

Договор №36

об оказании услуг по обеспечению горячим питанием учащихся старшей ступени из малоимущих и малоимущих многодетных семей

" 01 " сентября 2020 г.

Муниципальное образовательное учреждение «Поедугинская основная общеобразовательная школа – детский сад», именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице директора Петухова Владимира Владимировича, действующей на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Мастер», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Шереметьевой Оксаны Владимировны, действующей на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем "Стороны", в соответствии с законодательством Российской Федерации заключили настоящий договор, именуемый в дальнейшем "Договор", о нижеследующем:

1. Предмет настоящего договора

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство на оказание услуг по организации горячего питания учащихся старшей ступени из малоимущих и малоимущих многодетных семей в муниципальном образовательном учреждении «Поедугинская основная общеобразовательная школа – детский сад». Заказчик обязуется создать Исполнителю необходимые условия для оказания услуг, принять результаты этих услуг, уплатить обусловленную цену.

1.2. Срок оказания услуг – с 01.09.2020 по 31.12.2020 г.

1.3. Оказание услуг осуществляется согласно технического задания (Приложение №1), которое является неотъемлемой частью настоящего договора.

1.4. Исполнитель организует горячее питание учащихся на базе школьной столовой Заказчика, находящейся по адресу: 617545, Пермский край, Суксунский район, д. Поедуги, ул. Сосновая, 23 в соответствии с графиком работы Заказчика.

2. Права и обязанности сторон

2.1. Заказчик:

а) поручает Исполнителю оказание услуг в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором;

б) обязуется передать Исполнителю документацию и информацию, необходимую для исполнения условий Договора;

в) обеспечивает оплату оказанных услуг в соответствии со стоимостью работ в порядке, установленном пунктом 4 настоящего Договора;

г) в случае полного или частичного невыполнения условий настоящего Договора по вине Исполнителя вправе требовать у него соответствующего возмещения убытков и уплаты неустойки;

д) принимает на себя обязанности по оплате: водопотребления, водоотведения, электроэнергии, теплоэнергии, услуг Роспотребнадзора, ремонт системы водопотребления и водоотведения, холодильного и электрооборудования, осуществляет текущий ремонт помещения столовой;

е) вправе осуществлять контроль за исполнением настоящего Договора путем проверки качества оказанных услуг.

2.2. Исполнитель:

а) обязуется оказать услуги надлежащего качества в объеме, по цене и в сроки, предусмотренные настоящим Договором;

б) обязуется предоставлять на утверждение Заказчика 10-дневное меню за 5 дней до его реализации.

в) при оказании услуг обязуется обеспечить техническую безопасность и охрану труда, СанПин;

г) обязуется провести инструктаж по технике безопасности всех лиц, работающих в учреждении;

д) вправе получать оплату за работы в соответствии с пунктом 4 настоящего Договора;

е) в случае полного или частичного невыполнения условий настоящего Договора по вине Заказчика вправе требовать у него соответствующего возмещения убытков.

3. Порядок сдачи и приемки работ

3.1. Исполнитель предоставляет Заказчику акт об оказании услуг по организации горячего питания не более 3 раз в месяц.

3.2. Заказчик в течение 2 (двух) дней со дня получения акта об оказании услуг и отчетных документов обязан направить Подрядчику подписанный экземпляр акта об оказании услуг, или мотивированный отказ (разногласия).

4. Ценодоговора и порядок расчетов

4.1. Цена договора составляет **320390 (Триста двадцать тысяч триста девяносто) рублей 40копеек**. Сумма договора включает все расходы на оплату труда работников, отчисления в фонды, приобретение расходных материалов (моющие средства, спецодежда и т.п.), приобретение и доставка продуктов питания, требуемых для оказания услуги, производственный контроль блюд.

4.2. Расчет за оказанные услуги осуществляется в форме безналичного расчета в течение 5 банковских дней после подписания акта об оказании услуг при условии, что услуги оказаны надлежащим образом и в сроки, установленные настоящим Договором.

4.3. Заказчик предусматривает возможность перечисления авансового платежа, промежуточной оплаты фактически оказанных услуг.

4.4. Источник финансирования – субвенции из бюджета Пермского края.

5. Ответственность сторон и порядок разрешения споров

5.1. Ответственность Заказчика:

5.1.1. В случае просрочки Заказчиком исполнения обязательства, предусмотренного настоящим Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пеней). Неустойка (штраф, пени) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Размер неустойки устанавливается в размере 1/300 действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации.

5.1.2. Заказчик освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

5.2. Ответственность Исполнителя:

5.2.1. Исполнитель несет ответственность за качество оказываемых услуг.

5.2.2. В случае некачественного оказания услуг, поставки некачественной продукции, и/или некомплектной продукции стороны руководствуются ст. ст. 475,480,720,721 Гражданского кодекса РФ.

5.2.3. Все расходы по возврату и замене брака продукции возмещает Исполнитель. Замена производится в течении 24 часов по первому требованию Заказчика.

5.2.4. Качество продукции и ее упаковка должны соответствовать действующей нормативно – технической документации, санитарным и иным требованиям для продукции этого рода.

5.2.5. В случае невыполнения ежедневного меню Исполнитель должен незамедлительно направить Заказчику письменное уведомление о причинах его невыполнения.

5.2.6. Исполнитель несет ответственность за пожарную безопасность, технику безопасности при оказании услуг.

5.2.7. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

5.3. Расторжение договора осуществляется по соглашению сторон или по решению суда.

5.4. Применение штрафных санкций не освобождает Стороны от выполнения принятых ими обязательств.

5.5. В случае возникновения споров Стороны обязуются принять все меры для их разрешения путем переговоров. В случае не достижения договоренности Стороны разрешают споры в суде.

5.6. Неустойка (штраф, пени) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства.

Размер неустойки (штрафа, пеней) устанавливается договором в размере 0,1% от суммы договора за каждый день просрочки.

6. Срок действия и порядок внесения изменений, дополнений

6.1. Срок действия настоящего Договора устанавливается с 01.09.2020 года по 31.12.2020 года.

6.2. Настоящий Договор составлен в письменной форме в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по (1) одному экземпляру для каждой из сторон.

7. Приложения

К Договору прилагаются следующие приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Техническое задание;



Приложение № 2 - Расчет стоимости услуги по организации горячего питания учащихся муниципального образовательного учреждения «Поедугинская основная общеобразовательная школа – детский сад» Суксунского муниципального района Пермского края.

Приложение № 3 - Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

Приложение № 4 – Требования к оказанию услуг по организации горячего питания учащихся

Приложение № 5 - Примерное 10-и дневное меню по возрастным категориям: 7-10 лет, 11-17 лет.

8. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
МОУ «Поедугинская основная общеобразовательная школа – детский сад» 617545, Пермский край, Суксунский район, д.Поедуги, ул.Сосновая, д.23 ИНН/КПП 5951003844/595101001 ОГРН 1025902465489 л/счет 316205229 р/с 40701810765771300380 БИК 045773001 Отделение Пермь, г.Пермь	ООО «Мастер» 617560, Пермский край, п.Суксун, ул.Карла Маркса, д.16 ИНН/КПП 5951899324/595101001 ОГРН 1105951000231 р\с 40702810249240050270 в Кунгурском ОСБ №1638 Сбербанка России ОАО
 /Петухов В.В./	 /Шереметьева О.В./

Техническое задание

1. Наименование услуг

Оказание услуг по обеспечению горячим питанием учащихся старшей ступени из малоимущих и малоимущих многодетных семей МОУ «Поедугинская основная общеобразовательная школа – детский сад» Суксунского муниципального района Пермского края с 01.09.2020 года по 31.12.2020 года.

2. Общие положения

2.1. Обеспечение двухразовым горячим питанием учащихся старшей ступени из малоимущих и малоимущих многодетных семей за счет средств субвенций из бюджета Пермского края по утвержденному Заказчиком графику.

2.2. Условия предоставления услуги по приготовлению горячего питания в период с 01.09.2020 года по 31.12.2020 года организуется в соответствии с нормативно-правовыми актами и требованиями договора.

2.3. Для исполнения условий договора Заказчик передает Исполнителю помещения пищеблоков с технологическим оборудованием и кухонным инвентарем во временное пользование на срок действия договора в порядке и на условиях, установленных действующим законодательством.

2.4. В соответствии с санитарными нормами и правилами помещение пищеблока Заказчика является закрытым помещением без допуска в него посторонних лиц.

2.5. Помещение и оборудование используются только для ведения процесса приготовления пищи для детей общеобразовательного учреждения.

2.6. Оплата за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, теплоэнергию, водоснабжение/водоотведение, вывоз твердых бытовых и пищевых отходов, дератизацию, дезинфекцию и дезинсекцию производится по действующим тарифам за счет средств Заказчика.

3. Объем и сроки оказания услуг

Количество учащихся по категориям:

Вторая и третья (старшая) ступень обучения – 48 человек.

Исполнитель предоставляет услуги по приготовлению горячего питания в период с 01.09.2020 года по 31.12.2020 года, в соответствии с графиком работы Заказчика.

Количество дней, когда осуществляется организация горячего питания детей – 82 дня.

Исполнитель вправе оказывать данную услугу, детям из семей, не принадлежащих к малоимущим и малоимущих многодетным, а также сотрудникам данного учреждения за плату, не входящую в сумму договора.

4. Начальная максимальная цена договора

4.1. Начальная максимальная цена договора по предоставлению услуги горячего питания учащихся старшей ступени из малоимущих и малоимущих многодетных семей МОУ «Поедугинская основная общеобразовательная школа – детский сад», составляет **320390 (Триста двадцать тысяч триста девяносто) рублей 40 копеек**. Сумма контракта включает все расходы на оплату труда работников, отчисления в фонды, приобретение расходных материалов (моющие и дезинфицирующие средства, спецодежда), приобретение и доставку продуктов питания, требуемых для оказания услуги и производственный контроль блюд.

4.2. Для осуществления расчетов не более 3 раз в месяц Исполнитель представляет Заказчику следующие документы:

- счет;

- акт об оказании услуг, согласованный как со стороны Заказчика, так и со стороны Исполнителя;

4.3. Заказчик производит оплату предоставленных услуг по факту оказания услуг за счет средств субвенций из бюджета Пермского края, по безналичному расчету не более 3 раз в месяц в течение 5 банковских дней с момента предъявления Исполнителем документов, указанных в пункте 4.2. настоящего Технического задания. Сверка взаимных расчетов между Заказчиком и Исполнителем производится не реже 1 раза в квартал.

5. Требования к качеству услуг и безопасности услуг

Исполнитель обязан:

5.1. Обеспечивать детей качественным горячим питанием с разнообразным меню с использованием набора продуктов питания, согласно норм питания Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.5.2409-08 и Закона Пермского края от 03.09.2008 № 289 (набор продуктов в Приложениях СанПин) на базе пищеблока Заказчика;

5.2. Строго соблюдать и контролировать технологию приготовления пищи согласно технологическим нормативам, рецептурам блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных и детских учреждений, в соответствии с нормативными актами Российской Федерации (Сборники технологических нормативов для ДОУ и ОУ, интернатов).

5.3. Обеспечивать пожарную безопасность и соблюдать санитарные правила в помещении пищеблока школы, самостоятельно получать всю необходимую разрешительную документацию и согласования в органах Госпожнадзора и Роспотребнадзора и нести полную ответственность перед указанными органами в случае несоблюдения правил противопожарной безопасности и санитарных требований.

5.4. Обязан использовать автотранспорт, имеющий санитарный паспорт, для доставки продуктов питания или договор с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозке продуктов питания. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.

5.5. Осуществлять входной контроль поступающих продуктов, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре.

5.6. Обеспечивать своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с утвержденным меню.

5.7. Своевременно предоставлять данные о школьном питании для бухгалтерского учета бюджетных средств и отчетов Заказчика.

5.8. Предоставлять примерное меню по организации питания с учетом категорий учащихся.

5.9. организовать питание учащихся в учреждении в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

5.9.1. Федеральные законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ, № 88-ФЗ от 12.06.2008 г., № 90-ФЗ от 24.06.2008 г.

5.9.2. Постановление Правительства РФ от 20.06.1992г. № 409 «Об утверждении норм питания»

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

5.9.4. СанПиН 2.3.2.1153-02 (дополнение №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01)

5.9.5. СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»

5.9.6. СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

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

5.9.8. СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

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

5.9.10. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

5.9.11. СанПин 2.4.1.1249-03 утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26 марта 2003 № 24

5.9.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

5.9.13. СанПиН 2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам, сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста»

5.9.14. СанПиН 2.12.5.2.42 1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»

5.9.15. Методические рекомендации «Питание детей в общеобразовательных учреждениях», утвержденные приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от 27.12.2007г. № 340

5.9.16. «Инструкция профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994 г.

5.9.17. «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений» Ч.1.2.- Пермь 2001г. (согл.ФЦГСЭН МЗ РФ 2002 г.)

5.9.18. Картотека блюд лечебного и рационального питания под редакцией профессора Самсонова, том 1.2. – НИИ питания РАМН.-1995

5.9.19. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

5.9.20. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»

5.9.21. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

5.9.22. ГОСТ Р 51074-2003, утвержденного Постановлением Госстандарта от 29.12.2003г. № 401-ст «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»

5.9.23. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

5.10. Обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования;

5.11. Выполнять денежные и натуральные нормы питания с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, понесенных организатором питания;

5.12. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи, иметь в наличии производственную программу, согласованную с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»;

5.13. Обеспечивать наличие достаточного штата квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующих приказов и инструкций по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке;

5.14. Нести расходы по проведению обязательных предварительных (при приеме на работу) и периодических медицинских осмотров работников пищеблока (профосмотров);

5.15. Обеспечивать наличие кухонного инвентаря, посуды, приборов, санитарной и специальной одежды, моющих средств в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания, согласно номенклатуре (СанПиН 2.4.5.-2409-08);

5.16. Обеспечивать содержание помещений и оборудование пищеблока в чистоте, проведение надлежащей санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного окружения, с соблюдением требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний;

5.17. Соблюдать требования к поставляемым продуктам питания:

- поставка продуктов питания со сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем;

- поставка молочных и кисломолочных продуктов питания, срок годности продукта на момент поставки должен быть не менее 36 часов;

- поставка хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 12 часов;

- поставка мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка.

Мясопродукты поставляются по заявке.

5.18. Подтверждать гарантии качества поставляемых продуктов питания следующими документами:

- сертификатом соответствия на поставляемый вид продуктов;

- качественным удостоверением на продукцию (на каждую партию продуктов питания);

- ветеринарным заключением на мясо, птицу, рыбу, яйцо;

- актом фитосанитарного контроля на импортную продукцию;

- документами по входному контролю продуктов питания.

Ассортимент основных продуктов питания,
рекомендуемых для использования в питании детей.

Мясо и мясопродукты:

- говядина I и II категорий;
- телятина;
- мясо птицы (курица, индейка);
- мясо кролика;
- сосиски и сардельки (говяжьи);
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.);
- субпродукты (печень говяжья, язык).

Рыба и рыбопродукты: треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

Яйца куриные отборное и I категории.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности) пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущено – вареное молоко;
- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности – при отсутствии творога более высокий жирности);
- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10%, 15%, 30% жирности);
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее не подвергшиеся термической обработки – «живые», молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10%, 20% и 30% жирности).

Пищевые жиры:

- сливочное масло (в том числе крестьянское);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное; рапсовое, оливковое) в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено для обжаривания в смеси с маргарином.

Кондитерские изделия:

- конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные – не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенья, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.

Овощи:

- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (для детей дошкольного возраста – с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат – пюре.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, ягоды (за исключением клубники); цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны);
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;
- напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная в виде исключения (при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;
- зеленый горошек;
- томаты и огурцы стерилизованные.

Хлеб, крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.

- вода бутилированная.

**Расчет стоимости услуги
по организации горячего питания учащихся старшей ступени
из малоимущих и малоимущих многодетных семей муниципального
образовательного учреждения
«Поедугинская основная общеобразовательная школа – детский сад»
Суксунского муниципального района Пермского края**

№ п/п	Наименование услуги	Кол-во детей	Кол-во дней питания	Предлагаемая цена услуги на 1 чел. в 1 день	Предлагаемая цена услуги, руб.коп. (гр.3*гр.4*гр.5)
1	2	3	4	5	6
Поедугинская основная общеобразовательная школа – детский сад					
1	Учащиеся старшей ступени	48	82	81,40	320390,40
ИТОГО:					320390,40

Заказчик:

Директор



/В.В. Петухов/

Исполнитель:

/Щереметьева О.В./



(в соответствии с нормами
СанПиН 2.4.5.2409-08)

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов,
в том числе используемые для приготовления блюд и напитков,
для обучающихся общеобразовательных учреждений**

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 - 10 лет	11 - 18 лет	7 - 10 лет	11 - 18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250 <*>	250 <*>	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280 <***>	320 <***>
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185 <***>	185 <***>
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат.п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%,3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <***>	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Примечание:

<*> Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

<***> Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

<***> В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

ТРЕБОВАНИЯ
к оказанию услуг по организации
горячего питания учащихся

№ п/п	Требования	Нормативно-правовая база
1	Организация питания	<p>1.1. Физически полноценное, сбалансированное, разнообразное с учетом:</p> <ul style="list-style-type: none"> - калорийности, рекомендуемой для детей младшего, среднего и старшего школьного возраста - содержания пищевых веществ рекомендуемого среднесуточного набора продуктов, - норм потребления (по возрастным группам). <p>1.2. При отсутствии продукта должна производиться его равноценная замена.</p> <p>1.3. Дополнительная профилактическая витаминизация рациона питания, в соответствии с «Инструкцией № 978-72 от 06.06.1972 г.», «Инструкцией профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» 18.02.1994г. № 06-15/1-15.</p> <p>1.4. При приготовлении пищи должно учитываться изменение веса, происходящего при холодной и тепловой обработке продуктов</p>
2	Готовые продукты питания	<p>Соответствие ГОСТ, ГОСТ Р, РСТ РФ. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения» ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования» ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу» ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».</p>
3	<p>Безопасность продуктов питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - срок годности - срок годности в момент поставки - хранение - температурный режим - относительная влажность - упаковка 	<p>Соответствие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - технический регламент на молоко и молочную продукцию. № 88-ФЗ от 12.06.2008 года. -технический регламент на масложировую продукцию» № 90-ФЗ от 24.06.2008 года. - СанПин 2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам, сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста»

		<ul style="list-style-type: none"> - СанПиН 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», - СанПиН 2.3.2 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. - СанПиН 2.12.5, 2.42 1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях» - Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - СанПиН 2.3.21940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания»
4	<p>4.1 Меню:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Количество - Объем - пищевая ценность продуктов - калорийность - обязательная витаминизация <p>(включение в рацион питания свежих овощей, фруктов, натуральных напитков)</p> <p>4.2 Утверждение рациона питания заказчиком на каждый день</p>	<p>Соответствие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» – Ч.1.2. – Пермь 2001 г.(согл. ФЦГСЭН МЗ РФ. 2002). - Картоотека блюд лечебного и рационального питания под ред. проф. Самсонова, том 1.2 – НИИ питания РАМН. – 1995.) - Примерное 10-и дневное меню, представленное заказчиком
5	Готовые блюда	<p>5.1 В соответствии с СанПиН 2.3.6 1079-01 глава III п. 8.1 – 8. 27, при строгом соблюдении современного технологического процесса.</p> <p>5.2 Наличие санитарно-эпидемиологического заключения органов Роспотребнадзора, с указанием ассортимента готовой продукции</p>
6	<p>Раздача готовых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - место - время и сроки, условия 	<p>Ежедневная оценка представителем заказчика качества готовой продукции посредством органолептической пробы, визуального осмотра, взвешивания. (СанПиН 2.3.6. 1079-01, глава IX п.9.1 – 9.12 «Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий»)</p> <ul style="list-style-type: none"> - столовая школы - в рабочие дни согласно расписанию занятий, уроков - в праздничные и выходные дни согласно режиму дня
7	Транспортировка:	СанПиН 2.3.6 1079-01, глава УП п. 7.1 – 7.29

	- Выполняется специализированным автотранспортом поставщика, имеющим санитарный паспорт	«Организации общественного питания», обеспечивающим обязательное сохранение пищевой ценности продуктов (особенно в летнее и зимнее время).
8	Контроль	<p>8.1 Производится заказчиком на соответствие ГОСТ, ГОСТ Р, РСТ РФ, СанПиН.</p> <p>8.2 Расходы на контроль услуги оплачивает поставщик.</p> <p>8.3 Ведение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бракеражного журнала. - журнала скоропортящихся продуктов - журнала здоровья <p>8.4 Наличие контрольных блюд в соответствии с меню ежедневно.</p>
9	Утилизация пищевых отходов	В соответствии с СанПиН 2.3.6. 1079-01 п. 9.13.

ПЕРЕЧЕНЬ
документации, которая ведется исполнителем
при организации горячего питания

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Журнал скоропортящихся продуктов.
8. Протоколы лабораторных и инструментальных исследований.