

г. Пермь

«28» декабря 2016 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Фроловская средняя о школа», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Петренко Марины Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ИП Йосипчук Юрий Юрьевич., именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании Свидетельства о государственной регистрации от 19.05.2008г. №003387830, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании Договора аренды №1 от 12.01.2015г. заключили настоящий договор о нижеследующем:

## І. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется оказывать услуги по обеспечению горячим питанием льготных категорий учащихся МАОУ «Фроловская средняя школа» (далее - услуги), согласно условиям, определенным настоящим договором (далее - Договор) и Техническим заданием (Приложение № 1 к настоящему договору), натуральным нормам питания, соответствующим среднемесячному набору пищевых продуктов для обучающихся образовательных учреждений, а Заказчик оплачивать оказанные услуги.

Услуги оказываются в помещениях столовой и пищеблока на оборудовании заказчика передаваемых исполнителю в аренду.

1.2. Питание учащихся осуществляется по согласованному графику в соответствии с утвержденным примерным десятидневным меню, согласованным с Заказчиком..

1.3. Срок оказания услуг: с 01 января 2017г., -по 31.05.2017г.

1.4. Место оказания услуг: Пермский край, Пермский район. село Фролы, улица Садовая, дом 7, столовая.

## ІІ. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

2.1 Заказчик обязан:

2.1.1. Создать необходимые условия для организации Исполнителем питания учащихся, указанных в п. 1.1 настоящего Договора.

2.1.2. Предоставлять Исполнителю тепловую энергию для отопления, холодную воду, освещение для приготовления и отпуска горячего питания.

2.1.3. Назначить своего представителя для осуществления контроля и учета фактического количества учащихся по категориям для составления ежедневных заявок на следующий день и предоставления их Исполнителю не позднее, чем за 2 часа до окончания работы пищеблока Исполнителя.

2.1.4. Разработать и согласовать совместно с Исполнителем график питания.

2.1.5. Обеспечить осуществление контроля за правильным расходованием и своевременным финансированием средств на цели, определённые настоящим Договором.

2.1.6. Создать с обязательным участием представителя Исполнителя и своего представителя (медицинского работника при его наличии) бракеражную комиссию для проведения ежедневных проверок приготовленных блюд, соблюдения утверждённого меню.

2.1.7., заключить с Исполнителем Договор передачи в пользование муниципального имущества для целей исполнения настоящего Договора, на основании ч.10 п. 1 ст. 17.1 Федерального закон от 26.07.2006 N 135-ФЗ "О защите конкуренции".

2.1.8. Производить оплату за оказанную услугу в соответствии с пунктами ;4.1-4.2.

2.2. Заказчик вправе:

2.2.1. Контролировать соблюдение Исполнителем своих обязательств, в том числе за обоснованностью расчета цен на питание.

2.2.2. При обнаружении недостатков оказанной услуги вправе по своему выбору потребовать:

безвозмездного устранения недостатков оказанной услуги, включая продукцию общественного питания;

соответствующего уменьшения цены оказанной услуги, включая продукцию общественного питания;

безвозмездного повторного изготовления продукции общественного питания надлежащего качества.

2.2.3. Отказаться от исполнения Договора и потребовать полного возмещения убытков, если в установленный Заказчиком срок недостатки оказанной услуги не устранены Исполнителем.

2.2.4. Отказаться от исполнения Договора, если обнаружены существенные недостатки оказанной услуги или иные существенные отступления от условий Договора.

2.2.5. Потребовать от Исполнителя полного возмещения убытков, причиненных ему в связи с недостатками оказанной услуги.

2.2.6. В одностороннем порядке отказаться от исполнения Договора, по причинам:

- неоказания услуг по вине Исполнителя по истечению 1 календарного дня после установленного срока оказания услуг;

- оказания услуг ненадлежащего качества с недостатками, которые не могут быть устранены в установленный Заказчиком срок;

- необоснованного изменения Исполнителем цены Договора;

- систематического (более 2-х раз) нарушения условий настоящего Договора Исполнителем.

2.2.7. Заказчик передает в аренду исполнителю Договора минимально необходимое оборудование, а также помещение столовой и пищеблока площадью 180,00 кв.м. на основании требований СанПиН на период оказания услуг, после заключения Договора в соответствии с условиями заключённого договора аренды.

### III. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

3.1. Исполнитель принимает на себя следующие обязательства:

3.1.1. Организовать согласно графику питания, в соответствии с требованиями нормативных документов и условиями Заказчика, питание учащихся, указанных в п.1.1 Договора.

3.1.2. Обеспечить наличие на весь период действия настоящего Договора действующих сертификатов соответствия на услуги общественного питания.

3.1.3. Обеспечить соблюдение требований СанПиН 2.4.2.2821-10 и СанПиН 2.4.5.2408-08, требования к помещениям и оборудованию, требованию к отоплению, водоснабжению и канализации, требованию к оборудованию столовой, требования к условиям хранения и приготовления пищевых продуктов, требования к организации питания детей,

3.1.4. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего питания, сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации.

3.1.5. Производить входной контроль качества поступающих продуктов и оперативный контроль в процессе их обработки, приготовления и подготовки к реализации.

Использовать при оказании услуг по настоящему Договору передовые технологии по приготовлению и организации питания.

3.1.6. Обеспечить соответствие приготавливаемых блюд, включенных в меню, установленным параметрам: качества, стоимости, веса, калорийности, питательности, состава блюд и рациональности (совместимости продуктов).

3.1.7. Проводить контроль качества и безопасности оказываемых услуг, включая продукцию общественного питания, в соответствии с требованиями нормативных документов.

3.1.8. Обеспечивать наличие в установленном месте контрольных блюд.

3.1.9. Осуществлять горячее питание льготных категорий учащихся образовательного учреждения по дням недели в соответствии с требованиями нормативных документов, в соответствии с Примерным 10-дневным меню, согласованным с Роспотребнадзором и директором школы.

3.1.10. Осуществлять производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающие безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

3.1.11. В Примерном 10-дневном меню не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 - 3 дня.

3.1.12. Своевременно производить за свой счет в достаточном количестве закупку продуктов питания в соответствии с санитарными правилами и нормами, при наличии документов удостоверяющих качество и безопасность продуктов.

3.1.13. При доставке готовой пищи (в исключительных случаях) использовать термоконтейнеры, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи. Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не должно превышать 2 часов.

3.1.14. Обеспечить своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблока медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.1.15. Оснащать за счет собственных средств пищеблок и столовую дополнительным технологическим оборудованием, посудой, приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и чистящими средствами в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами и обеспечить функционирование пищеблоков.

3.1.16. Организовать питьевой режим в виде бутилированной питьевой воды, расфасованной в емкости, на которую должны быть документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

3.1.17. Обеспечить оказание услуг по настоящему Договору кадрами необходимой квалификации.

3.1.18. Обеспечивать строгое соблюдение установленных в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических нормативных документах требований к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья детей, окружающей среды и имущества.

3.1.19. Назначить своего представителя для участия в бракеражной комиссии.

3.1.20. Обеспечить документальное сопровождение оказываемых услуг по следующему перечню документов, которое должно находиться непосредственно в пищеблоке в специально отведённых для них местах: заявки на питание; табель учета фактического количества питающихся учащихся; инструкции по технике безопасности; бракеражный журнал; Примерное 10 дневное меню и наличие ежедневного меню; технологические карты на блюда и изделия по меню; калькуляции цен на блюда, включённые в меню; приходные документы на поставленные продукты и материалы; документы, удостоверяющие качество поступающих продуктов, сырья, полуфабрикатов и др., сертификаты соответствия и (или) декларации о соответствии, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции; информация об Исполнителе и оказываемых им услугах; санитарно-эпидемиологическое заключение; книга отзывов и предложений.

3.1.21. Обеспечивать контроль за сохранностью и правильностью эксплуатации технологического, холодильного и иного оборудования и помещений пищеблока.

В период действия настоящего Договора, за свой счет производить техническое обслуживание, а в случае необходимости ремонт холодильного и технологического оборудования. Производить текущий ремонт помещений и поддерживать в надлежащем техническом состоянии.

3.1.22. Обеспечивать проведение проверок и наличие клеймения весового измерительного оборудования пищеблока. На период действия настоящего Договора обеспечить прохождение всеми работниками пищеблоков инструктажа по электробезопасности.

3.1.23. Своими силами и за свой счёт обеспечивать своевременную и качественную уборку помещений пищеблока, производить вывоз (утилизацию) бытовых отходов, а также работы по дератизации, дезинсекции и дезинфекции пищеблока. (Либо возмещать стоимость выполненных услуг образовательному учреждению).

Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие, которое легко моется, устойчиво к воздействию высокой температуры и дезинфицирующим средствам.

Уборку столовой проводить после каждого приема пищи. Столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированные емкости.

3.1.24. Самостоятельно обеспечивать сохранность имущества пищеблоков, закрывать и опечатывать используемые помещения, а при необходимости и холодильное оборудование.

3.1.25. Исполнитель обязан обеспечить хранение пищевых продуктов, в соответствии с пунктом 3.3 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.4.3155-13 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.12.2013 № 73

3.1.26. Исполнитель для транспортировки пищевых продуктов обязан использовать транспортные средства, предназначенные для осуществления перевозок пищевых продуктов, в соответствии с пунктом 4 статьи 19 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», пунктом 3.4 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.4.3155-13 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.12.2013 № 73 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.4.3155-13».

3.1.27. Для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов Исполнитель обязан использовать - охлаждаемые или изотермические транспортные средства, в соответствии с пунктом 3.4 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов "СанПиН 2.4.4.3155-13 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.12.2013 № 73 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.4.3155-13".

3.1.28. Исполнитель гарантирует надлежащее качество предоставляемых услуг с соблюдением санитарных норм, установленных для организаций общественного и школьного питания в течение всего срока оказания услуг.

3.1.29. Обеспечивать подготовку столовой и пищеблока к приему контролирующих органов на предмет готовности пищеблока к организации питания обучающихся.

3.2. Исполнитель имеет право:

3.2.1. Получать имеющиеся у Заказчика необходимые сведения для оказания услуг по настоящему Договору.

#### **IV. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

4.1. Цена Договора составляет :991877,68 (Девятьсот девяносто одна тысяча восемьсот семьдесят семь рублей 68 копеек).

Размер выплат с 01.09.16г. для учащихся льготных категорий (малоимущие) первой ступени (1-4 классы) составляет -55,97 рублей, для учащихся льготных категорий (малоимущие многодетные) I ступени (1-4кл) составляет 55,97 рублей, для учащихся льготных категорий (малоимущие 2,3 ступень, 5-11 класс) составляет -62,75 руб. для учащихся льготных категорий (малоимущие многодетные 2,3 ступень, 5-11 класс) составляет - 62,75 руб, для учащихся льготных категорий (СКК) первой ступени - 55,97 рубля, для учащихся льготных категорий (СКК) второй ступени - 62,75 рублей, для учащихся льготных категорий (дети-инвалиды) первой ступени - 55,97 рубля., для 2-ступени-62,75 рублей. Цена договора остаётся твердой на весь период действия договора.

4.2. Выплаты осуществляются в соответствии с Законом Пермского края «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства» от 09.09.1996г. № 533-83, п.2 ст. 18.8, письма Министерства образования и науки Пермского края №СЮД-26-01-35-1127 от 07.07.2016г. «О размере денежных норм»,

включают все расходы по организации приготовления и раздачи пищи, по организации мойки технологического оборудования, инвентаря, посуды и тары, по организации уборки производственных и вспомогательных помещений пищеблока, расходы на страхование, оплату налогов, сборов и другие обязательные платежи, возникающих у Исполнителя в рамках исполнения Договора.

4.3. Финансирование осуществляется из бюджета Пермского края за счет средств:

- субсидии из бюджета Пермского края;
- субсидии из бюджета Пермского района.

4.4. Оплата осуществляется Заказчиком после подписания счетов-фактур и актов приема оказанных услуг по форме, установленной приложением 2 к Договору, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 30-ти календарных дней со дня получения целевой субсидии от Учредителя. Количество фактически отпущенного питания за день определяется по данным табеля учета фактического количества питающихся учащихся.

4.5. Сверка расчетов, а также других условий оказания услуг на соответствие положениям настоящего Договора, производится сторонами ежедневно.

## V. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных Договором в соответствии с действующим законодательством РФ.

5.2. В случае просрочки исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Договором, Поставщик уплачивает пеню, которая начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается Договором в размере не менее одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных поставщиком, и определяется в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 № 1063.

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

5.4. Сторона, которая не исполняет своего обязательства по причине наступления обстоятельств непреодолимой силы, должна незамедлительно дать письменное извещение другим сторонам о препятствии его выполнения на исполнение обязательств по Договору и подтвердить наличие указанных обстоятельств документом компетентного органа.

5.5. Применение мер гражданско-правовой ответственности не освобождает стороны от исполнения принятых на себя обязательств по настоящему Договору.

## VI. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Настоящий Договор вступает в силу с даты его заключения и действует до полного исполнения сторонами принятых по нему обязательств.

7.2. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Договора, разрешаются путем переговоров. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров, спор передается на рассмотрение Арбитражного суда Пермского края в соответствии с действующим законодательством РФ.

7.3. При исполнении Договора по соглашению сторон количество поставляемого товара, объем выполняемой работы, оказываемой услуги, предусмотренные Договором, может быть уменьшено или увеличено. При уменьшении или увеличении предусмотренных Договором количества услуги стороны обязаны уменьшить или увеличить цену Договора исходя из цены единицы стоимости услуги.

7.4. Расторжение Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны Договора от исполнения Договора

7.5. Взаимоотношения сторон, не урегулированные настоящим Договором, регулируются в соответствии с действующим законодательством РФ.

## VIII. РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

8.1. **Заказчик:** МАОУ «Фроловская средняя школа» ИНН 5948002664 КПП 594801001 ОГРН 1025902396937  
Наименование получателя: Отделение по Пермскому району УФК по Пермскому краю (ФЭУ администрации Пермского муниципального района МАОУ «Фроловская средняя школа», л/сч 3077400080, БИК 045773001 Расчетный счет: 40701810300003000001, Отделение Пермь, г. Пермь. Адрес: 614530 Пермский край, Пермский район, с.Фролы, ул. Садовая, 7

8.2. **Исполнитель:** ИП Йосипчук Ю.Ю. Адрес: 614097, Г.Пермь, ул. Строителей, 36-38. тел. 221-35-50, ИНН 590300828734, р/с: 40802810449490054043 в Банке ОАО «Сбербанк России», кор. Счѐт: 30101810900000000603, БИК 045773603

Приложение:

1. Техническое задание

2. Акт выполненных услуг



ПОДПИСИ СТОРОН:



## Приложение № 1

к договору  
№ \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

## Техническое задание

Исполнитель ИП Йосипчук Ю.Ю.

Заказчик: \_МАОУ «Фроловская средняя школа»

| №<br>п/п | Наименование услуги                                                                                                                            | Единица<br>измерения | Количество | Цена  | Сумма     |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------|-------|-----------|
| 1        | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (малоимущие 1-я ступень категорий в возрасте от 7 до 10 лет) 1-4 классы               | завтрак              | 756        | 55,97 | 42313,32  |
| 2        | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (многодетные малоимущие 1-я ступень категорий в возрасте от 7 до 10 лет) 1-4 классы   | завтрак              | 1344       | 55,97 | 75223,68  |
| 3        | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (малоимущие 1-я ступень категорий в возрасте от 7 до 10 лет) 1-4 классы               | Обед*                | 3738       | 55,97 | 209215,86 |
| 4        | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (многодетные малоимущие 1-я ступень категорий в возрасте от 7 до 10 лет) 1-4 классы   | Обед*                | 2492       | 55,97 | 139477,24 |
| 5        | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (малоимущие 2,3я ступень категорий в возрасте от 11 до 15 лет) 5-11классы             | Обед*                | 4320       | 62,75 | 271080,00 |
| 6        | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (многодетные малоимущие 2,3я ступень категорий в возрасте от 11 до 15 лет) 5-11классы | Обед*                | 2160       | 62,75 | 135540,00 |
| 7        | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (СкК) 1-5кл.                                                                          | Обед*                | 630        | 55,97 | 35261,10  |
| 8        | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (СкК) с 6-9кл.                                                                        | Обед*                | 1170       | 62,75 | 73417,50  |
| 9        | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (дети-инвалиды 1-я ступень категорий в возрасте от 8 до 10 лет) 1-4классы             | Обед*                | 84         | 55,97 | 4701,48   |
| 10       | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (дети-инвалиды 2-я ступень категорий в возрасте от 11 до 15 лет) 5-11классы           | Обед*                | 90         | 62,75 | 5647,50   |
|          | ИТОГО                                                                                                                                          |                      |            |       | 991877,68 |

Всего: Девятьсот девяносто одна тысяча восемьсот семьдесят семь руб. 68 копеек

\*Стоимость супа в цену не входит (оплата производится за счёт средств родителей, законных представителей обучающегося.)

Исполнитель \_\_\_\_\_ Ю.Ю.Йосипчук

Заказчик \_\_\_\_\_ М.А.Петренко



1. Исполнитель заказа предоставляет услуги по обеспечению горячим питанием льготных категорий учащихся

Количество дней, когда осуществляется обеспечение горячего питания льготных категорий учащихся - из расчета 5-дневной недели.

Горячее питание предоставляется в режиме одноразового горячего питания в одну смену. Количество смен в учреждении - две смены.

2. Исполнитель должен организовать обеспечение горячим питанием льготных категорий учащихся в МАОУ Фроловская средняя общеобразовательная школа в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

2.1 Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. (редакция от 25.11.2013 г)

2.2 Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г (в редакции Федеральных законов от 30.12.2001г № 196-ФЗ, от 10.01.2003г. № 15-ФЗ, от 30.06.2003г. № 86-ФЗ, от 22.08.2004г № 122-ФЗ.)

2.3 Постановление Правительства РФ «Правила оказания услуг общественного питания» (постановление № 1036 от 15 августа 1997);

2.4 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в школьных организациях. СанПиН 2.4.1.2660-10;

2.5 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08

2.6 Методические рекомендации «Питание детей в детских школьных учреждениях», утвержденные Министерства здравоохранения СССР, Министерства просвещения СССР от 14.06.1984г;

2.7 Методические рекомендации «Контроль за организацией питания детей в детских школьных учреждениях», утвержденные Минздрав СССР от 13.03.1987г., № 4265-87, 11-4/6-33;

2.8 Методические рекомендации по организации питания в детских коллективах, утвержденные Главным государственным санитарным врачом по Пермской области, вводятся с 01.07.1999 г.;

3. Для исполнения условий Договора Заказчик передает Исполнителю помещения пищеблока учреждения с технологическим оборудованием.

4. Технология приготовления должна строго соответствовать рецептурам блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений, разработанных Уральским региональным центром питания, согласованных с Центром Госсанэпиднадзора Пермской области.

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

6. Исполнитель заказа должен обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, капитальный и текущий ремонт используемого помещения пищеблока, технологического оборудования, обеспечивать пищеблоки моющими и чистящими средствами.

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

8. Исполнитель должен осуществлять своими силами 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.

9. 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.

10. 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.

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

12. Исполнитель обязан:

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

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

15. 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.

16. Исполнитель обеспечивает наличие кухонного инвентаря, посуды, приборов, санитарной и специальной одежды, моющих средств в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания, согласно номенклатуре (Сан ПиН 2.4.5.-2409-08)

17. 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 мероприятия, а также осуществляет обслуживание и ремонт системы вентиляции, системы автоматической пожарной сигнализации, вывоз пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения, поверку весоизмерительного оборудования.

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 кролика;
- сосиски и сардельки (говяжьи);
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.);
- субпродукты (печень говяжья, язык).

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

***Яйца куриные*** отборное и I категории.

### ***Молоко и молочные продукты:***

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности) пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущено – вареное молоко;
- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности – при отсутствии творога более 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 ( )

### ***Кондитерские изделия:***

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

### ***Овощи:***

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

### ***Фрукты:***

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

***Бобовые:*** горох, фасоль, соя.

### ***Соки и напитки:***

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

### ***Консервы:***

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

Хлеб, крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.  
(в соответствии с нормами СанПиН 2.4.5.2409-08)

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

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

Примечание:

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

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

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

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ МИНИМАЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ  
ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВЫХ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ И БАЗОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

| Наименование<br>производственного<br>помещения | Оборудование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Склады                                         | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Овощной цех (первичной обработки овощей)       | Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машина, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей)       | Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальная механическая резательная машина, холодильник, раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Холодный цех                                   | Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук                |
| Мясо-рыбный цех                                | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата |
| Помещение для обработки яиц                    | Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Мучной цех                                     | Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Догоотовочный цех                              | Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                              |
| Помещение для нарезки хлеба                    | Производственный стол, хлебoreзательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Горячий цех                                    | Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Раздаточная зона                               | Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Моечная для мытья столовой посуды              | Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Моечная кухонной посуды                        | Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Моечная тары                                   | Двухсекционная моечная ванна                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Производственное помещение буфета-раздаточной  | Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух: для раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Посудомоечная буфета-раздаточной               | Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды, столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Комната приема пищи                            | Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

**ПЕРЕЧЕНЬ**

**документации, которая ведется исполнителем при организации горячего питания**

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

Приложение № 2 к договору  
№ 14 от «28» декабря 2018 г.

Акт № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
об оказании услуг по обеспечению горячего питания льготных категорий учащихся,

Исполнитель \_\_\_\_\_  
Заказчик \_\_\_\_\_

| № п/п | Наименование услуги                                                                                                                             | Единица измерения | Количество | Цена | Сумма |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------|------|-------|
| 1     | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (малоимущие 1-я ступень категорий в возрасте от 7 до 10 лет) 1-4 классы                | завтрак           |            |      |       |
| 2     | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (многодетные малоимущие 1-я ступень категорий в возрасте от 7 до 10 лет) 1-4 классы    | завтрак           |            |      |       |
| 3     | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (малоимущие 1-я ступень категорий в возрасте от 7 до 10 лет) 1-4 классы                | Обед*             |            |      |       |
| 4     | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (многодетные малоимущие 1-я ступень категорий в возрасте от 7 до 10 лет) 1-4 классы    | Обед*             |            |      |       |
| 5     | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (малоимущие 2,3я ступень категорий в возрасте от 11 до 15 лет) 5-11 классы             | Обед*             |            |      |       |
| 6     | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (многодетные малоимущие 2,3я ступень категорий в возрасте от 11 до 15 лет) 5-11 классы | Обед*             |            |      |       |
| 7     | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (СкК) 1-5кл.                                                                           | Обед*             |            |      |       |
| 8     | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (СкК) с 6-9кл.                                                                         | Обед*             |            |      |       |
| 9     | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (дети-инвалиды 1-я ступень категорий в возрасте от 8 до 10 лет) 1-4 классы             | Обед*             |            |      |       |
| 10    | Оказание услуги по организации питания учащихся льготных (дети-инвалиды 2-я ступень категорий в возрасте от 11 до 15 лет) 5-11 классы           | Обед*             |            |      |       |
|       | ИТОГО                                                                                                                                           |                   |            |      |       |

\*Стоимость супа в цену не входит (оплата производится за счёт средств родителей, законных представителей обучающегося.)

Всего: \_\_\_\_\_ руб. (сумма прописью)

Услуги оказаны полностью и в срок, стороны претензий друг к другу не имеют.

Исполнитель \_\_\_\_\_

М.П.

Заказчик \_\_\_\_\_

М.П.