

г. Саратов

Муниципальное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 9" Волжского района г. Саратова (далее – МОУ «СОШ №9»), именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Меркушевой Ираиды Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и

Общество с ограниченной ответственностью «Саратовский Комбинат Школьного Питания», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Блинного Дмитрия Сергеевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор на основании Федерального закона от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и Положения о порядке проведения закупок для нужд Заказчика, о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель осуществляет оказание услуг по организации питания обучающихся в МОУ «СОШ №9», по адресу Заказчика: Российская Федерация, Саратовская область, город Саратов, ул. Соляная, 17, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные исполнителем услуги, указанных в п. 1.2. настоящего договора.

1.2. Под оказанием услуг по организации питания обучающихся в МОУ «СОШ №9» в целях настоящего Договора понимается обеспечение обучающихся 5-11 классов питанием (завтрак, обед или полдник), в том числе буфетной продукцией, и его непосредственная реализация Заказчику согласно меню (приложение № 3 к настоящему договору), являющейся его неотъемлемой частью, по заявке Заказчика.

Приготовление рационов питания осуществляется на территории Исполнителя. Доставка готовых рационов питания в буфет-раздаточную осуществляется Исполнителем до начала времени оказания услуг, в соответствии с графиком работы буфета-раздаточной Заказчика.

Погрузка, доставка и выгрузка готовых рационов питания на территории Заказчика осуществляется Исполнителем за счет собственных средств.

2. Цена договора и условия платежа

2.1. Цена договора твердая и составляет 156600 (Сто пятьдесят шесть тысяч шестьсот) рублей 8 копеек, НДС не облагается в связи с установлением для Поставщика специального налогового режима в соответствии с Разделом VIII.1. Налогового кодекса Российской Федерации (часть вторая) от 05.08.2000 N 117-ФЗ, которая должна быть выплачена Исполнителю в рамках настоящего договора за надлежащее выполнение своих обязательств по настоящему договору.

Источники финансирования: направление 109 – 78260 (Семьдесят восемь тысяч двести шестьдесят) рублей 00 копеек, направление 108 – 46956 (Сорок шесть тысяч девятьсот пятьдесят шесть) рублей 00 копеек, направление 138 – 31384 (Тридцать одна тысяча триста восемьдесят четыре) рубля 08 копеек.

2.2. Цена настоящего договора включает в себя все расходы, связанные с исполнением условий настоящего договора, в т.ч. стоимость продуктов питания, расходы на упаковку, тару, маркировку, транспортировку, приготовление блюд и организацию питания, на оплату труда сотрудников, на уплату налогов и иных обязательных платежей, установленных действующим законодательством РФ не подлежит изменению, за исключением случаев, предусмотренных п.9.2. настоящего договора.

2.3. Договор финансируется за счет субсидий на иные цели.

2.4. Оплата услуг производится в следующем порядке: безналичный расчет без аванса, оплата производится ежемесячно по факту оказания услуг в полном объеме, путём перечисления денежных сумм на расчётный счёт Исполнителя в срок не более семи рабочих дней с даты приемки оказанной услуги и подписания акта сдачи – приемки оказанных услуг. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт сдачи – приемки оказанных услуг является основанием для расчетов между Сторонами.

3. Сроки и условия приемки Услуг

3.1. Оказание услуг осуществляется в срок с 09 января 2023 года по 31 мая 2023 года.

3.2. Исполнитель обязан оказывать услуги в соответствии с техническим заданием (приложение № 2). Частичное оказание услуг не допускается.

3.3. Исполнитель несет все расходы и принимает на себя все риски в период оказания услуг по месту нахождения Заказчика.

3.4. Приемка услуг оформляется актом сдачи-приемки оказанных услуг, подписанным Сторонами. Заказчик и его представители имеют право на проведение технического контроля в отношении Услуг с целью подтверждения их соответствия условиям настоящего договора.

МОУ «СОШ № 9» Волжского района г.
Саратова

Подписан: МОУ «СОШ № 9» Волжского района г.
Саратова
DN: E=school9saratov@mail.ru, ИНН=006450040773,
ОГРН=1036405004217, Т=директор, OU=-, O=МОУ
«СОШ № 9» Волжского района г. Саратова,
STREET="ул. Соляная, д.17", L=г. Саратов,
S=Саратовская область, C=RU, G=Ираида
Владимировна, SN=Меркушева, CN=МОУ «СОШ №
9» Волжского района г. Саратова

4. Гарантии качества услуг

4.1. Исполнитель гарантирует:

4.1.1. Качественно предоставлять услуги по организации питания обучающихся.

4.1.2. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию отечественного производства на каждую партию продукции (товара), ветеринарными свидетельствами - на продукты животноводства, а также копиями санитарно-эпидемиологических заключений или свидетельств о государственной регистрации на каждый вид продукции (товаров), осуществлять обслуживание обучающихся в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-эпидемиологическими требованиями и техническими регламентами. Нести полную ответственность за качество поставляемых пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции.

4.1.3. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию на каждую партию продукции (товара), ветеринарными свидетельствами - на продукты животноводства, а также копиями санитарно-эпидемиологических заключений или свидетельств о государственной регистрации на каждый вид продукции (товаров), осуществлять обслуживание обучающихся в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-эпидемиологическими требованиями и техническими регламентами, Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.).

4.1.4. Осуществлять за свой счет своевременную доставку в буфет-раздаточную Заказчика готовых рационов питания, качество которых должно соответствовать Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Закону РФ от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии», Постановлению Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Техническому регламенту Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» или другим нормативным документам и другим нормативным правовым актом. Документов, подтверждающих прохождение, качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Безвозмездно исправить по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий договора, ухудшившие качество услуг, обеспечить полную замену некачественных продуктов питания (несоответствия качества, маркировки продукции установленным требованиям) недочеты и пересортицы, в течение 2 часов с момента предъявления Заказчиком соответствующей претензии.

4.1.6. Предоставить полный объем гарантии качества услуг в соответствии с действующим законодательством на весь перечень услуг и на весь период оказания услуг. Срок предоставления гарантии качества услуг - в течение срока действия договора.

4.1.7. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи и иные обязательства, предусмотренные действующим законодательством РФ и настоящим договором.

5. Права и обязательства сторон.

5.1. Исполнитель обязуется:

5.1.1. Обеспечивать оказание услуг, предусмотренных пунктом 1.2. настоящего договора в соответствии с Техническим заданием (приложение №2) к настоящему договору. Осуществлять приготовление и отпуск ежедневного разнообразного питания обучающихся в соответствии с меню (приложение №3), являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора. В случае внесения изменений в Меню Стороны согласовывают его дополнительно.

5.1.2. Обеспечить работу буфета-раздаточной на территории Заказчика и реализацию буфетной продукции в соответствии с действующими СанПиН.

5.1.3. Совместно с Заказчиком утвердить режим работы буфета-раздаточной.

5.1.4. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

5.1.5. Соблюдать правила оказания услуг общественного питания.

5.1.6. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов должны быть у Исполнителя.

5.1.7. Иметь в наличии сертификат соответствия на оказание Услуг общественного питания предприятия.

5.1.8. Сформировать бригаду для оказания Услуг по организации питания. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ГОСТа.

5.1.9. Контролировать качество продовольственных товаров, поставляемых в буфет-раздаточную Заказчика, в соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.

5.1.10. Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.

5.1.11. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

5.1.12. Ежедневно вывешивать в доступных для обучающихся и их родителей (законных представителей) местах Меню, утвержденное Исполнителем и согласованное Заказчиком.

5.1.13. Совместно с Заказчиком производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

5.1.14. Доукомплектовать буфет-раздаточную посудой, приборами (хлебницами, приборами для специй и т.д.), кухонным инвентарем, спецодеждой (для работающего персонала), белыми халатами (для представителей проверяющих органов), моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

5.1.15. Обеспечить сохранность помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования Заказчика и содержать его в постоянной исправности.

5.1.16. Обеспечивать соблюдение в помещениях Заказчика установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

5.1.17. Обеспечить доставку готовых рационов питания к Заказчику, вывоз порожней тары и пищевых отходов, ремонт и обслуживание весоизмерительных приборов, холодильного, технологического, подъемно-транспортного оборудования.

5.1.18. Обеспечить наличие в буфете-раздаточной Заказчика:

5.1.18.1. Ежедневного Меню и копий ежедневных Меню за прошедший месяц.

5.1.18.2. Технологических карт на блюда и изделия по Меню.

5.1.18.3. Полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов.

5.1.18.4. Книги отзывов и предложений.

5.1.19. Совместно с Заказчиком осуществлять проверку и подготовку помещений в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических норм и требований.

5.1.20. Представлять Заказчику Акт сдачи - приемки оказанных услуг ежемесячно не позднее 10-го числа месяца, следующего за отчетным.

5.1.21. Самостоятельно нести расходы по оплате коммунальных услуг, связанных с исполнением настоящего договора.

5.2. Заказчик обязуется:

5.2.1. Назначить представителя из числа своих сотрудников, ответственного за организацию питания обучающихся, письменно оповестив Исполнителя о назначенном лице в течение 1 дня с момента заключения настоящего Договора.

5.2.2. Ежедневно до 16-00 часов текущего дня ответственный за питание представляет Исполнителю предварительную заявку о необходимом количестве обедов, завтраков и полдников для обучающихся на следующий день.

5.2.3. Ежедневно осуществлять учет фактически питающихся обучающихся.

5.2.4. Ежедневно производить бракераж отпускаемой продукции на основании Меню.

5.2.5. Принимать оказанные Исполнителем Услуги.

5.2.6. Совместно с Исполнителем производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

5.2.7. Утвердить совместно с Исполнителем режим (график) работы буфета-раздаточной.

5.2.8. По истечении текущего месяца производить с Исполнителем сверку по объемам фактически реализованной продукции кухни не позднее 10-го числа следующего месяца.

5.2.9. Обеспечить наличие в буфете-раздаточной:

5.2.9.1. Предварительных и фактических ежедневных заявок на питание, с указанием количества и стоимости отпущенных за день единиц питания - завтраков, обедов, полдников.

5.2.9.2. Бракеражного журнала, журнала движения скоропортящихся продуктов, журнала учета мероприятий по контролю, журнала осмотра на гнойничковые заболевания, журнала здоровья и журнала проведения С-витаминизации.

5.2.9.3. Официально изданных санитарных правил и норм.

5.2.9.4. Примерного 10-дневного Меню, согласованного с Исполнителем.

5.2.10. Ежемесячно осуществлять с Исполнителем сверку расчетов оказанных Услуг не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным.

5.2.11. Ежемесячно подписывать с Исполнителем Акт сдачи -приемки оказанных услуг.

5.2.12. Оплатить работы Исполнителя в соответствии с условиями настоящего Договора или представить Исполнителю письменный мотивированный отказ от подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

5.3. Заказчик вправе отказаться от исполнения Договора при условии оплаты Исполнителю фактически понесенных им расходов.

5.4. Исполнитель вправе отказаться от исполнения обязательств по Договору лишь при условии полного возмещения Заказчику убытков.

6. Ответственность сторон

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

6.2. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, устанавливается штраф в размере 1 000 (Одной тысячи) рублей.

6.3. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, не может превышать цену Договора.

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

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

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

6.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, устанавливается штраф в размере 10 процентов от цены настоящего Договора.

6.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в размере 1000 (одна тысяча) рублей.

6.9. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, не может превышать цену Договора.

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

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

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

7. Основание освобождения от ответственности

7.1. В случае возникновения форс-мажорных обстоятельств, предусмотренных Гражданским кодексом РФ, препятствующих выполнению обязательств по настоящему договору, стороны обязаны письменно, но не позднее 12 (двенадцати) часов после их возникновения, предоставить необходимые документы или доказать, что эти обстоятельства действительно имели место, в противном случае условия настоящего договора должны быть выполнены без изменения.

7.2. Если форс-мажорные обстоятельства сохраняются свыше 24 часов, Заказчик имеет право расторгнуть настоящий договор в одностороннем порядке.

7.3. Исполнитель в этом случае не несет ответственности за выплату неустоек или расторжение настоящего договора в силу его невыполнения.

8. Обеспечение исполнения договора

8.1. Обеспечение исполнения договора не предусмотрено.

9. Изменение и расторжение договора

9.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны при условии, если они совершены в письменной форме и подписаны сторонами.

9.2. По соглашению сторон допускаются изменения цены договора, количества, поставляемого услуг, сроков поставки.

9.3. Настоящий договор, может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда по основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации, в случае одностороннего отказа стороны от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством (ст. 523 ГК РФ).

9.4. Стороны признают все условия настоящего Договора существенными и при нарушении любого из условий одной стороной другая вправе требовать расторжения Договора.

9.5. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с настоящим Договором, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано, если иное не установлено законом или настоящим Договором.

10. Порядок разрешения споров

10.1. Стороны принимают меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Договора, были урегулированы путем переговоров.

10.2. В случае возникновения претензий относительно исполнения одной Стороной своих обязательств по Договору другая Сторона направляет претензию в письменной форме. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Договору, Сторона, которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 рабочих дней с даты ее получения.

10.3. При невозможности урегулирования споров путем переговоров споры разрешаются в соответствии с действующим законодательством по месту нахождения Заказчика.

11. Заключительные положения

11.1. Настоящий договор вступает в силу с даты его подписания и действует до 29 декабря 2023 года, а в части взаиморасчетов - до полного исполнения сторонами своих обязательств.

11.2. Настоящий договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один из которых находится у Заказчика, а второй у Исполнителя.

11.3. Приложения к настоящему договору:

- Калькуляция (Приложение № 1)
- Техническое задание (Приложение № 2);
- Меню (Приложение №3).

12. Адреса и банковские реквизиты сторон

«Заказчик»

Муниципальное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №9" Волжского района г. Саратова

Адрес: 410002, Саратовская область, г. Саратов, ул. Соляная, 17

Комитет по финансам администрации муниципального образования «Город Саратов» (МОУ «СОШ №9»)

КС 03234643637010006000

БИК 016311121

ЕКС 40102810845370000052

Отделение Саратов Банка России//УФК по Саратовской области г. Саратов

ИНН 6450040773

КПП 645001001

Номер телефона: +7(8452) 23 06 71

Директор

(подпись)

М.П.

/И.В. Меркушева/

(Ф.И.О.)

«Исполнитель»

Общество с ограниченной ответственностью «Саратовский Комбинат Школьного Питания»

Юридический адрес: 410015, г. Саратов, пр-т Энтузиастов, д. 26 А

Место нахождения: 410015, г. Саратов, пр-т Энтузиастов, д. 26 А

ИНН 6451425906

КПП 645101001

Банковские реквизиты Филиал «Корпоративный» ПАО

«Совкомбанк» г. Москва

р/с 40702810312550003165

к/с 30101810445250000360

БИК 044525360

Телефон: +79063057520

Адрес электронной почты: dsblinnikov@gmail.com

Директор

(подпись)

М.П.

/Д.С. Блинников/

(Ф.И.О.)



Приложение № 1
к Договору № 196/2023
от «09» января 2023 г.



Калькуляция

№ п/п	Наименование и виды оказываемых услуг	Ед. изм.	Кол - во	Цена за ед. изм.	Сумма (руб.)
1.	Услуга по организации питания обучающихся 5-11 классов льготной категории	Услуга	1	125 216,00	125 216,00
2	Услуга по обеспечению горячим питанием обучающихся 5-11 классов, один из родителей (законный представитель) которого призван на военную службу по мобилизации либо заключил контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, в период прохождения им военной службы, или являющийся военнослужащим, погибшим (умершим) при выполнении задач в период проведения специальной военной операции либо позднее указанного периода, но вследствие увечья (ранения, травмы, контузии) или заболевания, полученных при выполнении задач в ходе проведения специальной военной операции	Услуга	1	31 384,08	31 384,08
ИТОГО					156 600,08

Заказчик


/ И.В. Меркушева /
М.П. 

Исполнитель


/ Д.С. Блинников /
М.П. 

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Описание предмета закупки

1. Услуги оказываемые Исполнителем должны соответствовать следующим нормативно-правовым документам, нормами и правилами:

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
- Постановление Правительства Саратовской области от 19.10.2022 «1016-П «О дополнительных мерах поддержки лиц, призванных на военную службу по мобилизации либо заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, и членов их семей»;
- Федеральный закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержден Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 04.10.2021 года МР 2.4.0260-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»;
- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 года «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" (утв. постановлением Госстандарта РФ от 29 декабря 2003 г. N 401-ст);
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676-ст);
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674-ст);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 г. N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС -023-2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС -033-2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС -034-2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля»;
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"(утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.);
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст);
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст);
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст);
- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299
- иные нормативно-правовые документы, нормы и правила, регламентирующие данную сферу деятельности.

Расчет цены договора на оказание услуги по организации питания обучающихся, на период с 09 января 2023 года по 31 мая 2023 года произведен на основании нормативного метода в соответствии с:

1. Закон Саратовской области от 27 июля 2020 года № 103-ЗСО "О внесении изменений в Закон Саратовской области "О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями по организации предоставления питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, и частичному финансированию расходов на присмотр и уход за детьми дошкольного возраста в муниципальных образовательных организациях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования".
2. Закон Саратовской области от 12 декабря 2011 г. N 190-ЗСО "О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями по организации предоставления питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, и частичному финансированию расходов на присмотр и уход за детьми дошкольного возраста в муниципальных образовательных организациях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования".
3. Закон Саратовской области от 28 ноября 2013 г. N 215-ЗСО "Об образовании в Саратовской области".
4. Решение Саратовской городской Думы от 17 декабря 2021 г. N 8-80 "О бюджете муниципального образования "Город Саратов" на 2022 год и на плановый период 2023 и 2024 годов".
5. Постановление комитета государственного регулирования тарифов Саратовской области от 1 декабря 2017 г. N 63/18 "Об установлении предельного (максимального) размера торговых наценок к ценам на продукцию (товары) собственного производства (продукты, проходящие кулинарную обработку), реализуемую (реализуемые) на предприятиях общественного питания при

общеобразовательных, профессиональных образовательных организациях на территории Саратовской области".

6. Постановление администрации МО «Город Саратов» от 18.11.2022 № 4718 «Об утверждении Порядка предоставления дополнительной меры социальной поддержки по обеспечению горячим питанием отдельных категорий обучающихся 5-11-х классов муниципальных образовательных учреждений муниципального образования «Город Саратов».

7. Решение Саратовской городской Думы от 11 ноября 2022 года № 26-278 «О внесении изменения в решение Саратовской городской Думы от 25 марта 2022 года № 14-167 «О дополнительных мерах социальной поддержки».

2. Требования к помещениям и персоналу:

2.1. Исполнитель организует приготовление рационов питания на территории Исполнителя (в буфете-раздаточной).

Услуга по организации питания для обучающихся осуществляется на базе буфета-раздаточной Заказчика из расчета 5-ти дневной учебной недели с понедельника по пятницу, по утвержденному меню, с соблюдением санитарных норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и Методических Рекомендаций МР 2.4.0179-20.

Приготовление блюд, предназначенных для питания обучающихся, осуществляется Исполнителем до начала времени оказания услуг, в соответствии с графиком работы буфета-раздаточной Заказчика (приложение № 3).

Погрузка, доставка и отгрузка продуктов питания, предназначенных для приготовления рационов питания обучающихся, осуществляется Исполнителем самостоятельно на территории Заказчика, за счет собственных средств, по адресу Заказчика: 410002, г. Саратов, ул. Соляная, 17.

Исполнитель обязан использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

На срок действия договора на оказание услуг по организации питания для обучающихся МОУ «СОШ № 9» Заказчик с согласия собственника передает, а Исполнитель принимает нежилые помещения, расположенные по адресу: 410002, г. Саратов, ул. Соляная, 17, необходимые для приготовления и раздачи пищи, и технологическое оборудование общеобразовательного учреждения в аренду, путём заключения соответствующего договора.

Приемка Исполнителем от Заказчика помещений, технологического оборудования, иного имущества осуществляется не позднее 09 января 2023 года.

2.2. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 не позднее 09 января 2023 года Исполнитель обеспечивает доукомплектование переданных помещений необходимым оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), столовыми приборами, специальным кухонным инвентарем, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции, документами, необходимыми для оказания Услуг и, при необходимости, осуществляет техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования.

Исполнитель обеспечивает наличие всей требуемой нормативной документации, необходимых технических документов (инструкций, стандартов, рецептур, технико-технологических и технологических карт), согласованных в установленном порядке, а также необходимых нормативных и справочных документов, обеспечивает своевременное и правильное оформление всей необходимой документации.

Исполнителем обеспечиваются своевременная поверка весового оборудования. Исполнитель обеспечивает сохранность и надлежащее использование имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг, правильную эксплуатацию технологического оборудования.

Исполнитель за счет собственных средств проводит плановые мероприятия, направленные на соблюдение санитарных норм и правил и выполнение санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий, мероприятия по дезинфекции, по борьбе с насекомыми и грызунами по договорам со специализированной организацией в соответствии с требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.

Исполнитель обеспечивает выполнение необходимых мероприятий по противопожарной безопасности, защите окружающей среды в соответствие с требованиями законодательства Российской Федерации.

2.3. Исполнитель обеспечивает выполнения требований, предусмотренных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды. Исполнитель обязан неукоснительно соблюдать санитарно-эпидемиологические правила (далее – санитарные правила) устанавливающие требования к комплексу организационных, профилактических, санитарно-противоэпидемических мероприятий, проведение которых обеспечивает предупреждение возникновения и распространения случаев заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами, в том числе осуществлять:

- уборку нежилого помещения с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования буфет-раздаточной;

- обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в буфет-раздаточную;

- ежедневную влажную уборку помещений, места приготовления, раздачи пищи и обеденного зала с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей, оборудования, инвентаря;

- генеральную уборку не реже одного раза в неделю;

- обеспечение постоянного наличия кожных антисептиков для обработки рук;

- регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком организационных процессов и режима работы Заказчика;

- организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;

- мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

- организовать выявление лиц с признаками инфекционных заболеваний при приходе на работу и др.

- обеспечивать наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств, хозяйственных товаров на период действия договора.

2.4. Сбор и вывоз пищевых отходов производится силами Исполнителя в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

2.5. В соответствии с требованиями ГОСТ 30524-2013 Исполнитель допускает к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, вакцинацию в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

Исполнитель обеспечивает ведение гигиенического журнала в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Исполнитель обеспечивает за свой счет моющими средствами, спецодеждой, индивидуальными средствами защиты органов дыхания, а также перчатками в соответствии с действующими нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», СП 3.1 2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» своих сотрудников.

2.6. Исполнитель контролирует состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

2.7. Исполнитель обязан использовать предоставленные помещения, оборудование только по прямому назначению – для организации питания обучающихся.

3. Требования к организации контроля:

3.1. Исполнитель осуществляет производственный контроль, включая лабораторно-инструментальные исследования, в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПин 2.3/2.4.3590-20

3.2. Исполнитель осуществляет проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными санитарными правилами.

3.3. Исполнитель осуществляет контроль показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях в соответствии с действующими нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции Исполнитель осуществляет отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

3.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции ответственным лицом или комиссией (при наличии) Заказчика проводится снятие пробы с готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат контроля (бракеража) регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (в соответствии с приложениями №№ 1 и 2).

3.6. Родительский контроль, осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.

3.7. Контроль за рационом питания осуществляется Заказчиком и Исполнителем, с участием медицинского работника.

3.8. Исполнитель обязан обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, операционный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и приемочный контроль качества выпускаемой продукции.

3.9. Исполнитель обязан обеспечить Заказчику беспрепятственный доступ к объекту для контроля за ходом и качеством оказания услуги.

4. Требования к поставке продуктов питания, срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, маркировке продовольственного сырья и пищевых продуктов:

4.1. Исполнитель обеспечивает своевременную организацию приготовления рационов питания, в том числе буфетной продукции, в соответствии с разработанным меню, строгое соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, а также реализуемых готовых блюд, в соответствии с требованиями действующего законодательства, в сроки согласованные с Заказчиком.

4.2. Исполнитель за свой счет производит закупку пищевой продукции, соответствующей требованиям, отвечающие требованиям ГОСТов, ТР и Описанию предмета закупки, в количестве, обеспечивающем бесперебойное оказание Услуг, с соблюдением условий, режимов, сроков хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, требованиями нормативных документов. В случае отсутствия государственного стандарта на конкретный вид продукции допускается закупка продуктов питания, соответствующих требованиям утвержденных технических условий (ТУ). При этом значения показателей качества и безопасности, установленные в ТУ, не должны быть ниже (хуже) регламентированных в государственных стандартах общих технических условий.

4.3. Исполнитель обеспечивает прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.4. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

4.5. Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов, маркировка пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евроазиатского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.

4.6. Подтверждением качества пищевой продукции являются внесенные в сопроводительные документы сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

4.7. Для продукции, включенной в раздел II «Единого перечня продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза», утвержденному Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 требуется наличие документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

4.8. Для продукции, включенной в «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утвержденный приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 648 требуется наличие ветеринарного сопроводительного документа.

4.9. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.10. При транспортировании Исполнителем сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться требования технических регламентов, СанПиН, иных нормативно-правовых документов, регламентирующих данный вид услуг

4.11. Исполнитель обеспечивает соблюдение сроков годности, температурно-влажностных режимов и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителями и соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов

4.12. Качество продуктов питания должны соответствовать требованиям, указанным в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Требования к организации питания:

5.1. Исполнитель обеспечивает последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. При технологических процессах приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов

5.2. Исполнитель осуществляет изготовление продукции общественного питания (кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия и напитки) в соответствии с меню, утвержденным Исполнителем и согласованным с руководителем Заказчика. Приготовление блюд и кулинарных изделий осуществляется на основании технологических карт, составленных в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию», в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. Качество готовой продукции должно соответствовать требованиями рецептов, правилам подачи и отпуска, установленными действующими Сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий.

5.3. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. Продукция должна быть приготовлена из свежих, качественных и калорийных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями и дополнениями) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 31984-2012, ГОСТ 30524-2013

5.4. Меню утверждается руководителем Исполнителя и согласовывается руководителем Заказчика.

5.5. Меню должно предусматривать распределение блюд, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков, скомпонованных по видам приема пищи (завтрак, обед, полдник) с учетом требований, предусмотренных пунктом 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.6. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. Изготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

5.7. С учетом возраста обучающихся в меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся, другие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20. При составлении меню (завтраков, обедов, полдников) необходимо использовать среднесуточные наборы продуктов предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20. Следует включать в рацион питания витаминизированные продукты, как сочетая их использование в один и тот же день, так и чередуя разные продукты в разные дни.

5.8. Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся.

Исполнитель разрабатывает свой вариант меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Разрабатываемое для обучающихся 5 - 11 классов меню должно отвечать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

5.10. Корректировка меню, включение в меню специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами, а также витаминизированных напитков промышленного выпуска осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.11. Исполнитель, размещает в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, на сайте образовательной организации) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

5.12. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.13. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, Исполнителем организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

5.14. Выдача детям, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных Заказчиком и Исполнителем.

5.15. Дополнительное питание детей должно соответствовать следующим требованиям:

- Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке.

5.16. Исполнитель оказывает услугу по организации питания обучающихся, используя пищевые продукты, предназначенные для питания детей, которые по показателям безопасности и пищевой ценности соответствуют единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»), Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О

безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).

6. Порядок оказания услуг

6.1. Исполнитель организует обслуживание обучающихся питанием путем предварительного накрытия столов. Отпуск приготовленных рационов питания (набор блюд, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с меню на одного обучающегося) и сервировка столов организуется в буфете-раздаточной по адресу: 410002, г. Саратов, ул. Соляная, 17, в соответствии с графиком работы буфета-раздаточной (приложение №3). В рамках оказания услуг Исполнитель также осуществляет реализацию буфетной продукции.

6.2. Оказание услуг по организации питания для обучающихся осуществляется из расчета 5-ти дневной учебной недели с понедельника по пятницу для обучающихся 5-11 классов, по утвержденному меню.

Услуги оказываются с 09 января 2023 года по 31 мая 2023 года включительно ежедневно, за и исключением выходных, праздничных дней и каникулярного периода.

Общее количество обучающихся 5-11 классов – 230 человек,

в том числе, отнесенных к льготной категории - 47 человек,

в том числе обучающихся, один из родителей (законный представитель) которого призван на военную службу по мобилизации либо заключил контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, в период прохождения им военной службы, или являющийся военнослужащим, погибшим (умершим) при выполнении задач в период проведения специальной военной операции либо позднее указанного периода, но вследствие увечья (ранения, травмы, контузии) или заболевания, полученных при выполнении задач в ходе проведения специальной военной операции – 4 человека.

Данные о количестве детей являются плановыми. Расчет с Исполнителем будет производиться по фактически оказанным услугам, исходя из ежедневного отпуска приготовленных рационов питания.

6.3. Заявка на получение услуг по организации питания обучающихся (приложение №4), подписанная Заказчиком, передается Исполнителю не позднее 16 часов 00 минут рабочего дня, предшествующего дню оказания Услуг. Заказчик вправе изменить Заявку до 08 часов 00 минут дня, оказания Услуг. Заявка направляется Исполнителю посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование передачи такой Заявки и получение Заказчиком подтверждения о ее вручении Исполнителю.

6.4 На основании сведений, указанных в заявке, утвержденном меню и Технологических картах, работниками Исполнителя осуществляется приготовление продукции общественного питания с соблюдением требований к технологии приготовления пищи, санитарно-гигиенических норм и правил (на территории Исполнителя).

6.5. При оказании услуг Исполнитель обязан соблюдать требования в отношении размера торговых наценок, установленные Постановлением Комитета государственного регулирования тарифов Саратовской Области от 1 сентября 2017 года N 46/1 (с изменениями), Постановлением Комитета государственного регулирования тарифов Саратовской Области от 1 декабря 2017 года N 63/18 (с изменениями).

6.6. В случае внедрения Заказчиком системы электронного учета питающихся, Исполнитель обеспечивает ведение такого учета, участвует в мероприятиях по обучению своих работников использованию такой системы. По согласованию с Заказчиком Исполнитель вправе осуществлять учет питающихся с использованием системы электронного учета питающихся, которой Исполнитель владеет или пользуется на законных основаниях.

**График работы буфета-раздаточной
на 2022-2023 учебный год**

Класс	Время посещения		
	Завтрак	Обед	Полдник
5А	9.40	11.35	15.30
6А	9.40	11.35	15.30
7А	9.40	10.30	15.30
8А	9.40	10.35	15.30
8Б	9.40	10.35	15.30
9А	9.40	10.45	15.30
9Б	9.40	10.45	15.30
10А	10.35	11.45	15.30
11А	09.40	11.45	15.30

Заявка на получение услуг организации питания для обучающихся

на « _____ » _____ 2023 г.
 (дата оказания услуг)

Наименование или номер групп, классов	Категория обучающихся	Ассортимент услуг (наименования рационов питания: завтрак, обед, полдник):			
		Объем услуг, рационов питания			

Время подачи Заявки: « _____ » _____ 2023 г. ____ часов ____ минут
 (дата и время подачи Заявки)

Заказчик:

 (должность, подпись, расшифровка подписи)

** допускается расписать каждый класс отдельно с указанием числа обучающихся*

Заказчик


 _____ / И.В. Меркушева /
 М.П. 

Исполнитель


 _____ / Д.С. Блинныеков /
 М.П. 

МЕНЮ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
ЗАВТР АК	Каша "Артек" молочная вязкая	250	10,90	10,25	40,75	360,53	187
	Бутерброд с джемом и маслом	60	4,60	4,16	25,90	121,5	95
	Печенье	40	3,00	4,72	19,96	166,84	590
	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	7,02	28,46	493
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	18,7	19,13	93,63	677,33	
ОБЕД	Икра кабачковая (промышленного производства)	100	1,90	5,90	7,70	119	115
	Суп Минестроне	250	4,33	5,27	11,27	152,15	143
	Сосиски отварные в соусе	100	7,15	11,17	7,37	162,48	395.1
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,37	7,20	49,62	270,81	237
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	10,62	40,44	508
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,76	70,5	108
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	28,18	30,2	111,36	867,58	
ПОЛДН ИК	Кисель витаминизированный	200	0,00	0,00	22,00	95	614
	Пирожки печеные из сдобного теста с капустным фаршем	100	7,54	7,87	29,16	235,4	543.2
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	7,54	7,87	51,16	330,4	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1740	54,42	57,2	256,15	1875,31	
День 2							
ЗАВТР АК	Вареники ленивые с молочным сладким соусом	250	17,15	19,10	26,30	370,25	325
	Булочка школьная	100	4,63	3,47	54,00	246,37	574
	Чай с лимоном	200	0,26	0,00	7,24	30,84	494
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	22,04	22,57	87,54	647,46	
ОБЕД	Икра свекольная или морковная (свекольная)	100	1,48	2,62	9,86	68,74	119
	Рассольник ленинградский на курином бульоне	250	3,08	5,45	17,42	131,82	134.1
	Тефтели куриные с соусом Бешамель	100	11,82	13,52	11,75	153,52	390.2
	Спагетти отварные с маслом	180	6,79	6,01	42,71	229,68	291
	Компот из кураги	200	1,92	0,12	25,86	112,36	512.1
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,76	70,5	108
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	29,44	28,38	132,38	818,82	
ПОЛДН ИК	Кисломолочный продукт	200	5,40	5,00	18,60	158	516.1
	Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковным фаршем	100	4,89	3,73	30,07	193,04	454.1
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	10,29	8,73	48,67	351,04	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1740	61,77	59,68	268,59	1817,32	
День 3							

ЗАВТР АК	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" с ягодой жидкая	250	10,30	13,45	38,95	305,1	266
	Пряники	50	2,40	1,40	28,85	137,9	589
	Батон нарезной	40	3,00	1,16	20,56	104,8	111
	Сыр твердый порциями	10	2,32	2,95	0,00	36,4	100.1
	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	7,02	28,46	493
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	18,22	18,96	95,38	612,66	
ОБЕД	Закуска из белокочанной капусты с морковью	100	1,60	5,10	11,90	136	4.1
	Свекольник	250	2,25	3,60	16,92	118,85	131
	Фрикасе из рыбы	100	11,95	9,95	10,05	157,44	342
	Паэлья с овощами	180	6,97	11,63	39,99	239,74	58
	Напиток из шиповника	200	0,32	0,14	11,46	48,32	519
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,76	70,5	108
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	27,44	31,08	115,1	823,05	
ПОЛДН ИК	Компот из замороженной ягоды	200	0,30	0,12	9,18	39,74	511.1
	Ватрушки с повидлом	100	7,50	7,89	39,12	206,93	540
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	7,8	8,01	48,3	246,67	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1740	53,46	58,05	258,78	1682,38	
День 4							
ЗАВТР АК	Фриттата с капустой цветной и овощами	250	14,85	16,08	18,50	264,27	311
	Плюшка новомосковская	100	6,83	4,72	54,19	276,61	270
	Чай с лимоном	200	0,26	0,00	7,24	30,84	494
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	21,94	20,8	79,93	571,72	
ОБЕД	Салат картофельный с огурцами солеными или капустой квашеной	100	1,07	5,30	10,50	96	66
	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250	2,80	5,27	9,25	116,58	142.3
	Фрикадельки куриные в томатном соусе	100	11,77	11,02	11,37	162,39	410
	Каша из гороха с маслом	180	11,27	9,45	49,09	283,79	418.1
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	10,62	40,44	508
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,76	70,5	108
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	31,34	31,7	115,61	821,9	
ПОЛДН ИК	Сок фруктовый, плодовой, ягодный, томатный	200	0,20	0,20	22,80	100	518.1
	Косичка с сахаром	100	7,45	7,67	28,21	286,49	555.1
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	7,65	7,87	51,01	386,49	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1740	60,93	60,37	246,55	1780,11	
День 5							
ЗАВТР АК	Суп молочный с макаронными изделиями	250	9,98	11,95	24,18	205,13	165
	Булочка ванильная	100	8,74	8,65	47,43	313,97	563
	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	7,02	28,46	493
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	18,92	20,6	78,63	547,56	
ОБЕД	Винегрет овощной	100	2,30	6,80	11,80	130	76
	Суп картофельный с бобовыми на мясном бульоне	250	3,30	5,25	20,13	111	144.2
	Голубцы ленивые	100	12,91	11,52	9,06	198,54	372
	Картофель отварной	180	4,64	7,39	30,14	191,14	173
	Напиток витаминизированный	200	0,00	0,00	19,00	75	РЦ 10.86.
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,76	70,5	108
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	27,5	31,62	114,91	828,38	

ПОЛДН ИК	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,00	0,00	6,98	26,54	503
	Пирожки печеные из сдобного теста с картофелем	100	7,27	7,76	38,47	239,67	543.3
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	7,27	7,76	45,45	266,21	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1740	53,69	59,98	238,99	1642,15	
Неделя 2 День 6							
ЗАВТР АК	Каша рисовая молочная жидкая с сухофруктами	250	9,62	7,30	36,95	248,92	70
	Батон нарезной	40	3,00	1,16	20,56	104,8	111
	Сыр твердый порциями	10	2,32	2,95	0,00	36,4	100.1
	Масло сливочное	10	0,13	6,15	0,17	56,6	105
	Печенье	40	3,00	4,72	19,96	166,84	590
	Чай с сахаром и чабрецом	200	0,20	0,00	7,02	28,46	493
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	18,27	22,28	84,66	642,02	
ОБЕД	Икра кабачковая (промышленного производства)	100	1,90	5,90	7,70	119	115
	Борщ с капустой и картофелем вегетарианский со сметаной	250	2,92	5,18	12,27	112,6	128.1
	Сосиски отварные в соусе	100	7,15	12,17	7,37	162,48	395.1
	Макаронные изделия отварные	180	10,97	6,49	52,66	289,68	291
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	10,62	40,44	508
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,76	70,5	108
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	27,37	30,4	115,4	846,9	
ПОЛДН ИК	Кисель витаминизированный	200	0,00	0,00	22,00	95	614
	Пирожки печеные из сдобного теста с капустным фаршем	100	7,54	7,87	29,16	235,4	543.2
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	7,54	7,87	51,16	330,4	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1740	53,18	60,55	251,22	1819,32	
День 7							
ЗАВТР АК	Омлет с брокколи	200	15,06	15,10	22,32	351,22	302
	Фрукт свежий , сезонный	100	0,40	0,40	9,80	47	112
	Бутерброд с джемом и маслом	60	4,60	4,16	25,90	121,5	95
	Чай с лимоном	200	0,26	0,00	7,24	30,84	494
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		560	20,32	19,66	65,26	550,56	
ОБЕД	Огурцы соленые	100	0,80	0,10	1,70	13	107
	Суп-лапша на мясном бульоне	250	3,15	5,13	8,65	124,85	157.2
	Ризотто со свининой и овощами	280	21,58	25,45	68,68	623,72	265
	Напиток из шиповника	200	0,32	0,14	11,46	48,32	519
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,76	70,5	108
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	30,2	31,48	115,27	932,59	
ПОЛДН ИК	Компот из замороженной ягоды	200	0,30	0,12	9,18	39,74	511.1
	Пирожки печеные из сдобного теста с картофелем	100	7,27	7,76	38,47	239,67	543.3
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	7,57	7,88	47,65	279,41	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1750	58,09	59,02	228,18	1762,56	
День 8							
ЗАВТР АК	Котлеты куриные, припущенные с соусом	100	11,22	8,06	9,41	121,98	412.1
	Рис отварной с овощами	190	4,50	6,76	35,75	205,43	58
	Булочка дорожная	60	4,37	4,13	34,61	191,48	565
	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	7,02	28,46	493
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	20,29	18,95	86,79	547,35	
ОБЕД	Салат картофельный с цветной	100	1,03	8,28	9,33	101,43	46

	капустой						
	Суп картофельный с бобовыми вегетарианский	250	4,02	5,67	19,60	160,28	144.1
	Рыба под маринадом	100	10,05	6,95	2,14	76,65	343
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,37	7,20	49,62	270,81	237
	Компот из кураги	200	1,92	0,12	25,86	112,36	512.1
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,76	70,5	108
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	31,74	28,88	131,33	844,23	
ПОЛДН ИК	Кисломолочный продукт	200	5,40	5,00	18,60	158	516.1
	Пирог морковный	100	3,68	4,29	29,80	190,46	б/н
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	9,08	9,29	48,4	348,46	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1740	61,11	57,12	266,52	1740,04	
День 9							
ЗАВТР АК	Каша "Янтарная" (из пшена с яблоками)	250	10,28	9,62	48,83	325,05	269
	Бутерброды горячие с колбасой	60	6,32	5,24	16,06	137,63	8
	Печенье	40	3,00	4,72	19,96	166,84	590
	Чай с лимоном	200	0,26	0,00	7,24	30,84	494
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	19,86	19,58	92,09	660,36	
ОБЕД	Икра свекольная или морковная (свекольная)	100	1,48	2,62	9,86	68,74	119
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,80	5,27	9,25	116,58	142.3
	Митбол из индейки в томатном соусе	100	12,92	12,84	10,49	233,8	410
	Каша пшеничная рассыпчатая	180	9,13	7,10	50,42	242,22	243
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	10,62	40,44	508
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,76	70,5	108
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	30,76	28,49	115,42	824,48	
ПОЛДН ИК	Кисель витаминизированный	200	0,00	0,00	22,00	95	614
	Пирожки печеные из сдобного теста с повидлом	100	7,91	7,96	29,17	201,65	542
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	7,91	7,96	51,17	296,65	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1740	58,53	56,03	258,68	1781,49	
День 10							
ЗАВТР АК	Макароны, запеченные с яйцом	250	10,10	12,72	39,22	293,64	297
	Булочка молочная	100	9,17	6,85	42,00	292,24	566
	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	7,02	28,46	493
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	19,47	19,57	88,24	614,34	
ОБЕД	Закуска из белокочанной капусты с морковью	100	1,60	5,10	11,90	136	4.1
	Рассольник ленинградский на курином бульоне	250	3,08	5,45	17,42	131,82	134.1
	Курица паприкаш	100	10,43	11,35	2,45	157,85	405
	Каша из гороха с маслом	180	11,27	9,45	49,09	283,79	418.1
	Напиток из шиповника	200	0,32	0,14	11,46	48,32	519
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,76	70,5	108
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	31,05	32,15	117,1	880,48	
ПОЛДН ИК	Сок фруктовый, плодовой, ягодный, томатный	200	0,20	0,20	22,80	100	518.1
	Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой и яйцом	100	7,76	7,73	27,95	225,13	454.4

ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	300	7,96	7,93	50,75	325,13	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:	1740	58,48	59,65	256,09	1819,95	
ИТОГО ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД:	17410	573,66	587,65	2529,75	17720,63	
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:	1741	57,366	58,765	252,975	1772,063	

Заказчик


 _____ / И.В. Меркушева /
 М.П. 

Исполнитель


 _____ / Д.С. Блинников /
 М.П. 