

МК 3

ДОГОВОРА № 25174
на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся

г. Саратов

« 9 » 01 2025 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 9" Волжского района г. Саратова, 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 Выходца Ильи Александровича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор на основании на основании Федерального закона от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель осуществляет оказание услуг по адресу заказчика: Российская Федерация, Саратовская область, г. Саратов, ул. Соляная, д.17, а Заказчик должен принять и оплатить оказанные исполнителем услуги, указанные в п. 1.2. настоящего договора.

1.2. Под оказанием услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов в целях настоящего Договора понимается обеспечение обучающихся питанием (приготовление завтраков, обедов свободный выбор блюд), в том числе буфетной продукцией, и его непосредственная реализация Заказчику согласно примерному 5-дневному меню для обучающихся 1-4 классов, по заявке Заказчика (приложение № 2 к настоящему договору), являющейся его неотъемлемой частью.

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

Погрузка, доставка и выгрузка готовых блюд, предназначенных для питания обучающихся, осуществляется Исполнителем за счет собственных средств, на территории Заказчика по адресам: Российская Федерация, Саратовская область, г. Саратов, ул. Соляная, д.17.

1.3. Исполнитель обязуется осуществить оказание Услуг по месту нахождения Заказчика. Приготовление, отпуск питания и буфетной продукции производятся Исполнителем через помещения буфета-раздаточной, находящегося в возмездном пользовании Исполнителя в соответствии с договором аренды объекта муниципального нежилого фонда № 07/124 от 30 августа 2024 года и оборудования для организации питания.

2. Цена договора и условия платежа

2.1. Цена договора является твердая и составляет **141 855 (Сто сорок одна тысяча восемьсот пятьдесят пять) рублей 00 копеек**, НДС не облагается в связи с установлением для Подрядчика специального налогового режима в соответствии с *Разделом VIII.1 Налогового кодекса Российской Федерации (часть вторая) от 05.08.2000 N117-ФЗ*, которая должна быть выплачена Исполнителю в рамках настоящего договора за надлежащее выполнение своих обязательств по настоящему договору.

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 средств бюджета субсидий МО «Город Саратов» (субсидии 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 2025 года по 22 января 2025 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 по форме согласно приложению № 5 к настоящему договору. Заказчик и его представители имеют право на проведение

(без каких-либо дополнительных затрат с его стороны) технического контроля в отношении Услуг с целью подтверждения их соответствия условиям настоящего договора.

4. Гарантии качества услуг

4.1. Исполнитель гарантирует:

4.1.1. Качественно предоставлять услуги по организации питания.

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 на территорию Заказчика продуктов, 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) некачественности и пересортицы, в течение 2 часов с момента предъявления Заказчиком соответствующей претензии.

4.1.6. Предоставить полный объем гарантии 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. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах. 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. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на

предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

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. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

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 Заказчику, 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.

Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

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

Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

5.1.14. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

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 продуктов 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 оказания услуг (Приложение № 4) 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 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 по количеству 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-витаминации.

5.2.9.3. Официально изданных санитарных правил и норм.

5.2.9.4. 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.

5.5. Предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

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. Пеня 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. Пеня 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 установлено.

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.

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 30 декабря 2025 г., 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. Приложение к настоящему договору:

- Калькуляция (Приложение № 1)
- Техническое задание (Приложение № 2);
- Меню (Приложение №3);
- Акт сдачи – приемки оказанных услуг (Приложение № 4);
- Договор аренды объекта муниципального нежилого фонда для организации питания (Приложение № 5).

12. Адреса и банковские реквизиты сторон

«Заказчик»

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

Адрес: 410002, г. Саратов, Соляная, 17

Комитет по финансам администрации муниципального образования «Город Саратов»

(МОУ «СОШ №9», л/с 255.04.0053

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

М.П.

И.В. Меркушева

(Ф.И.О.)

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»

Общество с ограниченной ответственностью «Саратовский Комбинат Школьного Питания»

Юридический адрес: 410015, Саратовская область, город Саратов, проспект Энтузиастов, д.26А

Телефон: +7 845 253-20-84

Почта: dsblinnikov@gmail.ru

ОКПО: 89365361

ИНН/КПП 6451425906/645101001

ОКОПФ: 12300

Р/с 40702810629710000614,

Филиал «НИЖЕГОРОДСКИЙ» АО «АЛЬФА-БАНК»

К/с 30101810200000000824,

БИК 042202824

Руководитель



И.А. Выходец

(подпись)

(Ф.И.О.)

М.П.



от «09» 01 2025 г.

Калькуляция

№ п/п	Наименование и виды оказываемых услуг	Ед. изм.	Кол - во	Цена за ед. изм.	Сумма (руб.)
1	Услуга по организации горячего питания обучающихся 1 классов	Детодень	240	90,0	21 600,0
2	Услуга по организации горячего питания обучающихся 2-4 классов	Детодень	960	90,0	86 400,0
3	Услуга по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов, посещающих группу продленного дня	Детодень	250	135,42	33 855,0
ИТОГО					141 855,0

НДС не облагается в связи с установлением для Исполнителя специального налогового режима в соответствии с Разделом VIII.1 Налогового кодекса Российской Федерации (часть вторая) от 05.08.2000 N 117-ФЗ.


Заказчик

 / И.В. Меркушева /

М.П.



Исполнитель

 / И.А. Выходец /

М.П.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся
МОУ "СОШ № 9" Волжского района г. Саратова

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»;
 - 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);
 - 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.

2. Требования к помещениям и персоналу:

- 2.1. Исполнитель организует приготовление рационов питания на территории Исполнителя и организует доставку в буфет-раздаточную по адресам Заказчика.
Услуга по организации питания для обучающихся осуществляется в буфетах-раздаточных Заказчика из расчета 5-ти дневной недели с понедельника по пятницу для обучающихся 1-4 классов, по утвержденному меню, с соблюдением санитарных норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и Методических Рекомендаций МР 2.4.0179-20.
Доставка готовых блюд, предназначенных для питания обучающихся, в буфет-раздаточную осуществляется Исполнителем до начала времени оказания услуг, в соответствии с графиком работы буфета-раздаточной Заказчика (приложение № 7).
Погрузка, доставка и выгрузка готовых блюд, предназначенных для питания обучающихся, осуществляется Исполнителем самостоятельно на территории Заказчика, за счет собственных средств, по адресу: Российская Федерация, Саратовская область, г. Саратов, ул. Соляная, д.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.
- 2.2. На срок действия договора на оказание услуг по организации питания для обучающихся МОУ «СОШ № 9» Волжского района г. Саратова Заказчик с согласия собственника передает, а Исполнитель принимает нежилое помещение литер «А2» общей площадью 34,75 кв. м, расположенное на первом этаже 4-этажного нежилого здания по адресу: г. Саратов, ул. Соляная, 17, технологическое оборудование общеобразовательного учреждения также передается в аренду, путём заключения соответствующего договора по форме, приведенной в приложении «Проект договора» документации. Приемка Исполнителем от Заказчика помещений, технологического оборудования, иного имущества осуществляется не позднее «09» января 2025 года.
- 2.3. Исполнитель обязан выделять для ежедневной работы в буфете-раздаточной квалифицированный персонал, прошедший профилактический медицинский осмотр и имеющий личные медицинские книжки с соответствующим допуском работы в соответствии с приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005 г. № 402 "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте", а также приказом Минздрава России от 29 июня 2000 г. № 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций".
- 2.4. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 не позднее «09» января 2025 года Исполнитель обеспечивает доукомплектование переданных помещений 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, рецептов, 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 соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

2.5. 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 помещения;
- обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в помещение;
- ежедневную влажную уборку помещений, места 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.

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

2.7. 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 своих сотрудников 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».

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

2.9. 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 в буфетах-раздаточных 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 №№ 6 и 7 к настоящему Техническому заданию).

3.6. Родительский контроль, осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией 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. Результаты контроля оформляются Ведомостью контроля за рационом питания, в соответствии с Приложением №2 к Техническому заданию

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 поставки готовых 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 производит закупку пищевой продукции, соответствующей требованиям, отвечающие требованиям ГОСТов, ТР и настоящего Технического задания, 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», утвержденного 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 Приложении №3 к Техническому заданию
5. Требования к организации питания обучающихся:
- 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 рецептур. Качество готовой продукции должно соответствовать требованиями рецептур, правилам подачи и отпуска, установленными Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.
- 5.3. Исполнитель обеспечивает обучающихся 1-4 классов не менее одного раза в день горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка (горячий завтрак или обед в зависимости от режима (смены) обучения). Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.
- 5.4. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание (горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями), дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-

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

5.5. Меню утверждается руководителем Исполнителя и согласовывается руководителем Заказчика.

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

5.7. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей по форме, приведенной в приложении №2 к настоящему Техническому заданию. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. Изготовление готовых 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.

5.8. 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) 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.

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

Примерные варианты меню приведены в Приложении 2 к МР 2.4.0179-20. На основе предлагаемых вариантов меню Исполнитель разрабатывается свой вариант меню на период двух недель (с учетом учебного режима организации) для каждой возрастной группы детей, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Разрабатываемое для обучающихся меню должно отвечать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400 - 550 ккал (20 - 25% от суточной калорийности);

- обеда - 600 - 750 ккал (30 - 35%).

Завтрак для обучающихся 1 - 4 классов должен содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48 - 60 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее), в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Показатели	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	400	500	550
Обед	600	700	800

5.10. 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.

5.11. 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.

5.12. 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.

5.13. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 1 к настоящему Техническому заданию.

5.14. 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).

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 приложении № 1 к настоящему Техническому заданию.

- 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, напитков, комплиментарии) производится в соответствии с меню на одного обучающегося и сертифицированному производителю в соответствии с графиком работы столовой (приложение № 1 к настоящему Техническому заданию). В случае оказания услуги по организации питания обучающихся осуществляется реализация буфетной продукции.

6.2. Оказание услуги по организации питания обучающихся осуществляется по утвержденному меню из расчета 28-ти часовых недельных рационов питания для обучающихся 1-4 классов, утвержденному меню. Меню утверждено с 01 января 2025 года по 22 января 2025 года включительно ежеквартально за исключением дней на каникулы и праздники и в выходные периоды. Меню для обучающихся 1-4 классов, обучающихся по учебному плану, утвержденному на 2025-2026 учебный год, утверждено с 29 января 2025 года по 29 февраля 2025 года включительно ежеквартально за исключением дней на каникулы и праздники и в выходные периоды.

Данные о стоимости услуг, примененные в настоящем Техническом задании являются конфиденциальными. Расчеты по оплате услуг производятся по фактически оказанным услугам, исходя из фактического отсутствия при оплате лишних порций питания.

Стоимость услуг по организации питания обучающихся не может быть снижена при выполнении договора. Стоимость услуг по организации питания обучающихся может быть увеличена, в случае низкой посещаемости учащихся образовательного учреждения в учебные дни. Увеличение стоимости производится в том случае, если количество учащихся увеличивается пропорционально количеству обучающихся в адресе оказания услуг, а также в соответствии с условиями предусмотренных договором.

Для заказа дополнительных услуг по организации питания обучающихся (приложение № 2 к настоящему Техническому заданию) необходимо заказать дополнительные порции питания по цене, указанной в заказе. По заказу 01 минуту работы оплачивается 10 минут работы. Заказ оформляется в виде заявки. Заявка направляется Заказчику в виде электронной заявки по адресу электронной почты Заказчика. Необходимо по электронной почте подтвердить заявку, либо по адресу электронной почты Заказчика указать контактные данные для связи и доставки. Обеспечивая заявку, Заказчик несет ответственность за качество и безопасность предоставляемых услуг. Необходимо оплатить заявку в соответствии с условиями, указанными в заказе, утвержденном меню и Техническом задании.

Доставка осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным меню и Техническим заданием. Доставка осуществляется в соответствии с условиями, указанными в заказе, утвержденном меню и Техническом задании.

6.3. При оформлении заявки, утвержденного меню. Исполнитель на каждый прием пищи оформляет индивидуальное меню в виде меню, установленного в Приложении № 6 к настоящему Техническому заданию. Меню оформляется в 2 (два) экземплярах, которые предоставляются уполномоченным лицам Заказчика. Заказ оформляется с печатью (при наличии) после чего 1 (один) экземпляр Заказчик оставляет себе, а второй Заказчику.

6.6. 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).

6.7. 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.

Исполнитель:


/И.А.Выходец /

М.П. (при наличии)



Заказчик:


/И.В. Меркушева/

М.П.



**ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Ведомость контроля за рационом питания
с _____ по _____

Режим питания:
Возрастная категория:

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N7	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

Исполнитель: _____ / И.А. Выходец /
М.П. (при наличии)



Заказчик: _____ / И.В. Меркушева /
М.П.



N п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ Р 54683-2011
13.	груши свежие	ГОСТ 34112-2017
14.	жем	ГОСТ 33499/2015
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 31712-2012

N п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
17.	йогурт или био йогурт	2014 ГОСТ 31981/2013
18.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
19.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
20.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
21.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
22.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
24.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
25.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
26.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
27.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
28.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016
29.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
30.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
31.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
32.	кисель	ГОСТ 18488-2000
33.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
34.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
36.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
37.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
38.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
39.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
40.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
41.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
42.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
43.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
44.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
45.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
46.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
47.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
48.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
49.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017

49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ Р 52533-2006 ГОСТ 31743-2017
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	повидло	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
78.	салат свежий (листовый, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
85.	сметана	ГОСТ 31452-2012
86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017

93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
105.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108.	крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019

Примечание: По ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

Исполнитель:

 / И.А. Выходец /
 М.П. (при наличии)


Заказчик:

 /И.В. Меркушева/
 М.П.


Приложение №4 к Техническому заданию

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание


Исполнитель: / И.А. Выходец /
М.П. (при наличии)


Заказчик: /И.В. Меркушева/
М.П.

Приложение № 5 к Техническому заданию

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание


 Исполнитель: И.А. Выходец /
 М.П. (при наличии)



 Заказчик: /И.В. Меркушева/
 М.П.



ФОРМА

Раздаточная ведомость
на отпуск рационов питания

(прием пищи: завтрак, обед и т.д.)

«__» _____ 2025 г.

Наименование или номер групп, классов	Наименования рационов питания (завтрак, обед)	Количество рационов питания		Время предоставления рационов питания
		заявлено	фактически предоставлено	


Исполнитель:
/ И.А. Выходец /

М.П. (при наличии)




Заказчик:
/И.В. Меркушева/

М.П.



Приложение №7 к Техническому заданию

График приема пищи
на 2024-2025 учебный год

Класс	Время посещения		
	Завтрак	Обед	Полдник
1А	09.30		
1Б	09.30		
2А	09.30		
3А	10.25		
3Б	10.25		
4А	10.25		


Исполнитель:
/ И.А. Выходец/
М.П. (при наличии)




Заказчик:
/И.В. Меркушева/
М.П.



Приложение №8 к Техническому заданию

Заявка на получение услуг питания для обучающихся МОУ «СОШ № 9»
Волжского района г. Саратова

на «___» _____ 2025 г.
(дата оказания услуг)

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

Время подачи Заявки: «___» _____ 202__ 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

/ И.А. Выходец /
М.П.



Приложение № 3 к Договору
 № 25174
 от «09» 01 2025 г.

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
 УТВЕРЖДАЮ

(должность)

(должность)

(ФИО)

(ФИО)

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная

категория:

7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
ЗАВТРАК	Каша "Дружба"	2 2 0	13,26	15,70	28,19	235,014	2 6 0
	Джем	3 0	0,00	0,00	20,40	81,6	б/н
	Батон нарезной	5 0	3,75	1,25	26,00	13,5	
	Чай с сахаром	2 0 0	0,20	0,06	7,06	28,04	1 4 3
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		5 0 0	17,21	17,01	81,65	479,654	
ОБЕД	Огурцы соленые	6 0	0,48	0,06	1,02	7,8	б/н
	Суп картофельный с бобовыми на курином	2 0 0	4,20	5,60	17,62	133,12	144,1
	Тефтели куриные	9 0	11,43	14,42	17,36	224,66	390,4
	Соус томатный	2 0	0,12	0,75	1,07	11,5	4 5 3
	Макаронные изделия отварные	1 5 0	5,80	2,91	35,55	191,4	2 9 1
	Компот из смеси сухофруктов	2 0 0	0,08	0,00	10,62	40,44	5 0 8
	Хлеб пшеничный витаминизированный	3 0	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	3 0	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		7 8 0	26,07	24,37	104,66	720,82	
ПОЛДНИК	Напиток из вишни	2 0 0	0,12	0,02	8,58	34,34	511,2
	Пирожки печеные из сдобного теста с	1 0 0	10,50	11,35	40,44	244,2	543,3
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		3 0 0	10,62	11,37	49,02	278,54	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1 5 8 0	53,9	52,75	235,33	1479,014	
День 2							
ЗАВТРАК	Каша манная вязкая	2 0 0	9,54	11,72	24,10	251,31	2 5 0
	Булочка с корицей	1 0 0	7,62	6,17	51,26	296,07	4 3 8
	Чай с лимоном и сахаром	2 0 0	0,24	0,00	7,14	29,8	1 4 4
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		5 0 0	17,4	17,89	82,5	577,18	
ОБЕД	Икра кабачковая (промышленного)	6 0	0,72	3,00	4,44	58,2	
	Свекольник	2 0 0	1,80	2,88	13,54	92,3	1 3 1
	Рыба под маринадом	9 0	13,51	15,67	33,50	228,6	3 4 3
	Пюре картофельное	1 5 0	6,29	4,46	36,05	182,66	3 1 2
	Напиток с черной смородиной	2 0 0	0,14	0,06	8,00	32,7	511,4
	Хлеб пшеничный витаминизированный	3 0	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	3 0	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		7 6 0	26,42	26,7	116,95	706,36	
ПОЛДНИК	Кисель витаминизированный	2 0 0	0,00	0,00	15,00	9,5	6 1 4
	Пирожки печеные из сдобного теста с капустным фаршем	1 0 0	9,60	9,70	29,65	192,26	543,2
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		3 0 0	9,6	9,7	44,65	287,26	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1 5 6 0	53,42	54,29	244,1	1570,8	
День 3							
	Запеканка из творога с ягодным соусом	2 0 0	17,12	16,56	52,16	395,52	117,1

ЗАВТРАК	Фрукт свежий, сезонный	1 0 0	0,40	0,40	10,80	4 7	
	Чай с сахаром	2 0 0	0,20	0,06	7,06	28,04	1 4 3
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		5 0 0	17,72	17,02	70,02	470,56	
ОБЕД	Свекла отварная	6 0	0,90	0,06	5,28	25,2	1 7
	Суп картофельный с рисом на курином	2 0 0	2,58	4,64	15,20	113,28	155,3
	Котлета "Здоровье"	9 0	12,80	14,72	29,57	181,3	99,1
	Каша из гороха с маслом	1 5 0	6,20	5,71	25,91	236,49	418,1
	Напиток витаминизированный	2 0 0	0,00	0,00	19,00	7 5	РЦ
	Хлеб пшеничный витаминизированный	3 0	1,98	0,27	11,40	59,7	
Хлеб ржаной	3 0	1,98	0,36	10,02	52,2		
ИТОГО ЗА ОБЕД		7 6 0	26,44	25,76	116,38	743,17	
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт	2 0 0	4,40	4,00	18,60	158	
	Булочка с кокосовой стружкой	1 0 0	6,50	7,40	30,26	191,2	564,1
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		3 0 0	10,9	11,4	48,86	349,2	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1 5 6 0	55,06	54,8	235,26	1562,93	
День 4							
ЗАВТРАК	Огурцы соленые	6 0	0,48	0,06	1,02	7,8	б/н
	Голубцы ленивые из кур	9 0	8,77	13,2	14,35	173,92	372,2
	Каша гречневая рассыпчатая	1 5 0	5,64	3,91	38,85	225,67	237
	Чай с клубникой и сахаром	2 0 0	0,26	0,02	8,06	33,22	494,1
	Хлеб пшеничный витаминизированный	1 5	0,99	0,13	5,70	29,85	108,1
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		5 1 5	16,14	17,31	67,98	470,46	
ОБЕД	Морковь отварная	6 0	0,79	0,06	4,20	21,21	1 6
	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином	2 0 0	3,42	2,58	20,04	152,36	147
	Рагу из птицы	2 4 0	17,56	22,36	56,97	405,36	407
	Компот из смеси сухофруктов	2 0 0	0,08	0,00	10,62	40,44	508
	Хлеб пшеничный витаминизированный	3 0	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	3 0	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		7 6 0	25,81	25,63	113,25	731,27	
ПОЛДНИК	Сок фруктовый, плодовый, ягодный	2 0 0	0,20	0,20	18,80	100	
	Пирожки печеные из сдобного теста с яблоком	1 0 0	9,70	10,30	30,50	241,36	543,4
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		3 0 0	9,9	10,5	49,3	341,36	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1 5 7 5	51,85	53,47	230,53	1543,09	
День 5							
ЗАВТРАК	Макаронные изделия, запеченные с сыром	2 0 0	16,70	17,65	55,68	405,36	296
	Фрукт свежий, сезонный	1 0 0	0,40	0,40	10,80	4 7	
	Чай с лимоном и сахаром	2 0 0	0,24	0,00	7,14	29,8	144
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		5 0 0	17,34	18,05	73,62	482,16	
ОБЕД	Икра свекольная	6 0	0,89	1,57	5,92	41,24	119
	Щи из свежей капусты с картофелем на	2 0 0	2,10	4,68	7,56	81,46	142,2
	Плов со свиной	2 4 0	18,59	19,57	61,62	439,27	265
	Напиток из шиповника	2 0 0	0,32	0,14	11,46	48,32	519
	Хлеб пшеничный витаминизированный	3 0	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	3 0	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		7 6 0	25,86	26,99	107,98	722,19	
ПОЛДНИК	Напиток с черной смородиной	2 0 0	0,14	0,06	8,00	32,7	511,4
	Рогалик со сгущенкой	1 0 0	9,50	10,20	30,50	245,28	573,2
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		3 0 0	9,64	10,26	38,5	277,98	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1 5 6 0	52,84	54,9	220,1	1482,33	
Неделя 2 День 6							
ЗАВТРАК	Каша манная вязкая	2 2 0	12,45	14,80	26,51	276,45	250
	Джем	3 0	0,00	0,00	20,40	81,6	б/н
	Батон нарезной	5 0	3,75	1,25	26,00	135	
	Чай с сахаром	2 0 0	0,20	0,06	7,06	28,04	143
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		5 0 0	16,4	16,11	79,97	521,09	
ОБЕД	Икра кабачковая (промышленного)	6 0	0,72	3,00	4,44	58,2	
	Борщ с капустой и картофелем на курином	2 0 0	2,22	3,50	8,90	76,2	128,2
	Соус Болоньезе	9 0	13,80	17,65	35,20	252,6	405
	Спагетти отварные с маслом	1 5 0	5,65	2,50	35,59	191,4	291
	Компот из смеси сухофруктов	2 0 0	0,08	0,00	10,62	40,44	508
	Хлеб пшеничный витаминизированный	3 0	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	3 0	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		7 6 0	26,43	27,23	116,17	730,74	
ПОЛДНИК	Кисель витаминизированный	2 0 0	0,00	0,00	15,00	9 5	614
	Брецель	1 0 0	9,70	10,20	33,70	238,26	555,1

ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		3 0 0	9 , 7	10,2	4 8 , 7	333,26	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1 5 6 0	5 2 , 5 3	539	244,84	1585,09	
День 7							
ЗАВТРАК	Омлет с брокколи	1 6 0	1 2 , 9 8	1,77	31,55	289,86	3 0 2
	Батон нарезной	4 0	3 , 0 0	1,00	20,80	1 0 8	
	Фрукт свежий, сезонный	1 0 0	0 , 4 0	0,40	10,80	4 7	
	Чай с лимоном и сахаром	2 0 0	0 , 2 4	0,00	7 , 1 4	2 9 , 8	1 4 4
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		5 0 0	1 6 , 6 2	17,17	7 0 , 2 9	474,66	
ОБЕД	Морковь отварная	6 0 0	0 , 7 9	0,06	4 , 2 0	21,21	1 6
	Суп картофельный с бобовыми на мясном	2 0 0	2 , 2 0	5,60	17,62	133,12	1 4 4
	Гуляш из отварной свинины	9 0	13,96	14	22,50	234,24	3 6 7 , 2
	Рис отварной	1 5 0	3,87	4,70	40,08	218,03	4 1 4
	Напиток из вишни	2 0 0	0,12	0,02	8 , 5 8	34,34	5 1 1 , 2
	Хлеб пшеничный витаминизированный	3 0	1,98	0,27	11,40	5 9 , 7	
	Хлеб ржаной	3 0	1,98	0,36	10,02	5 2 , 2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		7 6 0	24,9	25	1 1 4 , 4	752,84	
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт	2 0 0	4,40	4,00	18,60	1 5 8	
	Пирог морковный	1 0 0	5,68	6,49	30,80	190,46	б/н
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		3 0 0	10,08	10,49	4 9 , 4	348,46	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1 5 6 0	51,6	581	234,09	1575,96	
День 8							
ЗАВТРАК	Каша пшенная молочная жидкая	2 0 0	9,10	9,08	38,62	286,82	2 6 7
	Булочка с кокосовой стружкой	1 0 0	6,50	7,40	30,26	191,2	5 6 4 , 1
	Чай с клубникой и сахаром	2 0 0	0,26	0,02	8 , 0 6	33,22	4 9 4 , 1
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		5 0 0	15,86	16,5	7 6 , 9 4	511,24	
ОБЕД	Огурцы соленые	6 0	0,48	0,06	1 , 0 2	7 , 8	б/н
	Щи из свежей капусты с картофелем на	2 0 0	2,24	4,22	7 , 4 0	77,26	1 4 2 , 3
	Жаркое из птицы	2 4 0	18,42	19,20	65,70	485,13	4 0 7 , 2
	Напиток с черной смородиной	2 0 0	0,14	0,06	8 , 0 0	3 2 , 7	5 1 1 , 4
	Хлеб пшеничный витаминизированный	3 0	1,98	0,27	11,40	5 9 , 7	
	Хлеб ржаной	3 0	1,98	0,36	10,02	5 2 , 2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		7 6 0	25,24	24,7	1 0 3 , 5 4	714,79	
ПОЛДНИК	Сок фруктовый, плодовой, ягодный	2 0 0	0,20	0,20	18,80	1 0 0	
	Пирожки печеные из сдобного теста с яблоком	1 0 0	9,70	10,30	30,50	241,36	5 4 3 , 4
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		3 0 0	9 , 9	10,5	4 9 , 3	341,36	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1 5 6 0	5 1	61,7	229,78	1567,39	
День 9							
ЗАВТРАК	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" жидкая	2 0 0	15,10	15,00	51,20	396,1	2 6 6
	Фрукт свежий, сезонный	1 0 0	0,40	0,40	10,80	4 7	
	Чай с сахаром	2 0 0	0,20	0,06	7 , 0 6	28,04	1 4 3
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		5 0 0	15,7	15,86	6 9 , 0 6	471,14	
ОБЕД	Икра свекольная	6 0	0,89	1,57	5 , 9 2	41,24	1 1 9
	Суп-лапша домашняя на курином бульоне	2 0 0	2,52	5,38	6 , 9 2	115,88	1 5 7 , 1
	Митбол куриный	9 0	10,40	13,94	17,56	240,6	4 1 2 , 1
	Соус томатный	2 0 0	0,12	0,75	1 , 0 7	1 1 , 5	4 5 3
	Каша пшеничная	1 5 0	7,61	3,42	42,02	218,52	2 4 3
	Компот из смеси сухофруктов	2 0 0	0,08	0,00	10,62	40,44	5 0 8
	Хлеб пшеничный витаминизированный	3 0	1,98	0,27	11,40	5 9 , 7	
	Хлеб ржаной	3 0	1,98	0,36	10,02	5 2 , 2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		7 8 0	25,58	25,69	1 0 5 , 5 3	780,08	
ПОЛДНИК	Компот из замороженной ягоды	2 0 0	0,12	0,02	8 , 5 8	34,34	5 1 1 , 1
	Плюшка новомосковская	1 0 0	10,20	9,60	35,20	263,4	2 7 0
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		3 0 0	10,32	9,62	4 3 , 7 8	297,74	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1 5 8 0	51,6	61,27	218,37	1548,96	
День 10							
ЗАВТРАК	Суп молочный с макаронными изделиями	2 0 0	9,50	9,70	29,60	254,9	1 6 5
	Булочка с кунжутом	1 0 0	8,34	8,40	45,20	251,3	5 6 4 , 2
	Чай с лимоном и сахаром	2 0 0	0,24	0,00	7 , 1 4	2 9 , 8	1 4 4
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		5 0 0	18,08	18,1	8 1 , 9 4	5 3 6	
ОБЕД	Морковь отварная	6 0	0,79	0,06	4 , 2 0	21,21	1 6
	Рассольник ленинградский на мясном бульоне	2 0 0	2,56	4,36	13,68	104,78	1 3 4 , 3
	Голубцы ленивые	9 0	10,69	14,97	14,85	246,5	3 7 2
	Пюре картофельное	1 5 0	6,29	4,46	36,05	182,66	3 1 2
	Напиток из шиповника	2 0 0	0,32	0,14	11,46	48,32	5 1 9
	Хлеб пшеничный витаминизированный	3 0	1,98	0,27	11,40	5 9 , 7	
	Хлеб ржаной	3 0	1,98	0,36	10,02	5 2 , 2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		7 6 0	24,61	24,62	1 0 1 , 6 6	715,37	

ПОЛДНИК	Кисель витаминизированный	2 0 0	0,00	0,00	15,00	9 5	6 1 4
	Пирожки печеные из сдобного теста с капустным фаршем	1 0 0	9,60	9,70	29,65	192,26	5 4 3, 2
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		3 0 0	9 , 6	9 , 7	44,65	287,26	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1 5 6 0	52,29	52	228,25	1538,63	
ИТОГО ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД:		1 5 6 5 5	526,09	531,85	2320,65	15464,194	
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:		1565,5	52,609	53,185	232,065	1545,4194	

Заказчик

 / И.В. Меркушева /
 М.П. 

Исполнитель

 / И.А.Выходец /
 М.П. 

Приложение № 4 к Договору
№ 25-174
от «09» 01 2025 г.

Акт оказанных услуг

г. Саратов

« »

202 __ г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 9» Волжского района г. Саратова, именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Меркушевой Ираиды Владимировны, действующего на основании и в соответствии с Уставом, с одной стороны и _____, далее именуемое "Исполнитель", в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, именуемые в дальнейшем "Стороны", составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В соответствии с договором на оказание услуг от «___» _____ 2025г. № _____ (далее - Договор) Исполнитель оказал, а Заказчик принял услуги по организации питания за период _____:

№ п/п	Наименование и виды оказываемых услуг	Ед. изм.	Кол - во	Цена за ед. изм.	Сумма (руб.)
1	Услуга по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов	Дето-день			
2	Услуга по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов, посещающих группу продленного дня	Дето-день			
ИТОГО					

2. Всего услуги оказаны на сумму _____ (_____) рублей ___ коп., НДС не облагается на основании _____.

3. Стороны взаимных претензий не имеют.

4. Акт составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

Заказчик



И.В. Меркушева /

М.П.

Исполнитель



/ И.А. Выходец /

М.П.