

ДОГОВОР № 2/21

с. Култаево

«29» января 2021 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Култаевская средняя школа» (МАОУ «Култаевская средняя школа»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Цвикилевич Наталии Геннадьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью "Компания "профи-Групп", именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Паевой Марины Анатольевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании Положения о закупке товаров, работ и услуг для нужд МАОУ «Култаевская средняя школа» (раздел 3, п. 3.2, п.п. 3.2.2), заключили настоящий договор.

1. ПРЕДМЕТ И ЦЕНА ДОГОВОРА

1.1. ЗАКАЗЧИК поручает, а ИСПОЛНИТЕЛЬ обязуется оказать услуги *по организации бесплатным горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях за счет средств бюджета, по ценам, установленным нормативными правовыми актами Пермского края и Пермского муниципального района* в учреждении Заказчика МАОУ «Култаевская средняя школа» по адресам: **Пермский район, с. Култаево, ул. Школьная, д.6; Пермский район, с. Баш-Култаево, ул. Мавлютова, д. 30**, в соответствии с двухнедельным меню (разработанным Исполнителем и согласованным с Заказчиком в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), по ценам, установленным нормативными правовыми актами Пермского края и Пермского муниципального района, согласно условиям, определяемым настоящим договором и Техническим заданием (Приложение №1), натуральным нормам питания, соответствующим среднесуточному набору пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений.

1.2. Цена договора: **13 825 560 (Тринадцать миллионов восемьсот двадцать пять тысяч пятьсот шестьдесят) рублей 00 копеек.**

1.3. Цена договора является твердой и неизменной на весь период оказания услуг или может быть изменена в исключительных случаях, указанных в пункте 4.4.

1.4. Цена договора включает все расходы на выполнение условий договора в полном объеме, включая все налоги и другие обязательные платежи, таможенные пошлины, выплаченные или подлежащие выплате, оплаты транспортных расходов внутри страны (города), прочих расходов, связанных с доставкой и разгрузкой товара в их конечном пункте, стоимость прочих услуг (если таковые имеются), страхование, расходы по содержанию технологического оборудования, стоимость тары, упаковки и доставки продуктов, оплату труда работников осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, клеймения весов, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, расходы по оплате коммунальных платежей, расходы на организацию и проведение процедур независимой оценки стоимости аренды имущества, расходы, связанные с арендой имущества, расходы по уплате налога на имущество, расходы связанные со страховкой имущества, а также иные расходы, связанные с процессом обеспечения горячим питанием, а также все расходы, связанные с выполнением Технического задания.

1.5. Качество осуществляемых услуг по договору должно соответствовать требованиям Государственных стандартов Российской Федерации и 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

Заказчик обязуется:

2.1. Предоставить Исполнителю во временное возмездное пользование (далее по тексту – аренда) специальные помещения, холодильное и другое технологическое оборудование, кухонный инвентарь, согласно Приложения № 1 к договору аренды: без номера от «24» марта 2018г., № 1 от «11» марта 2019г., для организации производства пищи в соответствии с санитарными правилами и нормами, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности для оказания услуг;

2.2. Ежедневно предоставлять Исполнителю письменную заявку на необходимое количество на следующий день. Вести учет питания обучающихся, ежедневно подтверждать списки питающихся, обучающихся, получающих питание;

2.3. Создать бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража приготовленных блюд;

2.4. Обеспечивать систематический контроль, по согласованному с Исполнителем графику, за соблюдением утвержденного Меню завтраков, обедов, полдников, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациону питания;

2.5. Обеспечить расчистку и содержание подъездных путей до пищеблока учреждения;

2.6. Производить оплату услуги в соответствии с пунктами 4.1.- 4.2. договора;

2.7. Заказчик обязан осуществлять ежемесячно проверку оказываемых услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным договором и технического задания к нему.

3. ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

Исполнитель обязуется:

3.1. Обеспечивать качественным питанием с разнообразным меню обучающихся образовательного учреждения по дням недели, согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся (СанПин 2.3/2.4.3590-20). При оказании услуг, с учетом возраста обучающихся, соблюдает требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

3.2. Выполнять натуральные нормы питания, руководствуясь нормами продуктов питания по общеобразовательным учреждениям.

3.3. Обеспечивать высокую культуру обслуживания при оказании услуг, в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения), рекомендованными Центральным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю для данного учреждения.

3.4. Осуществлять оказание услуг по двухнедельному меню, разработанному им, согласованному с Заказчиком. Обеспечивать своевременное снабжение столовых и буфетов необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными витаминами, в соответствии с утвержденным меню. Меню вывешивается в местах отпуска готовой продукции и содержит в себе информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ.

3.5. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов при организации питания.

3.6. Выполнять текущий ремонт помещений пищеблока, холодильного и технологического оборудования.

3.7. В течение 3-х дней с начала оказания услуг доукомплектовать пищеблок учреждения собственным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой.

3.8. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за счет собственных средств.

3.9. Обеспечивать своевременную доставку качественных и безопасных продуктов питания, соответствующих действующим требованиям законодательства РФ и разрешенных для использования в детском питании, необходимых для приготовления пищи в соответствии с утвержденным двухнедельным меню. Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья использовать чистый специализированный автотранспорт, предусмотренный для перевозки продуктов, в том числе с изотермическими фургонами- для доставки скоропортящихся пищевых продуктов (гастрономических изделий). В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов. Упаковка и фасовка должна соответствовать ГОСТу, техническим регламентам, СанПин.

3.10. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи.

3.11. Нести ответственность и решать вопросы при оказании услуг в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

3.12. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок учреждения чистящими и моющими средствами.

3.13. Самостоятельно обеспечивать пищеблок необходимыми квалифицированными кадрами, организовывать и проводить мероприятия по повышению квалификации работников пищеблока.

3.14. Обеспечивать и нести расходы на оплату труда работников осуществляющих организацию питания, по проведению медицинских и профилактических осмотров работников столовой в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20, а также иметь допуск по группе безопасности для работы с электрооборудованием столовой.

3.15. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с письменного согласия Заказчика.

3.16. Обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации. Вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.17. Обеспечить в установленном порядке возможность контроля Заказчиком за качеством продуктов питания, при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения, за правильности закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, бракеражем готовой продукции, за санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

3.18. Проводить мероприятия по дезинсекции и дератизации предоставленных специальных помещений.

3.19. Ежемесячно в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным, подавать сведения Заказчику об объемах оказанных услуг. Одновременно с указанными ранее сведениями предоставлять акты выполненных услуг.

3.20. В срок с «11» января 2021 года до «31» декабря 2021 года Исполнитель обязан организовать оказание Услуг на основе блюд высокой степени готовности.

3.21. Осуществлять раздачу пищи. Производить собственными силами предварительное накрытие столов (сервировка) для приема пищи (согласно графику питания обучающихся общеобразовательного учреждения).

3.22. Мыть столовую посуду после приема пищи.

3.23. Обеспечивать чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений пищеблока, оборудования и инвентаря. Исполнитель снабжает собственными силами и за счет собственных средств буфет-раздаточную достаточным количеством столовой посуды из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.

3.24. Обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции, согласно Перечню документации, которая ведется Исполнителем при оказании услуг, включенному в Техническое задание.

3.25. В нерабочее время сдавать помещения столовой под охрану Заказчика в установленном соответствующим локальным нормативным актом Заказчика, согласованном с Исполнителем, порядке.

3.26. Обеспечивать сохранность предоставленного для оказания услуг оборудования, мебели и т.д., правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование и содержать его в исправном состоянии. Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи

3.27. Незамедлительно, не позже чем за 5 (пять) часов, информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему договору.

3.28. Обеспечить вывоз пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения собственными силами и за счет собственных средств.

4. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

4.1. Оплата производится Заказчиком ежемесячно за фактически оказанные услуги, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 10 банковских дней с момента предоставления Исполнителем акта об оказании, счет - фактуры, а так же при наличии денежных средств на лицевом счете у Заказчика (в течение 10 дней после поступления финансирования от Учредителя).

4.2. Оплата за оказанные услуги осуществляется из расчета количества предоставленных по заявке Заказчика за месяц и стоимости, согласованной с Заказчиком до начала текущего месяца в письменной форме, не превышающей предельную стоимость, установленную в пункте 1.2. настоящего договора.

4.3. Стоимость питания для обучающихся на уровне начального образования составляет **75,50** рублей в день.

4.4. Стоимость может быть изменена в связи с внесением изменений в нормативные правовые акты Пермского края и Пермского муниципального района по письменному уведомлению Заказчика и подписанием дополнительного соглашения к настоящему договору.

5. ПРАВА СТОРОН

5.1. Права Заказчика:

5.1.1. Контролировать качество оказания услуги и график работы Исполнителя;

5.1.2. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим договором, а также своевременного устранения выявленных недостатков;

5.1.3. Предъявлять Исполнителю претензии по качеству оказываемых услуг.

5.2. Права Исполнителя:

5.2.1. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг;

5.2.2. Исполнитель имеет право самостоятельно определять штатное расписание.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.2. В случае полного или частичного неисполнения договора Исполнителем, последний обязан уплатить Заказчику за каждый день неисполнения обязательств неустойку в размере 0,1% от цены контракта и возместить причиненные в результате этого убытки.

6.3. За несвоевременное исполнение обязательств Заказчика, установленных в пункте 4.1. договора Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки за каждый день просрочки исполнения обязательств в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации.

6.4. Уплата неустойки не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по договору.

6.5. Споры и разногласия по договору решаются путем предъявления и рассмотрения претензий. В случае если споры и разногласия не будут урегулированы в претензионном порядке, они подлежат разрешению в Арбитражном суде Пермского края.

6.6. Стороны освобождаются от исполнения обязательств по договору только в случае наступления форс-мажорных обстоятельств. Действия сторон по исполнению договора определяется при наступлении таких обстоятельств действующим законодательством и обычаями делового оборота.

7. СРОК ДЕЙСТВИЯ И ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

7.1. Срок действия договора: с момента подписания договора до исполнения сторонами обязательств, предусмотренных условиями договора.

7.2. Срок оказания услуг: с «11» января 2021 года до «31» декабря 2021г.

7.3. Все изменения в договор вносятся только с письменного согласия сторон, оформленного в качестве дополнительного соглашения к настоящему договору.

7.4. Договор может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда.

8. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

8.1. При возникновении форс-мажорных обстоятельств (пожар, наводнение и т.д.) стороны не несут ответственности за выплату неустойки и ведут поиск альтернативных способов выполнения договора с письменным уведомлением в течение пяти дней с момента возникновения ситуации.

9. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

9.1. Настоящий договор составлен в двух экземплярах по одному для каждой из сторон.

9.2. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

9.3. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны лишь в том случае, если они совершены в письменной форме и подписаны обеими сторонами.

9.4. Приложения, являющиеся неотъемлемой частью договора:

- Приложение № 1 «Техническое задание»;

10. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Исполнитель:

ООО "Компания "Профи-групп"
ИНН/КПП 5906123770/590601001
Адрес: 614051, г. Пермь, ул. Уинская 6-157
р/счет 40702810210000434527
в АО «ТИНЬКОФФ БАНК»
к/с 30101810145250000974
БИК 044525974
ОКПО 26595551

 / Паева М.А./



Заказчик:

МАОУ «Култаевская средняя школа»
Адрес: 614520 Пермский край, Пермский район, с. Култаево, ул. Школьная, 6
ИНН 5948014606/КПП 594801001
Получатель: ФЭУ Пермского муниципального района (МАОУ «Култаевская средняя школа»)
Номер казначейского счета (р/с) 03234643576460005600 в ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ//УФК по Пермскому краю г. Пермь
Номер единого казначейского счета (к/с) № 40102810145370000048
БИК ТОФК 015773997

 / Н.Г.Цвिकилевич



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Исполнитель заказа предоставляет услуги по организации горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в учреждении МАОУ «Култаевская средняя школа» по адресам: Пермский район, с. Култаево, ул. Школьная, д.6; Пермский район, с. Баш-Култаево, ул. Мавлютова, д. 30. Количество дней, когда осуществляется обеспечение горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательном учреждений МАОУ «Култаевская средняя школа» - из расчета 5-ти дневной недели;
 - 1.1 Питание обучающихся, получающих начальное общее образование, предоставляется в режиме 1 разового питания в одну смену. Основное (горячее) питание обучающихся данных категорий в общеобразовательном учреждении предполагает организацию питания – обед. Количество смен в учреждении - 2 смены;
 - 1.2. Стоимость питания определяется на основании приказа Управления образования администрации муниципального образования «Пермский муниципальный район» № 468 от 28.12.2020г. «Об утверждении стоимости питания на 2021 год». Стоимость горячего питания для обучающихся согласовывается Исполнителем с администрацией образовательного учреждения при предоставлении меню на 10 дней (меню утверждается ежедневно руководителем общеобразовательного учреждения).
2. Исполнитель должен организовать горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование, в образовательном учреждений МАОУ «Култаевская средняя школа» в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:
 - 2.1. 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.
 - 2.2. Часть 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ “Об образовании в Российской Федерации”.
 - 2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
 - 2.4. «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.)
 - 2.5. Картотека блюд лечебного и рационального питания под редакцией профессора Самсонова, том 1.2. – НИИ питания РАМН.-1995
 - 2.6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
 - 2.7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
 - 2.8. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
 - 2.9. ГОСТ Р 51074-2003, утвержденного Постановлением Госстандарта от 29.12.2003г. № 401-ст «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
 - 2.10. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
3. Технология приготовления должна строго соответствовать рецептурам блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений, разработанных Исполнителем.
4. Для исполнения условий договора Заказчик передает Исполнителю помещения пищеблоков учреждений с технологическим оборудованием. Передача помещения (кухни), оборудования, кухонной утвари осуществляется во временное возмездное пользование (далее по тексту – аренда) на срок действия договора.

Исполнитель заказа должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблока учреждений собственным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой в течение 3-х дней с момента подписания договора. Питание обучающихся в учреждении будет организовано в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.

5. Исполнитель заказа должен обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, капитальный и текущий ремонт используемого помещения пищеблока, технологического оборудования.

6. Исполнитель должен выполнять денежные и натуральные нормы питания с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, понесенных организатором питания.

7. Исполнитель должен осуществлять своими силами и за свой счет доставку продуктов питания до учреждения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт и обеспечивающий соблюдение температурных режимов транспортировки, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.

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

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

8. Исполнитель должен обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и органов противопожарной безопасности. Самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению сотрудниками Исполнителя соответствующих норм и правил.

9. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи. Имеет в наличии 10-ти дневное меню, ассортиментный минимум блюд, согласованный с Центральным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.

10. Исполнитель несет расходы по проведению обязательных предварительных (при приеме на работу) и периодических медицинских осмотров работников пищеблока.

11. Исполнитель должен ежемесячно подавать Заказчику сведения об объемах оказанных услуг.

12. В соответствии с санитарными нормами и правилами помещение столовой в образовательном учреждении является закрытым помещением без допуска в него посторонних лиц.

13. Исполнитель обеспечивает 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.

14. Исполнитель обеспечивает наличие кухонного инвентаря, посуды, приборов, санитарной и специальной одежды, моющих средств в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания, согласно номенклатуре (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

15. Исполнитель обеспечивает 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.

Исполнитель организует проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий, а также осуществляет вывоз пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.

- Исполнитель осуществляет поставку продуктов питания с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем;
- поставке молочных и кисломолочных продуктов питания с остаточным сроком 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 с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем. Мясопродукты поставляются по заявке.

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

- сертификат соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- документы 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;
- 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 высокой 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 (предпочтительное 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 тушенная 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 (соленые).

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

(в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Требования к оказанию услуг по организации горячего питания

№ п/п	Требования	Нормативно-правовая база
1.	Организация питания	1.1. Физически полноценное, сбалансированное, разнообразное с учетом: - калорийности , рекомендуемой для детей младшего, среднего и старшего школьного возраста - содержания пищевых веществ рекомендуемого среднесуточного набора продуктов, - норм потребления (по возрастным группам). 1.2. При отсутствии продукта должна производиться его равноценная замена. 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. 1.4. При приготовлении пищи должно учитываться изменение веса, происходящего при холодной и тепловой обработке продуктов
2.	Готовые продукты питания	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»
3.	Безопасность продуктов питания: - срок годности - срок годности в	Соответствие: - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - технический регламент на молоко и молочную продукции. № 88-ФЗ от

	<p>момент поставки</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранение - температурный режим - относительная влажность - упаковка 	<p>12.06.2008 года.</p> <p>-технический регламент на масложировую продукцию» № 90-ФЗ от 24.06.2008 года.</p> <p>- Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p>
4.	<p>4.1 Меню:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Количество - Объем - пищевая ценность продуктов - калорийность - обязательная витаминизация (включение в рацион питания свежих овощей, фруктов, натуральных напитков) <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 12-и дневное меню, представленное заказчиком
5.	<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.</p> <p>Место: столовая школы</p> <p>Время и сроки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в рабочие дни согласно расписанию занятий, уроков - в праздничные и выходные дни согласно режиму дня
6.	<p>Транспортировка:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выполняется специализированным автотранспортом поставщика, имеющим санитарный паспорт
7.	<p>Контроль</p>	<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>
8.	<p>Утилизация пищевых отходов</p>	<p>В соответствии с СанПиН.</p>