

Договор № 01/2026
на организацию горячего питания детей
в летнем оздоровительном лагере художественной направленности «Альтаир»
на базе МБОУ «СОШ №1» г. Пикалево
ИКЗ 263472200140247150100100060000000244

г. Пикалево

27.03.2026 г.

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования «Пикалевская детская школа искусств» (МБОУ ДО «ДШИ»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Жабарова Александра Донатовича, действующего на основании Устава, и **Индивидуальный предприниматель Карачурина Виктория Алексеевна**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании Свидетельства о государственной регистрации серия 47 №002897008, ОГРН 309470231600021 от 12 ноября 2009 г., с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», руководствуясь Гражданским кодексом Российской Федерации, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства предоставления услуг по обеспечению горячим питанием детей в летнем оздоровительном лагере художественной направленности «Альтаир» на базе МБОУ «СОШ №1» г. Пикалево, в соответствии с «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ» и «САНИТАРНО ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ» (далее Сан-Пин № 2.4.3648-20 и Сан-Пин № 2.3/2.4.3590-20).

1.2. Основание для заключения договора является пункт ч.1 п.4 статьи 93 Федерального закона №44-ФЗ от 05 апреля 2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.3. В рамках данного договора Исполнитель и Заказчик совместно организуют горячее питание детей в летнем оздоровительном лагере художественной направленности «Альтаир» на базе МБОУ «СОШ №1» г. Пикалево, с **01 июня 2026 г. по 30 июня 2026 г.**

1.4. Отпуск питания производится Исполнителем в пищеблоке, находящемся в здании по адресу: 187683, Ленинградская обл., Бокситогорский р-н г. Пикалево, улица Школьная, дом 6.

1.5. Услуга предоставляется в соответствии с техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора, согласно Приложению № 1.

1.6. Предоставление горячего питания следует осуществлять по 10-дневному меню, разработанному в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, включающему свежие овощи, фрукты, зелень, мясо говядины, птицы, рыбы, свежую выпечку и согласованному меню с руководителем предприятия общественного питания и руководителем организации, в которой организуется питание детей.

При отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно быть подтверждено необходимыми расчетами. Замена горячего питания выдачей «сухих пайков» не допускается.

1.7. Продукция, поставляемая Заказчику, согласно настоящему Договору должна соответствовать действующему законодательству о санитарно-эпидемиологических требованиях к организации питания в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период летних каникул в общеобразовательных учреждениях, горячими завтраками, обедами детей, требованиям государственных стандартов Российской Федерации, предъявляемым к детскому питанию, а продукция, подлежащая в соответствии с законодательством Российской Федерации - обязательной сертификации, должна иметь сертификат и знак соответствия.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Исполнитель обязан:

2.1.1. Обеспечить:

- завоз продовольственных товаров в школьную столовую и буфет-раздаточную с понедельника по пятницу еженедельно.

- приготовление горячих завтраков, обедов, полдников ежедневно по утвержденному Заказчиком графику.

2.1.2. Обеспечивать приготовление качественного питания согласно 10-дневному меню при условии сохранения калорийности, качества, рациона и стоимости, согласованного с ТО УФС Роспотребнадзора по Ленинградской области в Бокситогорском районе, а также сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Предоставлять детям сбалансированное питание в соответствии с требованиями санитарных норм, правил и в соответствии с режимом (графиком), утвержденным совместно с Заказчиком.

2.1.3. Обеспечивать школьную столовую и буфет-раздаточную необходимыми качественными, сертифицированными продуктами и полуфабрикатами для организации питания детей в соответствии с действующим законодательством о санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах к организации здорового питания и формировании 10-дневного меню.

Ежедневные меню рационов питания согласовываются Заказчиком с учетом утвержденных в установленном порядке 10-дневного меню (приложение №2).

При необходимости для детей формируются рационы диетического питания.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

Применять наценки на продукцию, реализуемую в школьной столовой в размерах, не выше установленных нормативными документами (основание: постановление Правительства Ленинградской области от 25 июня 2001 года № 55 «Об установлении предельных уровней единой наценки на продукцию (товары), реализуемые на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах и учреждениях начального профессионального образования на территории Ленинградской области» (в ред.от 27.10.2005 № 267)).

2.1.4. Обеспечивать строгое соблюдение правил приемки поступающих продуктов и полуфабрикатов, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Обеспечить надлежащее санитарное содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с действующим законодательством о санитарно-эпидемиологических требованиях к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами действующего законодательства.

2.1.5. Обеспечить полную замену некачественных продуктов питания (несоответствие качества, маркировки продукции установленным требованиям), недостачи и пересортицы за счет собственных средств, в течение 24 часов.

2.1.6. Своевременно обеспечивать школьную столовую и буфет-раздаточную столовой чистой посудой, приборами, кухонным инвентарем, санспецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.1.7. Обеспечивать содержание предоставленного для объекта питания помещения и оборудования в соответствии с установленными правилами и требованиями контролирующих органов, принимать меры совместно с Заказчиком к максимальной механизации трудоемких процессов приготовления пищи, внедрять новую технику в работу пищеблока.

2.1.8. Расходовать предоставляемые и оплачиваемые Заказчиком силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду для приготовления пищи экономно и в соответствии с установленными нормами.

2.1.9. Укомплектовать школьные столовые, буфеты-раздаточные квалифицированными кадрами (повар не ниже 6 -12 разряда, буфетчица) и организовывать повышение их квалификации.

2.1.10. Оплачивать за счёт собственных средств и следить за своевременным прохождением работниками пищеблока обязательных медицинских и профилактических осмотров, гигиенического обучения и аттестации.

2.1.11. Обеспечивать регулярный и своевременный инструктаж и строгое соблюдение работниками пищеблока правил охраны труда и техники безопасности.

2.1.12. Обеспечивать и оплачивать санитарные паспорта на автотранспорт, обслуживающий объекты общественного питания.

2.1.13. Обеспечить сохранность материальных ценностей на производствах и в буфетах.

2.1.14. Производить производственно-лабораторный контроль питания.

2.1.15. Обязуется оказывать услугу для нужд учреждения в сроки и надлежащего качества.

2.1.16. Самостоятельно приобретать материальные ресурсы, необходимые для исполнения настоящего Договора.

2.1.17. Самостоятельно производить оплату за вывоз мусора и твердых бытовых отходов.

2.1.18. Проводить ежедневно бракераж пищи с участием медицинского работника Заказчика, в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания, санитарно-гигиеническими и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, предъявляемыми к организации питания детей.

2.1.19. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание.

2.1.20. Совместно с Заказчиком составлять сводный акт фактически предоставленного горячего питания в летнем оздоровительном лагере художественной направленности «Альтаир» до 10 июля 2026 г.

2.1.21. Предоставлять акты выполненных работ и счета-фактуры на оказанные услуги по организации горячего питания детей.

2.1.22. Иметь лицензию (при лицензировании соответствующих видов деятельности) в соответствии с ГОСТами в случаях предусмотренных законодательством.

2.1.23. Получать консультации у Заказчика по вопросам выполнения условий Договора.

2.1.23.1. Производить замеры изоляции и сопротивления всего оборудования столовой и буфета учреждения.

2.1.24. Ежедневно осуществляет уборку обеденного зала.

2.1.25. Осуществляет за свой счет техническое обслуживание торгово-технологического и холодильного оборудования; клеймение весов и измерительных приборов, текущий ремонт предоставленных Исполнителю помещений (в том числе складских), мебели.

2.2. Заказчик обязан:

2.2.1. Обеспечить комплектование лагеря в соответствии с указанной численностью, обеспечение подготовки помещений столовой и технологического оборудования.

2.2.2. Согласовывает время приема пищи в лагере, дает заявку на приготовление пищи ежедневно, участвует в бракераже пищи, контролирует выдачу пищи в полном объеме.

2.2.3. Совместно с Исполнителем составлять сводный акт фактически предоставленного горячего питания детям по окончании летнего оздоровительного сезона.

2.2.4. Предоставляет Исполнителю на условиях безвозмездного пользования помещение пищеблока МБОУ, оснащенные мебелью и инвентарём в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических требований.

2.2.5. Оплачивает в соответствии с установленными нормами расходы, связанные с приготовлением пищи: на силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду.

2.2.6. Назначает ответственного представителя из числа сотрудников Заказчика, который несет ответственность за ежедневное предоставление заявки о количестве питающихся на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания работы, а также ведет учет фактически питающихся детей осуществляет сверку расчетов с Исполнителем.

2.2.7. Создает бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража приготовленных блюд, проверки качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов. В состав бракеражной комиссии должны входить медицинский работник, заведующий производством, организатор школьного питания и повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.2.8. Осуществляет за свой счет охрану столовой, оснащение её пожарно-охранной сигнализацией.

2.2.9. Вправе запрашивать и получать в установленном порядке у Исполнителя документацию и информацию, необходимые для выполнения условий Договора.

2.2.10. Производит контроль над соблюдением Исполнителем своих обязательств, в том числе за обоснованностью расчета цен на питание и закупочных цен на продукты, совместно с представителями Исполнителя.

2.2.11. Имеет право выставлять претензии по качеству поставляемых продуктов, готовых завтраков и обедов.

2.3. В пищеблоке Заказчика должны находиться:

- график организации питания обучающихся МБОУ, режим работы столовой;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журналы здоровья персонала и журнал учета гнойничковых заболеваний кожи и рук;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких людей;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания;
- ежедневные заявки на питание детей;
- копии циклического меню, наличие ежедневного меню;
- технологические карты на приготовление блюд и изделий в соответствии с меню;
- сборник рецептур;

- приходные документы на продукцию, калькуляционные карты;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- информация об исполнителе и услугах;
- журналы и инструкции по охране труда;
- санитарные книжки работников пищеблока;
- план производственного контроля, утвержденного ТО УФС Роспотребнадзора по Ленинградской области в Бокситогорском районе;
- копии трудовых договоров работников пищеблоков.

3 . ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Общая стоимость оказания услуг с учетом всех налогов 164 048,77 (Сто шестьдесят четыре тысячи сорок восемь) рублей 77 копеек, в т.ч. НДС 5% - 7 811,85 руб.

Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания до полного выполнения обязательств сторонами до **31.07.2026 г.**

3.2. Оплата оказанных услуг осуществляется Заказчиком путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

Источник финансирования:

- **Поступление средств от оказания платных услуг (взносы за путевки) в сумме – 102500,00 рублей**

- **Субсидия Организация отдыха и оздоровления детей и подростков в сумме – 61548,77 рублей**

Оплата по факту оказания услуг за каждый период осуществляется в течение 10 рабочих дней со времени подписания акта и приемки оказанных услуг. Авансирование услуги не допускается.

3.3. В случае изменения в течение срока действия настоящего Договора объемов финансирования, поступающих на счет Плательщика, календарный план выполнения работ подлежит пересмотру сторонами в течение 10 (десяти) рабочих дней.

Цена Договора может измениться в ходе его исполнения в соответствии со ст.95 Федерального закона №44-ФЗ от 05 апреля 2013г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Количество завтраков, обедов, полдников может изменяться в зависимости от фактической потребности (посещаемости) в питании детей.

3.4. Контроль за питанием детей осуществляется в соответствии с ежедневными заявками о постановке детей на питание. В конце рабочего дня представители Исполнителя и Заказчика составляют акт о количестве фактически полученного детьми питания и стоимости блюд. Первые экземпляры ежедневных актов, меню и калькуляции остаются у Исполнителя, вторые экземпляры актов и меню остаются у Заказчика.

3.5. Продукция поставляется непосредственно по адресу места нахождения 187600, Ленинградская обл., Бокситогорский р-н г. Пикалево, улица Школьная, дом 40. Транспортные, погрузочно-разгрузочные услуги Исполнителя входят в стоимость продукции.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

4.1. Исполнитель по требованию Заказчика своими силами и за свой счет в течение 3-х часов обязан заменить продукцию, несоответствующую предъявленным требованиям настоящего Договора.

4.2. В случае прекращения поставок продукции или организации питания детей, предусмотренных настоящим Договором, по вине Исполнителя, последний обязан возместить Заказчику понесенные им фактические убытки.

4.3. Заказчик имеет право наложить на Исполнителя, а Исполнитель обязуется оплатить штрафные санкции (штраф) в размере 10% от цены настоящего Договора в случаях выявления следующих нарушений:

4.3.1. Поставки для приготовления пищи, продуктов питания отечественного производства, произведенных не по требованиям ГОСТов.

4.3.2. Поставки для приготовления пищи продуктов питания без правоустанавливающих документов, подтверждающих их безопасность и безвредность для здоровья человека (сертификаты соответствия, качественные удостоверения изготовителя, гигиенические свидетельства, ветеринарные свидетельства).

4.3.3. Выдачи готовой пищи в количествах, не соответствующих данным, указанным в меню.

4.3.4. Несоблюдение при составлении меню и приготовлении пищи технологических режимов, приемов, рецептур и норм выхода готовых блюд, предусмотренных требованиями.

4.3.5. Нарушения при транспортировке и хранении продовольствия, при приготовлении и раздаче пищи санитарно-эпидемиологических и санитарно-гигиенических требований. Допуска к работе персонала, не прошедшего медицинское обследование в установленном порядке.

4.3.6. Наличие столово-кухонной посуды менее количества, установленного на число детей.

4.3.7. Приобретения Исполнителем продовольствия в розничной торговой сети.

4.3.8. Ненадлежащее использование и эксплуатация технологического оборудования.

4.3.9. За нарушение условий выполнения данного Договора.

4.4. Штрафные санкции (штраф) налагаются Заказчиком на Исполнителя отдельно за каждое выявленное вышеуказанное нарушение.

4.5. Фактом, подтверждающим выявление нарушений, и дающим Заказчику право наложения на Исполнителя штрафных санкций (штрафа), является составление Заказчиком одностороннего Акта наложения штрафных санкций (штрафа), подписанного ответственным за питание лицом со стороны Заказчика.

4.6. При составлении Акта сдачи-приемки услуг, оказанных Заказчику, Заказчик вносит сумму наложенных на Исполнителя штрафных санкций (штрафов) в соответствующий раздел Акта и оплачивает оказанные Исполнителем услуги за вычетом суммы наложенных на него штрафных санкций (штрафов).

4.7. Наложение штрафных санкций (штрафов) не освобождает Стороны от дальнейшего исполнения обязательств по настоящему Договору.

4.8. Исполнитель несет в полной мере ответственность за действия соисполнителей, в случае привлечения таковых к исполнению условий настоящего Договора.

4.9. Ответственность за организацию питания несет Заказчик.

4.10. Стороны при рассмотрении спорных вопросов соблюдают претензионный порядок, срок рассмотрения претензии в течение 14 дней со дня её получения.

4.11. Все споры и разногласия, возникшие при исполнении настоящего Договора или в связи с ним, стороны разрешают путем переговоров. При не достижении согласия спор передается на рассмотрение Арбитражного суда Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

4.12. Стороны несут ответственность в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим законодательством.

4.13. За неоднократное нарушение условий организации питания обучающихся Заказчик оставляет за собой право расторгнуть Договор без выплаты неустоек, пени, штрафов.

5. ОСНОВАНИЯ РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

Заказчик вправе расторгнуть Договор в случае:

5.1. Нарушений качества организованного питания детей и несоответствия санитарным правилам и нормам.

5.2. Однократного или многократного нарушения условий организации питания детей.

5.3. Досрочное расторжение Договора возможно по соглашению сторон, а также по основаниям, предусмотренным действующим законодательством.

6. ПОРЯДОК РАССМОТРЕНИЯ СПОРОВ

6.1. Стороны стараются решить все спорные вопросы, которые могут возникнуть в ходе реализации Договора или в связи с ним, путем переговоров.

6.2. Споры, по которым Стороны не достигли соглашения, рассматриваются в Арбитражном суде Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

7. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

7.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания и действует до полного выполнения обязательств Сторонами, **но не позднее 30.10.2026 г.**

7.2. Полномочные представители Заказчика вправе осуществлять контроль за исполнением настоящего Договора, в том числе проводить экспертные проверки поставок продукции для муниципальных нужд (предоставления услуг, работ), осуществлять систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

7.3. По вопросам, не предусмотренным данным Договором, стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

7.4. Все изменения и дополнения к Договору оформляются дополнительными соглашениями,

являющимися неотъемлемой частью настоящего Договора, в том числе изменение объемов, как в сторону увеличения, так и в сторону уменьшения.

7.5. Настоящий Договор составлен в письменной форме в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу (по одному – для Заказчика и Исполнителя).

7.6. Следующие приложения являются неотъемлемой частью настоящего Договора:

7.6.1. Приложение № 1 – Техническое задание на оказание услуг;

7.6.2. Приложение №2– Расчет Стоимости горячего питания детей в летнем оздоровительном лагере художественной направленности «Альтаир» на базе МБОУ «СОШ №1» г. Пикалево

7.6.3. Приложение №3 –10-дневное меню

8. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования "Пикалевская детская школа искусств" (МБОУ ДО «ПДШИ») Юридический адрес (из устава): 187600 Российская Федерация Ленинградская область, Бокситогорский район, г.Пикалево, ул.Советская, д.24 ИНН / КПП: 4722001402 / 471501001 Банковские реквизиты: л/с 20453032700, 21453032700 в комитете финансов администрации БМР ЛО, Банк : ОКЦ №1 Северо-Западного ГУ Банка России//УФК по Ленинградской области г. Санкт-Петербург БИК: 044030098, ЕКС: 40102810745370000098 Р/счет: 03234643416030004500 ОКТМО 41603102	Исполнитель: Индивидуальный предприниматель Карачурина Виктория Алексеевна Адрес: 187403, Ленинградская область г. Волхов, ул. Калинина, д. 46 офис 4 Тел./факс: (81363) 7-84-89 ИНН 470203860222 ЕГРИП 309470231600021 от 12.11.2009 г. ОКВЭД 47.9 56.29 ОКПО 0168218143 ОКТМО 41609101 Банковские реквизиты: р/с 40802810955320000326 к/с 30101810500000000653 БИК 044030653 Банк получателя: Северо-Западный Банк ПАО «Сбербанк» г. Санкт-Петербург
--	---

Заказчик
Директор


А. Д. Жабаров


Исполнитель
Индивидуальный предприниматель


В.А. Карачурина


ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на организацию горячего питания детей в летнем оздоровительном лагере художественной направленности «Альтаир» на базе МБОУ «СОШ №1» г. Пикалево

1. Наименование оказываемых услуг:

организация горячего питания детей в летнем оздоровительном лагере художественной направленности «Альтаир» на базе МБОУ «СОШ №1» г. Пикалево.

Краткое описание сущности заказа:

Предоставление горячего питания осуществляется по 10-дневному меню, разработанному в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (СанПин 2.3/2.4.3590-20 приложение 8) и согласованному меню с руководителем предприятия общественного питания и руководителем организации, в которой организуется питание детей, включающему свежие овощи, фрукты, зелень, мясо говядины, птицы, рыбы, свежую выпечку. Готовые блюда составляются в количествах, указанных в ежедневных меню с учетом рекомендуемого набора продуктов для организации горячего питания детей, исходя из требований калорийности и белковой наполняемости продуктов питания. При приготовлении не должны использоваться усилители вкуса, ароматизаторы и консерванты. При отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (СанПин 2.3/2.4.3590-20 приложение 11), что должно быть подтверждено необходимыми расчетами.

2. Объем оказываемых услуг:

525-детодни посещения в летнем оздоровительном лагере.

275,44 рублей на 1 человека в день с 2-разовым питанием (завтрак, обед).

Количество детей 25 человек ежедневно.

3. Место оказания услуг: 187683, Ленинградская обл., Бокситогорский р-н г. Пикалево, улица Школьная, дом 6
Продукция поставляется непосредственно по адресу.

4. Начальная (максимальная) цена Договора: 164 048,77 (Сто шестьдесят четыре тысячи сорок восемь) рублей 77 копеек, в т.ч. НДС 5% - 7 811,85 руб.

Цена договора определяется из стоимости питания, установленного в соответствии с разработанными рационами и определенного контингента питающихся в пределах выделенных средств.

В цену услуги входят все расходы, связанные с выполнением настоящего Договора: стоимость продуктов питания, хранение продуктов питания, стоимость их приготовления, расходы на перевозку, погрузку, разгрузку товара, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей.

5. Сроки (периоды) оказания услуг:

с 01 июня 2026 г. по 30 июня 2026 г.

6. Цель использования результатов услуг:

Обеспечить детей в оздоровительном лагере дневного пребывания качественным горячим питанием.

7. Питание детей в летнем оздоровительном лагере:

Завтраки:

Понедельник, вторник, среда, четверг, пятница – с 9-15 до 10-00

Обеды:

Понедельник, вторник, среда, четверг, пятница – с 13-00 до 14-00

8. Условия оказания услуг и поставляемых товаров:

Приготовление пищи должно осуществляться с соблюдением технологических режимов, приемов, рецептур и норм выхода готовых блюд в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

Температурный режим:

Супы:

Отпуск горячих супов при t +75° C

Отпуск холодных супов при t не выше +17° C

Вторые блюда:

Отпуск горячих блюд при t не менее +65° C

Напитки:

Отпуск горячих напитков при t не ниже +65° С
Отпуск холодных напитков при t не выше +14° С и не ниже +7° С

Общие требования к оказанию услуг:

Исполнитель обязан организовать горячее питание в соответствии с прилагаемым 10-дневным меню с учетом сезонности и при необходимости с учетом индивидуальных особенностей обучающихся (диетическое питание, пищевая аллергия и т.д.), согласованным с руководителем ТО УФС Роспотребнадзора по Ленинградской области Бокситогорского района.

Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностях в пищевых веществах.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

10-дневное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

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

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени; допускается использовать порционированные овощи. Второе горячее блюдо должно быть из мяса, рыбы или птицы с гарниром.

В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, йогурты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда указанные в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Овощи урожая прошлого года (капусту, морковь) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Исполнитель должен гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания и подтверждать сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию отечественного производства, ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырье), санитарно-эпидемиологическими заключениями на продукцию (товар). Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации.

- **Не допускается** поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО), на поставляемые продукты питания в установленном порядке предоставляются протоколы исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ 52174-2003.

ПЕРЕЧЕНЬ

Продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул.
(Приложение 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей оздоровительных учреждений с учетом их возраста
(Приложение 3 к СанПиН 2.4.4.2599-10)

Показатели	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	с 7 до 11 лет	12 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность	2350	2720
- калорийность (ккал)*		
Витамин С (мг/сут)	60	70
Витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
Витамин А (рет.экв/сут)	700	900

Витамин D (мкг/сут)	10	10
Кальций (мг/сут)	1100	1200
Фосфор (мг/сут)	1100	1200
Магний (мг/сут)	250	300
Железо (мг/сут)	12	18
Калий (мг/сут)	1100	1200
Йод (мг/сут)	0,1	0,1
Селен (мг/сут)	0,03	0,05
Фтор (мг/сут)	3,0	4,0

**Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах)
для детей различного возраста
(Приложение 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

Название блюда	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

Требования к организации питьевого режима

Исполнитель должен обеспечить свободный доступ детей к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении на базе школьной столовой.

При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой – в обеденном зале и одноразовых стаканчиков – в учебных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами – для сбора использованной посуды одноразового применения.

Обеспечение надлежащего санитарного содержания производственных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами.

Контроль и ответственность за соблюдением норм вложения сырья, выходом готовой продукции, технологией приготовления несет Исполнитель.

Обеспечение полной замены некачественных продуктов питания (несоответствие качества, маркировки продукции установленным требованиям), недостачи и пересортицы за счет собственных средств в течение 24-х часов.

Работники пищеблока должны своевременно проходить обязательный медицинский и профилактический осмотр, проходить курс гигиенического обучения и аттестации и иметь санитарные книжки.

Не менее чем один работник пищеблока должен иметь профессиональную подготовку и опыт работы в сфере общественного питания.

Обеспечение регулярного и своевременного инструктажа и строгое соблюдение работниками пищеблока правил охраны труда и техники безопасности.

Требования к организации питьевого режима

Исполнитель должен обеспечить свободный доступ детей к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении на базе школьной столовой.

При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой – в обеденном зале и одноразовых стаканчиков – в учебных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами – для сбора использованной посуды одноразового применения.

Обеспечение надлежащего санитарного содержания производственных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами.

Контроль и ответственность за соблюдением норм вложения сырья, выходом готовой продукции, технологией приготовления несет Исполнитель.

Обеспечение полной замены некачественных продуктов питания (несоответствие качества, маркировки продукции установленным требованиям), недостачи и пересортицы за счет собственных средств в течение 24-х часов.

Работники пищеблока должны своевременно проходить обязательный медицинский и профилактический осмотр, проходить курс гигиенического обучения и аттестации и иметь санитарные книжки.

Не менее чем один работник пищеблока должен иметь профессиональную подготовку и опыт работы в сфере общественного питания.

Обеспечение регулярного и своевременного инструктажа и строгое соблюдение работниками пищеблока правил охраны труда и техники безопасности.

9. Требование к доставке продуктов:

9.1 Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта. Использование данного транспорта в других целях категорически запрещается. Доставка продуктов осуществляется транспортом Исполнителя в условиях, полностью исключающих возможность их порчи и загрязнения, обеспечивающие сохранение качества продуктов и безопасность.

9.2 Тара для перевозки продуктов должна быть чистая, промаркированная и отвечать санитарным требованиям.

9.3 Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны быть обеспечены санитарной одеждой (халат, рукавицы и т.д.); иметь личные медицинские книжки, установленного образца с отметкой о своевременном прохождении медицинских осмотров.

10. Порядок сдачи и приемки результатов услуг:

Приемка продукции Заказчиком по количеству производится материально ответственным лицом с учетом положений инструкции Госарбитража от 15.06.1965г № П-6 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» с дополнениями и изменениями от 29.12.1973.,14.11.1974г.,22.10.1997 г..

Приемка продукции Заказчиком по качеству производится с учетом положений инструкции Госарбитража № П-7 от 25.04.1966г. «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» с дополнениями и изменениями № 81 от 29.12.1973 и от 14.11.1974г.

В случае поставки некачественной продукции Исполнитель производит замену товара за свой счет

11. Дополнительные требования к санитарным нормам и правилам, включая дополнительные требования к качеству питания и требования к документации на оказанные услуги и т.п.:

При организации питания обучающихся должны соблюдаться следующие требования, установленные:

- техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 (далее - технический регламент о безопасности пищевой продукции);
- техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882 (далее - технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей);
- техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 г. N 883 (далее - технический регламент на масложировую продукцию);
- техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 797;
- Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями на 03.07.2016г.);
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями на 13.07.2015г.);
- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.07.2016) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2016)
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»;
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.4.3648-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ»
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001года №36.

10. Порядок сдачи и приемки результатов услуг:

Приемка продукции Заказчиком по количеству производится материально ответственным лицом с учетом положений инструкции Госарбитража от 15.06.1965г № П-6 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» с дополнениями и изменениями от 29.12.1973.,14.11.1974г.,22.10.1997 г..

Приемка продукции Заказчиком по качеству производится с учетом положений инструкции Госарбитража № П-7 от 25.04.1966г. «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» с дополнениями и изменениями № 81 от 29.12.1973 и от 14.11.1974г.

В случае поставки некачественной продукции Исполнитель производит замену товара за свой счет

11. Дополнительные требования к санитарным нормам и правилам, включая дополнительные требования к качеству питания и требования к документации на оказанные услуги и т.п.:

При организации питания обучающихся должны соблюдаться следующие требования, установленные:

- техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 (далее - технический регламент о безопасности пищевой продукции);
- техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882 (далее - технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей);

- техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 г. N 883 (далее - технический регламент на масложировую продукцию);
- техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 797;
- Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями на 03.07.2016г.);
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями на 13.07.2015г.);
- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.07.2016) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2016)
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»;
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.4.3648-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ»
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 года №36

Заказчик
Директор


А.Д. Жабаров



Исполнитель
Индивидуальный предприниматель


В.А. Карачурина



РАСЧЕТ
Стоимости горячего питания детей
в летнем оздоровительном лагере художественной направленности «Альтаир»
на базе МБОУ «СОШ №1» г. Пикалево

2-х разовое питание (завтрак, обед, на 1 человека (руб.))	275,44
Количество детей (человек)	25
Количество дней	21
Накладные расходы	19 442,77
Стоимость питания всего	164 048,77

Заказчик
Директор


А.Д. Жабаров



Исполнитель
Индивидуальный предприниматель


В.А. Карачурина

