются на разрешение в Арбитражном суде Республики Дагестан.

10.3. До передачи спора на разрешение в Арбитражный суд Республики Дагестан Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ, по существу, в срок не позднее 3 (трех) рабочих дней с даты ее получения.

10.1 Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

10.3. При исполнении договора не допускается перемена исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.4. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные договором, переходят к новому заказчику.

10.9. Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Договора в случае, если:

10.9.1. Исполнитель оказывает Услуги ненадлежащего качества, при этом недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

10.9.2. Исполнитель нарушил сроки и объемы оказания Услуг, предусмотренные настоящим Договором.

10.9.3. Исполнитель не приступает к исполнению настоящего Договора в срок, установленный настоящим Договором, или нарушает срок оказания Услуг, предусмотренный настоящим Договором, либо в ходе оказания Услуг стало очевидно, что она не будет оказана надлежащим образом в установленный настоящим Договором срок.

10.9.4. Отступления в оказании Услуг от условий настоящего Договора или иные недостатки результата оказания Услуг в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустраняемыми.

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. Договор заключен в бумажном варианте.

11.2. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего Договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по почтовому адресу Стороны, указанному в разделе 12 настоящего Договора, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

11.3. Изменения и дополнения к Договору, вносятся по соглашению Сторон, которое оформляется соответствующим соглашением и является неотъемлемой частью Договора.

11.4. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Договором, применяются нормы законодательства РФ.

11.5. К Договору прилагаются и являются его неотъемлемыми частями следующие приложения: 1.

1. Приложение № 1 – «Спецификация».
2. Приложение № 2 – «Техническое задание»
3. Приложение № 3 – «График оказания услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся»
4. Приложение № 4 – «Форма заявки на питание»

12. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН.

ЗАКАЗЧИК

МБОУ «СОШ № 4 имени Героя Советского Союза Магомед-Загида Абдулманапова»
ИНН 0545019948
КПП 055401001
Юр./адр.: 368301, РД, г. Каспийск,
ул. Матросова, д. 3
Банковские реквизиты:
УФК по РД, в
Банк: ОТДЕЛЕНИЕ-НБ
РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН БАНКА
РОССИИ/УФК Республике Дагестан
г. Махачкала
БИК – 018209001
л/сч 21036466460
Р/с: 03234643827200000300
Кор./счёт: 40102810945370000069

И.о. директора

М.П



И.Б. Асадуева

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Экспресс-продукт»
Юр. адрес: 367000, Республика Дагестан,
г. Махачкала, ул. Петра 1 д.50
ИНН 0572023213
КПП 057101001
ОГРН 1190571002632
Банковские реквизиты
Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ ПАО Г.
МОСКВА
р/с:40702810300000003017
к/с 30101810145250000411
БИК 044525411
Тел: +7 (903) 469-35-02
E-mail ekspress.produkt@mail.ru

Генеральный директор

М.П



В.Т. Гаджиева

Спецификация

№	Наименование товара, услуги (работы)	Выход (грамм, мл.литр.)	Кол- во	Ед. изм.	Цена за единицу (руб.)
1	Суп с макаронными изделиями	250	1	порция	9.70
2	Суп с бобовыми (чечевицей) на бульоне	250	1	порция	9.87
3	Суп с бобовыми (фасоль) на бульоне	250	1	порция	11,79
4	Суп с бобовыми (горох) на бульоне	250	1	порция	10.89
5	Суп рисовый на бульоне	250	1	порция	10.96
6	Борщ с капустой и картофелем на бульоне	250	1	порция	13,35
7	Суп картофельный с пшеничной крупой на бульоне	250	1	порция	13,04
8	Рассольник	250	1	порция	11,01
9	Щи из капусты свежей с картофелем	250	1	порция	10,16
10	Котлета из говядины	90	1	порция	56,72
11	Котлета куриная из фарша	90	1	порция	39,07
12	Курица в соусе томатном	90	1	порция	28,76
13	Овощное рагу с курицей	210	1	порция	47,76
14	Филе птицы отварное с соусом сметанным и томатом	90	1	порция	56,98
15	Гуляш из говядины	90	1	порция	46,80
16	Гуляш из говядины	120	1	порция	62,59
17	Бефстроганов из отварной говядины	100	1	порция	55,61
18	Жаркое по-домашнему	170	1	порция	64,04
19	Гёфтели мясные с соусом собственного производства	90	1	порция	54,78
20	Запеканка картофельная с мясом	170	1	порция	62,99
21	Рыба запеченная	90	1	порция	44.98
22	Рыба припущенная	70	1	порция	42.23
23	Сосиски отварные	90	1	порция	39,67
24	Плов из курицы	150	1	порция	27,19
25	Плов из курицы	180	1	порция	32,64
26	Плов из говядины	180	1	порция	68,02
27	Плов из говядины	150	1	порция	56,90
28	Вермишель со сливочным маслом	150	1	порция	12.91
29	Рис отварной	150	1	порция	14,03
30	Каша гречневая рассыпчатая	150	1	порция	14,71
31	Каша пшеничная рассыпчатая	150	1	порция	11,98
32	Каша перловая рассыпчатая	150	1	порция	13,82
33	Макаронник	150	1	порция	11,99
34	Макаронные изделия отварные	150	1	порция	8,73
35	Макаронные изделия отварные	150	1	порция	8,41
36	Пюре картофельное	150	1	порция	15,12
37	Картофель отварной	150	1	порция	12,10
38	Голубцы ленивые	150	1	порция	12,10
39	Гушенная капуста	150	1	порция	34,21
40	Плов с сухофруктами	150	1	порция	16,24
41	Картофель запеченный	150	1	порция	25,09
42	Салат «Витаминка»	60	1	порция	11.59
43	Салат из свеклы	60	1	порция	15,60
					9,88

44	Салат из свеклы с яблоком	60	1	порция	13,46
45	Винегрет	60	1	порция	10,58
46	Помидоры, консервированные без уксуса	60	1	порция	17,21
47	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	60	1	порция	8,96
48	Савлат из моркови с яблоками или черносливом	60	1	порция	9,37
49	Салат из свеклы с сыром и чесноком	60	1	порция	10,01
50	Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	60	1	порция	14,68
51	Огурцы, консервированные без уксуса	60	1	порция	15,84
52	Салат из белокочанной капусты и зеленым горошком	60	1	порция	12,02
53	Салат из моркови с яблоком	60	1	порция	10,90
54	Овощи натуральные свежие	60	1	порция	14,60
55	Салат картофельный с кукурузой и морковью	60	1	порция	11,27
56	Салат из моркови с яйцом	60	1	порция	11,98
57	Каша манная жидкая молочная	200	1	порция	27,67
58	Каша рисовая молочная	200	1	порция	28,5
59	Каша из овсяных хлопьев «Геркулес с изюмом и курагой»	200	1	порция	32,80
60	Каша ячневая молочная	200	1	порция	28,45
61	Каша гречневая молочная	200	1	порция	28,42
62	Каша пшеничная молочная	200	1	порция	30,40
63	Каша вязкая молочная с тыквой	200	1	порция	31,90
64	Каша вязка молочная пшеничная с курагой	200	1	порция	32,48
65	Каша вязка молочная овсяная с курагой	200	1	порция	32,10
66	Каша овсяная молочная	200	1	порция	24,58
67	Суп молочный с крупой	250	1	порция	21,16
68	Запеканка из творога с морковью	100	1	порция	33,13
69	Запеканка из творога со сметаной	100	1	порция	32,73
70	Лапшевник с творогом	100	1	порция	19,81
71	Оладьи с джемом	100	1	порция	11,49
72	Сосиска, запеченная в тесте	80	1	порция	19,16
73	Булочка с джемом	80	1	порция	20,50
74	Булочка сдобная	80	1	порция	12,13
75	Ватрушка с творогом	80	1	порция	37,89
76	Яйцо варенное 1 шт.	1 шт	1	порция	11,83
77	Вафли	40	1	порция	9,62
78	Пряники	40	1	порция	10,32
79	Кондитерское изделие- конфеты	40	1	порция	24,03
80	Зефир	40	1	порция	10,76
81	Печенье	40	1	порция	9,90
82	Йогурт питьевой	90	1	порция	16,10
83	Яблоки	100	1	порция	9,69
84	Бананы	100	1	порция	17,60
85	Апельсины	100	1	порция	18,70
86	Груши	100	1	порция	19,80
87	Мандарины	100	1	порция	24,80
88	Хлеб пшеничный белый	50	1	порция	4,27
89	Хлеб пшеничный белый	30	1	порция	2,61
90	Хлеб ржаной	20	1	порция	2,09
91	Хлеб ржаной	10	1	порция	1,02
92	Соус сметанный	20	1	порция	2,88

93	Соус сметанный с томатом	20	1	порция	3,12
94	Соус молочный	20	1	порция	3,77
95	Бутерброд с маслом	35	1	порция	13,05
96	Бутерброд с сыром	50	1	порция	14,67
97	Бутерброд с джемом	35	1	порция	16,98
98	Чай с сахаром	200	1	порция	4,89
99	Чай с сахаром и лимоном	200	1	порция	5,38
100	Сок фруктовый	200	1	порция	22,61
101	Компот из смеси сухофруктов	200	1	порция	16,55
102	Компот из плодов свежих	200	1	порция	15,69
103	Какао с молоком	200	1	порция	15,73
104	Кофейный напиток	200	1	порция	19,50
105	Напиток из плодов шиповника	200	1	порция	19,90
106	Кефир	200	1	порция	18,61
107	Кисель	200	1	порция	14,25

Сумма Цен за единицу услуги составляет 2166 (две тысячи сто шестьдесят шесть) рублей 71 копейка, НДС не облагается в соответствии с законодательством РФ о налогах и сборах

Заказчик:

И.о. директора

 И.о. директора А.Б. Асадуева

М.П.



Исполнитель:

Генеральный директор

 / В.Т. Гаджиева

М.П.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**Оказание услуг по организации питания обучающихся в
МБОУ «СОШ № 4 имени Героя Советского Союза Магомед-Загида Абдулманапова» по
адресу: 368301, РД, г. Каспийск ул Матросова, д. 3**

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

1.1. Наименование объекта закупки: Оказание услуг по организации питания обучающихся МБОУ «СОШ № 4 имени Героя Советского Союза Магомед-Загида Абдулманапова» (далее – Услуги).

1.2. Объем оказываемых Услуг: **невозможно определить. Количество необходимых порций определяется Заказчиком в заявках.**

1.3. Стоимость блюд ежедневного рациона на одного ребенка не должна превышать значение установленной нормы расхода.

1.4. Заявки на питание подаются до 15:00 за одни сутки до дня предоставления услуги. Горячее питание организуется на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

1.5. Срок оказания услуг: с даты заключения контракта ежедневно за исключением дней школьных выходных и праздничных дней и до **15.02.2024г.**

- исключительно по месту нахождения Исполнителя

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ УСЛУГ:

2.1. Услуги оказываются в соответствии с:

- Федеральным законом от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Техническим регламентом ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);

- Техническим регламентом ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011);

- Техническим регламентом ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

- Техническим регламентом ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);

- Техническим регламентом ТС «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011);

- Техническим регламентом ТС «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);

- Техническим регламентом ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);

- Техническим регламентом ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

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

- СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

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

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 12.1.004-91 «Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования»;
- Методическими рекомендациями 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18 мая 2020 года (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) (далее – МР 2.4.0179-20);

- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 года №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (далее – методические рекомендации, утвержденные Приказом № 213н/178).

2.2 Доставка, погрузка, отгрузка продукции, изготовление полуфабрикатов для приготовления завтраков осуществляется транспортом и силами Исполнителя.

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

3. ГРАФИК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Наименование услуги	Единица измерения	Категория обучающихся	Объем услуги	Вид услуги	Период оказания услуги
Оказание услуг по организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 4 имени Героя Советского Союза Магомед-Загида Абдулманапова» по адресу: ул Матросова, д. 3	Дето-день	Обучающиеся, получающие начальное общее образование	С неизвестным объемом, по заявке Заказчика	Горячее питание	два раза в день, 5 дней в неделю, согласно 10-ти дневного меню, кроме выходных, нерабочих праздничных дней и каникул

4. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ:

4.1. Приготовление горячего питания для учащихся в МБОУ «СОШ № 4 имени Героя Советского Союза Магомед-Загида Абдулманапова» (1-4 классы), осуществляется, в указанном Исполнителем месте или на территории Заказчика (по согласованию с Заказчиком. Доставка и раздача готового питания производится по адресу Заказчика.

4.2. Услуги по организации бесплатного горячего питания (раздача питания) для обучающихся в средних общеобразовательных школах (1-4 классы), оказываются работниками Исполнителя на базе школьных столовых Заказчика.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ

5.1. Исполнитель осуществляет разработку 10-ти дневного меню по организации питания обучающихся МБОУ «СОШ № 4 имени Героя Советского Союза Магомед-Загида

Абдулманапова» на 2024 г. г. с учетом сезонности, продолжительности пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастной категории и физической нагрузки обучающихся, с соблюдением принципов рационального, сбалансированного питания и требований к калорийности, количеству белков, жиров, углеводов и микроэлементов, необходимых для нормального развития и роста детей.

5.2 10-ти дневное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде (рекомендуемые массы порций и потребность в пищевых веществах и энергии) и иметь наименования блюд и кулинарных изделий в соответствии с их наименованием, указанным в используемых рецептурных сборниках.

5.3. Меню составляется на основе вариантов базового меню, определенного МР 2.4.0179-20 и с учетом требований, предусмотренных МР 2.4.0179-20 и методическими рекомендациями, утвержденными Приказом №213н/178. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

5.4. Для обеспечения учащихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, Исполнителю в течение 3 (трех) календарных дней со дня, следующего за датой заключения настоящего Контракта необходимо разработать, утвердить и предоставить основное (организованное) меню и согласовать его с Заказчиком. Ежедневное меню размещается в местах размещения, согласованных с Заказчиком. В течение двух недель, обучающихся общеобразовательных учреждений обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп, обучающихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.5. При составлении меню необходимо учесть требования МР 2.4.0179-20 по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020, а также требования п. 8.1., п.п. 8.1.2.1., 8.1.2.3., п.п. 8.1.3., 8.1.4., 8.1.5., 8.1.6., 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самоквас".

- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
 - Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
 - Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
 - Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
 - Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
 - Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
 - Острые соусы, кетчупы, майонез.
 - Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
 - Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
 - Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
 - Ядро абрикосовой косточки, арахис.
 - Газированные напитки; газированная вода питьевая.
 - Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
 - Жевательная резинка.
 - Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
 - Карамель, в том числе леденцовая.
 - Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
 - Окрошки и холодные супы.
 - Яичница-глазунья.
 - Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
 - Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
 - Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
 - Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
 - Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
 - Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
 - Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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

5.8. Время и температура с момента приготовления питания до момента его выдачи не должно превышать времени, указанного в СанПиН:

- отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С, до отпуска не более 1 ч.;
- вторые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 65 градусов С⁰;
- готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 ч с момента изготовления.

5.9. Завтрак или обед должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

5.10. Ассортимент продуктов и блюд завтрака или обеда приведен в Приложении №1 к Техническому заданию.

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

5.12. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития из перечня продуктов и блюд (Приложение №1 к Техническому заданию).

5.13 Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т. ч. обогащенные продукты (макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

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

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

6. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ:

6.1. Требования к используемым пищевым продуктам и продовольственному сырью:

6.1.1. Оказание услуг осуществляется по заявкам Заказчика, направляемым Исполнителю в течение срока действия Контракта.

6.1.2. Исполнитель осуществляет приготовление пищи с использованием пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям действующих ТР ТС, ГОСТов. В случае отсутствия государственного стандарта, ТР ТС на конкретный вид продукции, допускается использование пищевых продуктов и продовольственного сырья, соответствующих требованиям утвержденных технических условий (ТУ). При этом по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

6.1.3. Закупаемые Исполнителем с целью использования при оказании услуг пищевые продукты и продовольственное сырье должны иметь и сопровождаться соответствующими документами (удостоверениями качества и безопасности, документами ветеринарно-санитарной экспертизы, документами изготовителя, поставщика, подтверждающих происхождение пищевых продуктов и продовольственного сырья, сертификатами и/или декларациями о соответствии), подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с законодательством РФ.

6.1.4. Не допускается к использованию пищевая продукция и продовольственное сырье, не имеющие маркировки в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.

6.1.5. Исполнитель осуществляет ежедневный контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья и бракераж готовых блюд и изделий.

6.1.6. С целью контроля качества поступающей продукции Исполнитель проводит бракераж с ведением записи в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.1.7. Исполнитель обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна отражаться рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, с приведением ссылок на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.1.8. Исполнитель осуществляет реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе по:

- проведению производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в соответствии с МР 2.4.0179-20. Исполнитель должен иметь в наличии программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

эпидемиологических (профилактических) мероприятий, разработанную в соответствии с СанПин 1.1.1058-01.

- проведению лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с МР 2.4.0179-20. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;

- обеспечению необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд обучающихся;

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

- организации регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды персонала;

- обеспечению исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования, необходимого для оказания услуг;

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

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

6.1.9. Выдача готовой пищи осуществляется Исполнителем только после снятия пробы с регистрацией результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Исполнитель обеспечивает соответствие порционных блюд по весу, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.1.10. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник Исполнителя (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет Заказчик в лице медицинского работника согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

6.2 Требования к помещению и порядку раздачи готовых блюд:

6.2.1. Исполнитель обеспечивает поддержание санитарного порядка используемых при оказании услуг помещения в соответствии с действующими нормами и правилами, принятыми на территории РФ.

6.2.2. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, используемые Исполнителем при оказании услуг, должны соответствовать СП, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

При доставке готовых блюд и холодных закусок использовать изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям,

предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

Осуществлять порционирование и раздачу блюд в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

6.2.3. Раздача готового питания производится на базе пищеблоков.

6.2.4. Отпуск готовых блюд осуществляется Исполнителем в соответствии с графиком, утвержденным Заказчиком.

6.3. Требования к организации условий труда:

6.3.1. Исполнитель обеспечивает процесс приготовления и раздачи пищи квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющим допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях, а также, прохождение персоналом Исполнителя курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3.2. Персонал, сопровождающий пищевую продукцию и продовольственное сырье в пути следования, и выполняющий их погрузку и выгрузку, должен иметь санитарную одежду (халат, рукавицы), личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3.3. Персонал, оказывающий непосредственно услуги по обеспечению питанием обучающихся, обязан соблюдать правила личной гигиены. Исполнитель обеспечивает персонал специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены, согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3.4. Исполнитель обеспечивает проведение ежедневного медицинского осмотра персонала, непосредственно участвующего в оказании услуги, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, и ведение журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания с ежедневным занесением результатов осмотра перед началом рабочей смены в «Журнал здоровья» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3.5. Исполнитель обеспечивает наличие на пищеблоках общеобразовательного учреждения аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

И.о. директора



М.П



Д.Б. Асадуева

Генеральный директор

М.П



В.Т. Гаджиева

**График
оказания услуг по организации бесплатного горячего питания
обучающихся**

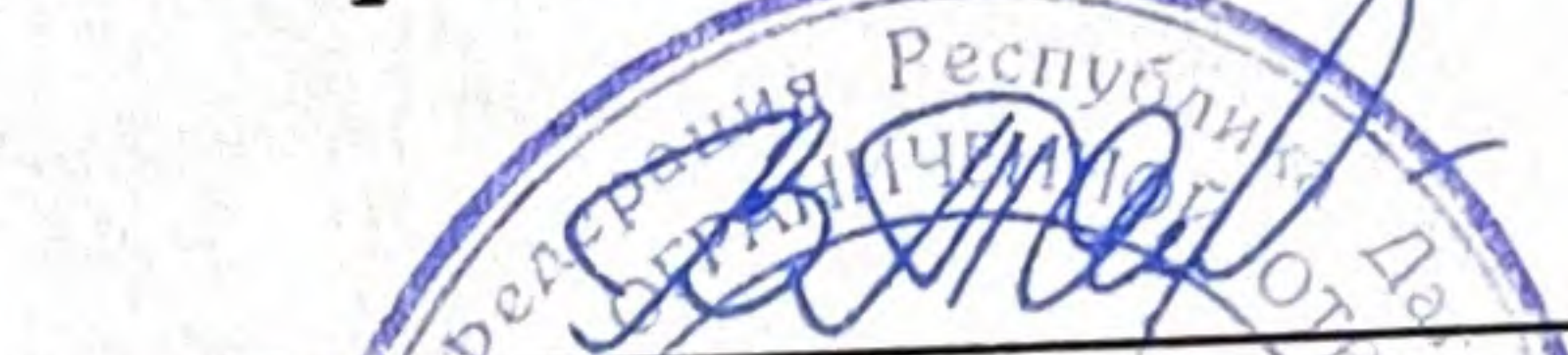
№ п/п	Месяц
1	С момента заключения Договора по 15.02.2024 г.

И.о. директора

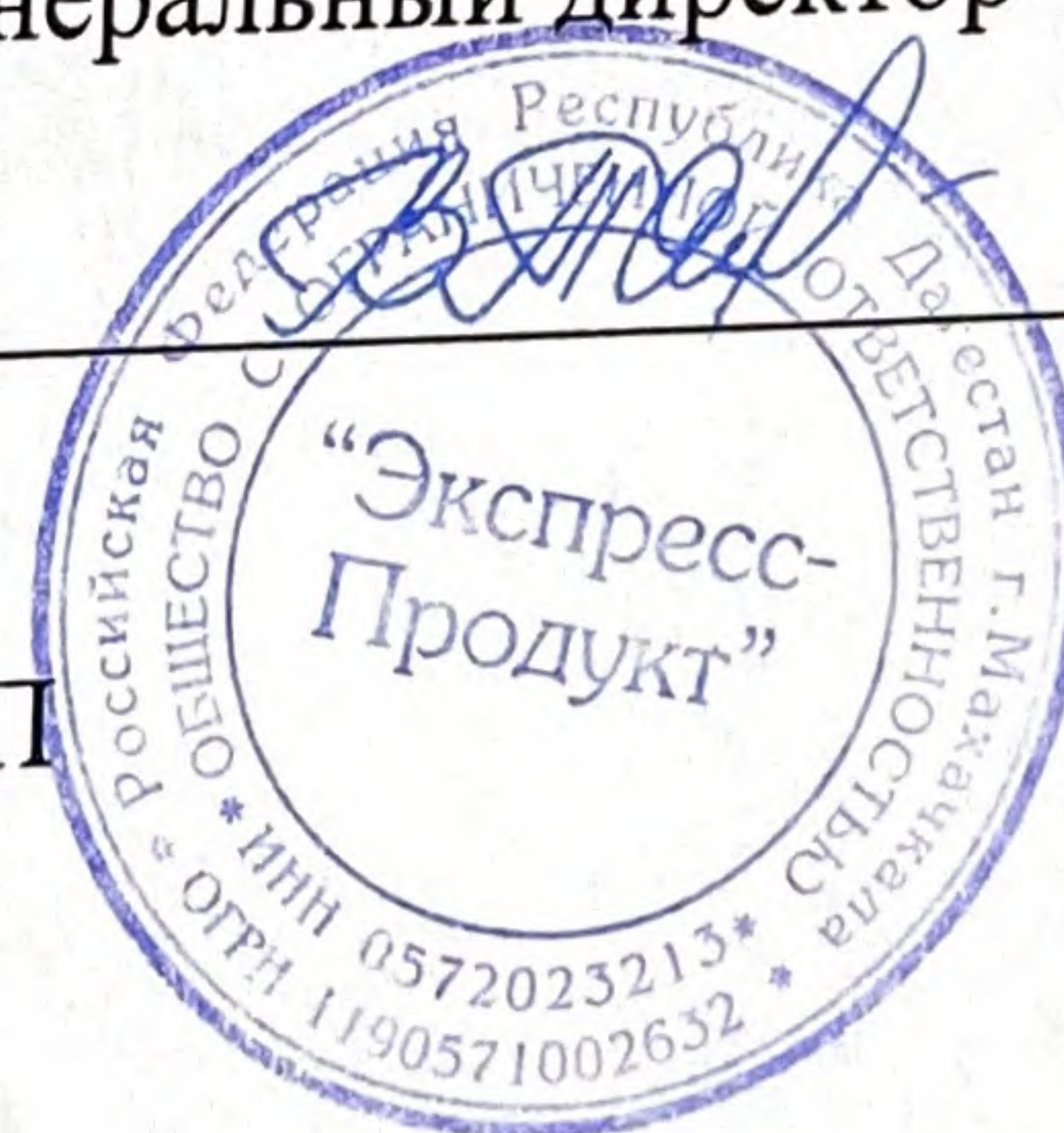
 / П.Б. Асадуева



Генеральный директор

 / В.Т. Гаджиева

М.П.



Форма заявки на питание

Заявка на « ____ » _____ 2024 г. по Договору № _____ от _____

Категория обучающихся	Количество обучающихся /мест	Время питания
....		

От Заказчика:

_____ / _____

М.П.

ФОРМА СОГЛАСОВАНА

И.о. директора

_____ / С.Б. Асадуева

М.П.



Генеральный директор

_____ / В.Т. Гаджиева

М.П.

