**КОНТРАКТ № 12/2025-ЭК**

оказание услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование и обучающихся льготных категорий.

 ИКЗ 253911008685791100100100060005629244

г. Евпатория «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2025 г.

 **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 14 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ЗАХАРА АРТЕМОВИЧА СОРОКИНА города Евпатории Республики Крым»** (далее: МБОУ «СШ № 14 им. З.А.Сорокина» именуемый в дальнейшем «Заказчик), в лице директора Минаева Константина Дмитриевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «АТЛАНТА»** именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице директора Доценко Виктории Васильевны, действующего на основании Устава, в дальнейшем именуемые «Стороны», при совместном упоминании именуемые также «Стороны», а по отдельности – «Сторона», в соответствии с Протоколом № ИЭОК1 от 02.04.2025г. подведения итогов определения поставщика далее - Протокол) заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

**1.ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА**

1.1.По условиям настоящего контракта Исполнитель обязуется оказать **Заказчику услуги по организации горячего питания обучающимся, получающих начальное общее образование и обучающихся льготных категорий** (далее - услуги) в объеме и с характеристиками согласно Технического задания (приложение 1), являющейся неотъемлемой частью настоящего контракта, а Заказчик обязуется оплатить указанные услуги в порядке, объеме и характеристиками, установленным Техническим заданием (Приложение 1), являющейся неотъемлемой частью Контракта, средства бюджета муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым и средства Федерального бюджета на 2025 год;

1.2. Объем услуг, указанный в пункте 1.1 настоящего контракта, определяется потребностью Заказчика на сумму, не превышающую цену контракта, указанную в пункте 2.1 настоящего контракта.

1.3. Под организацией питания учащихся понимается организация учащимся бесплатного питания в пределах выделяемых бюджетных средств, с соблюдением необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, рационального распределения энергетической ценности по отдельным приемам пищи, (или из иных источников финансирования) при пятидневной учебной неделе в течение всего учебного дня (согласно расписания учебных занятий).

1.4. Отпуск питания производится через пищеблок находящийся на территории Заказчика.

1.5.График предоставления горячего питания учащимся утверждается директором МБОУ «СШ № 14 им. З.А.Сорокина»

1.6.Двухнедельное меню для каждой возрастной категории группы детей и ассортиментный перечень блюд утверждается Исполнителем и согласовывается директором школы. Изменение двухнедельного меню и ассортиментного перечня блюд без согласования с руководителем учреждения не допустимо.

1.7. Двухнедельное меню разрабатывается Исполнителем для следующих категорий:

 - обучающиеся, получающие начальное общее образование - завтрак;

 - обучающиеся льготных категорий: 5-11 классы льготная категория дети-инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети из малоимущих семей и многодетных семей, дети (пасынки, падчерицы, которые находятся на иждивении) граждан, призванных на территории РК на военную службу по мобилизации в ВС РФ, граждан, заключивших контракт о прохождении военной службы с МО РФ в действующих воинских частях МО РФ, расположенных на территории РК и г. Севастополя и иных граждан (добровольцев, военнослужащих (сотрудников) подразделений и воинских частей национальной гвардии РФ и приравненных к ним лиц), участвующих в СВО, в том числе находящихся на лечении вследствие ранения (военной травмы), уволенных с военной службы вследствие ранения (военной травмы), погибших при выполнении боевых задач в связи с участием в СВО (завтраки);

 - обучающимся льготных категорий: 5-11 классы льготная категория дети-инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети из малоимущих семей и многодетных семей, дети (пасынки, падчерицы, которые находятся на иждивении) граждан, призванных на территории РК на военную службу по мобилизации в ВС РФ, граждан, заключивших контракт о прохождении военной службы с МО РФ в действующих воинских частях МО РФ, расположенных на территории РК и г. Севастополя и иных граждан (добровольцев, военнослужащих (сотрудников) подразделений и воинских частей национальной гвардии РФ и приравненных к ним лиц), участвующих в СВО, в том числе находящихся на лечении вследствие ранения (военной травмы), уволенных с военной службы вследствие ранения (военной травмы), погибших при выполнении боевых задач в связи с участием в СВО (обеды);

 - обучающиеся льготных категорий: 1- 4 классы льготная категория детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, дети из малоимущих семей и многодетных семей, дети (пасынки, падчерицы, которые находятся на иждивении) граждан, призванных на территории РК на военную службу по мобилизации в ВС РФ, граждан, заключивших контракт о прохождении военной службы с МО РФ в действующих воинских частях МО РФ, расположенных на территории РК и г. Севастополя и иных граждан (добровольцев, военнослужащих (сотрудников) подразделений и воинских частей национальной гвардии РФ и приравненных к ним лиц), участвующих в СВО, в том числе находящихся на лечении вследствие ранения (военной травмы), уволенных с военной службы вследствие ранения (военной травмы), погибших при выполнении боевых задач в связи с участием в СВО (обеды);

 - обучающиеся льготных категорий: 5-11 классы льготная категория детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей (завтраки);

 - обучающиеся льготных категорий: 5-11 классы льготная категория детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей (обеды);

 - обучающиеся льготных категорий: 1-4 классы льготная категория детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей (обеды).

**2. ЦЕНА КОНТРАКТА**

2.1. Цена контракта определена по итогам конкурса и составляет **4 994 505,75** руб. **(Четыре миллиона девятьсот девяносто четыре тысячи пятьсот пять рублей 75 копеек)**, НДС не облагается в том числе услуги по организации горячего питания обучающимся, получающие начальное общее образование из средств Федерального бюджета – **2 294 670,00** **руб**., услуги по организации горячего питания обучающимся льготных категорий из бюджета муниципального образования городской округ Евпатория – **2 699 835,75 руб**., с учетом всех расходов, связанных с оказанием услуг в полном объеме в соответствии с требованиями Контракта, в том числе: расходы на необходимые расходные материалы, продукты, упаковки, маркировки, погрузки, доставки и разгрузки, таможенные пошлины (если товар поставляется из-за границы), приготовление блюд; расходы по прохождению обязательных форм контроля в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации; стоимость оформления всех сопутствующих по Контракту документов; транспортные расходы и другие затраты, которые могут возникнуть у Исполнителя в связи с исполнением Контракта, в том числе расходы на страхование, уплату налогов, таможенных пошлин, сборов и другие обязательные платежи, предусмотренные законодательством и/или условиями Контракта. Сумма, подлежащая уплате юридическому и физическому лицу, в том числе зарегистрирован ному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта.

2.2. Цена контракта, указанная в пункте 2.1 раздела 2 настоящего контракта, является твердой и определяется на весь срок его исполнения.

2.3. Цена контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных контрактом объёма и качества услуг, и иных условий контракта.

2.4. Аванс не предусмотрен.

2.5. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменений по соглашению сторон, в случаях, предусмотренных частью 1 статьи 95 Федерального закона 44-ФЗ.

1. **СРОКИ, УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ, ПОРЯДОК ОПЛАТЫ**
	1. Оказание услуг осуществляется с **момента подписания контракта по 31 декабря 2025 г.** за исключением выходных дней, общегосударственных праздников и каникулярного периода.

3.2. Исполнитель соблюдает требования, предъявляемые к деятельности организации общественного питания Сан Пи Н 2.3/2.4.3590/200 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН2.3/2.4.3590/200), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

3.3. Оказание услуг осуществляется Исполнителем по адресу: **297420, Республика Крым, город Евпатория, улица Луговая, дом 13. (столовая, пищеблок)**

3.4. Оплата по контракту осуществляется по безналичному расчёту платёжным поручением путём перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счёт Исполнителя, указанный в настоящем контракте из средств бюджетного учреждения. В случае изменения расчетного счета Исполнителя он обязан в двухдневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчётного счёта. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем контракте счёт Исполнителя, несёт Исполнитель.

3.5. Оплата оказанных услуг производится не позднее *семи рабочих* дней с даты подписания заказчиком документа о приемке выполненных услуг (акта об оказании услуг),

согласно фактической численности детей, счета на оплату. Документы о выполненных услугах предоставляются два раза в месяц.

3.6. Заказчик и Исполнитель проводят сверку расчетов за питание ежеквартально на основании отчетов, предоставляемых Заказчику, подписанных сторонами, в период с 01 по 05 число каждого месяца, следующего за отчетным.

3.7 Образовательное учреждение предоставляет Организатору питания на срок оказания услуг по обеспечению горячим питанием учащихся льготных категорий и обучающихся, получающих начальное общее образование, помещение и оборудование пищеблока в срочное платное пользование, согласно постановления администрации города Евпатории №146-п от 12.03.2015г. «О Порядке предоставления в аренду, безвозмездное пользование имущества**,** находящегося в собственности муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым» с изменениями и дополнениями.

1. **ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН**

4.1. На период действия Контракта **Исполнитель** обязуется:

4.1.1. Соблюдать требования:

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм» Сан Пи Н 2.3/2.4.3590/20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН2.3/2.4.3590/20);

-Письмо Министерства образования науки и молодежи Республики Крым № 1610/01-15 от 04.09.2020 года;

-Постановления Совета министров Республики Крым от 16.05.2016 г. № 204 «Об утверждении Государственной программы развития образования в республике Крым»;

- Постановления Совета министров Республики Крым от 27.07.2016 г. № 360 «О внесении изменений в постановление Совета министров Республики Крым от 15.09.2015 г. № 556»;

- Приложения к совместному приказу Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 07.04.2021 г. №565/64 «Методические рекомендации по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым» (с изменениями);

- Постановления администрации г. Евпатории Республики Крым № 150-п от 30.01.2022г. «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся и воспитанников в муниципальных образовательных организациях муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым на 2022-2024 г.г.»;

-Постановления администрации города Евпатории Республики Крым от 08.10.2020 г. № 1864-п. «[Об установлении стоимости питания для обучающихся льготных категорий в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым](http://admin.my-evp.ru/wp-content/uploads/postan/2018/57-p.pdf) на 2020-2022 годы»;

- Постановления Совета министров Республики Крым от 27 августа 2020 года № 514 «О внесении изменений в постановление Совета министров Республики Крым от 16 мая 2016 года №204»

- Постановления Совета министров Республики Крым от 01 сентября 2020 года № 525 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым»

- Приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 26 июля 2023 г. №1247 «О стоимости питания обучающихся 1-4 классов, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организаций Республик Крым в 2023/2024 учебном году».

- Письмо Министерства образования науки и молодежи Республики Крым № 1610/01-15 от 04.09.2020 года.

- Приказа Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 г. № 3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым» (с изменениями).

Формирование цены исполнителем с применением торговой наценки, не превышающей предельную.

4.1.2. Иметь договор с ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым и городе Федерального значения Севастополе» на проведение производственного контроля;

4.1.3 Осуществлять приготовление блюд и организацию технологического процесса в соответствие с действующими санитарными правилами и нормативами.

4.1.4. Осуществлять приобретение продуктов питания, используемых для приготовления блюд, надлежащего качества, в соответствие с документами, подтверждающими их качество и безопасность, согласно заключенным договорам на поставку;

4.1.5. Обеспечить соответствие оказанных услуг предъявляемым к ним требованиям законодательства Российской Федерации.

4.1.6. Устранить недостатки оказанных услуг в течение 3-х рабочих дней с момента заявления о них Заказчиком, нести расходы, связанные с устранением данных недостатков.

4.1.7. Гарантировать качество оказанных услуг.

4.1.8. Обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования при оказании услуги основного (горячего) питания.

4.1.9. Предоставлять Заказчику полную и точную информацию об услугах, а также о ходе исполнения своих обязательств по настоящему Контракту, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.

4.1.10. Согласовывать ежедневное меню с Заказчиком на основании двухнедельного меню.

4.1.11. Обеспечивать своевременное обеспечение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с двухнедельным меню.

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

4.1.13. Обеспечивать обслуживание учащихся общеобразовательного учреждения по графику предоставления основного (горячего) питания учащихся, утвержденному Заказчиком.

4.1.14. Обеспечивать столовую общеобразовательного учреждения кухонным инвентарем, столовой и кухонной посудой, столовыми приборами, санитарной и специальной одеждой, моющимися и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

4.1.15. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления основного (горячего) питания учащихся в соответствии с действующим законодательством.

4.1.16. Возмещать расходы за потребляемую электроэнергию, водоснабжение и водоотведение по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков и предоставленному Заказчиком расчету, согласно договора о возмещении коммунальных услуг.

4.1.17. Содержать производственные помещения и оборудование пищеблока в рабочем состоянии и чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды.

4.1.18. В пищеблоке образовательного учреждения должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета количества учащихся, получивших питание;

- гигиенический журнал (сотрудники);

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

- калькуляция цен на каждое блюдо согласно 2-х недельного меню;

- журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- двухнедельное меню, ежедневное меню, меню-раскладки;

- технологические карты, утвержденные Исполнителем;

- приходные документы на продукцию;

- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, ярлыки, удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

-личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации;

-журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;

- журнал учета мероприятий по контролю;

- «Сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для учащихся образовательных учреждений»;

- протоколы анализов готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав, по показателям безопасности (при наличии);

-нормативные и методические документы по организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (Санитарные нормы и правила, методические рекомендации, приказы и др.);

- документы поставщика сырья и продукции, обеспечивающего доставку продуктов питания (санитарно-эпидемиологическое заключение о транспортном средстве, копии личных медицинских книжек водителей);

- книга отзывов и предложений.

- Инструкции по производственному процессу пищеблока

- Должностные инструкции работников пищеблока

4.1.19. Оказывать услуги в точном соответствии с представленным техническим заданием и принимать на себя обязательство оказание услуг, соответствующие по качеству стандартам и требованиям:

- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральным законом от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» от 09.12.2011 г.;

- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

4.1.20. В случае невозможности обеспечения горячим питанием учащихся (аварийные ситуации), обеспечить выдачу питания сухим пайком в соответствии с Санитарно-эпидемиологические правилами.

4.2. . **Исполнитель вправе**

4.2.1. Требовать от Заказчика своевременного исполнения обязательств по приемке и оплате стоимости услуг по настоящему Контракту.

4.3. **Заказчик обязуется**:

4.3.1. Принять оказанные услуги по документу о приемке оказанных услуг.

4.3.2. Оплатить стоимость услуг, оказанных Исполнителем согласно условиям настоящего Контракта.

4.3.3. Осуществлять контроль за ходом оказания услуг Исполнителем.

4.3.4. Назначить ответственное лицо за организацию услуги основного (горячего) питания учащихся из числа своих сотрудников.

4.4.  **Заказчик вправе:**

4.4.1. Требовать от Исполнителя исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, надлежащим образом в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

4.5. При исполнении Контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которые являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГИ, ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА ОКАЗЫВАЕМЫХ УСЛУГ**

5.1. Качество оказываемой Исполнителем услуги и продуктов используемых при оказании услуги по организации горячего питания школьников, должно соответствовать требованиям ГОСТ и СанПиН, действующим на момент оказания услуги и должно быть подтверждено сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности, ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырьё), свидетельствами о государственной регистрации продукции при поставке, а так же требованиям согласно приложению № 1 к настоящему Контракту.

5.2. Организация питания должна осуществляться участником закупки в соответствии с примерным меню, разработанным на основе рекомендуемой массы порций блюд для учащихся в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше («Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32).

5.3. Качество услуг по организации питания учащихся общеобразовательного учреждения должно соответствовать требованиям национального стандарта РФ ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования.

5.4. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление блюд и кулинарных изделий, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании, масса (объём порций) должны соответствовать согласованному меню и ассортименту буфетной продукции в соответствии с требованиями ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.). Не допускается использование в рационах завтраков и обедов в общеобразовательных учреждениях продуктов, запрещённых в школьном питании, в соответствии с «Сан Пи Н 2.3/2.4.3590/20;.

5.5. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества – национальным стандартам Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов; маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации. Исполнитель несёт полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков.

5.6. Упаковка продукции должна быть изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для продуктов питания, иметь соответствующую маркировку, должна быть удобна для пользования.

5.7. Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО). Отсутствие ГМО должно быть подтверждено сопроводительными документами.

5.8. Исполнитель должен гарантировать Заказчику качество оказанной услуги в течение всего срока исполнения Контракта.

5.9. Проверка качества пищи по органолептическим показателям должна осуществляться бракеражной комиссией Заказчика. При необходимости по требованию Заказчика Исполнитель должен провести экспертизу сырья, используемого для приготовления рационов школьного питания. Фактическое количество отпущенных порций уточняется ежедневно ответственным за питание, уполномоченным Заказчиком.

5.10. В случае некачественного приготовления блюд, зафиксированного бракеражной комиссией Заказчика, на основании акта и претензии, направленной Исполнителю в установленном порядке, с Исполнителя взыскивается штраф в соответствии с пунктом 10.2. настоящего Контракта.

5.11. Масса готового блюда должна соответствовать массе порции, указанной в меню.

5.12. В случае несоответствия массы готового блюда массе порции, указанной в меню, устанавливается штраф в соответствии с пунктом 10.2 настоящего Контракта.

1. **ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ И СРОКИ ПРИЕМКИ**

6.1. Ежедневно бракеражная комиссия в составе трех человек (медицинского работника, заместителя директора, директора) обязана осмотреть и принять услугу (занести соответствующую запись в бракеражный журнал и журнал учета сроков поставляемой продукции), а при обнаружении отступлений от условий Контракта (меню), ухудшающих качество услуги или иных недостатков комиссия отражает в акте перечень выявленных недостатков. Претензии об исправлении недостатков должны быть предъявлены Заказчиком Исполнителю услуги немедленно. Исполнитель услуг незамедлительно обязан произвести необходимые исправления без дополнительной оплаты в пределах цены Контракта. В противном случае Исполнитель считается просрочившим срок оказания услуг и несет ответственность, согласно раздела 10 настоящего Контракта.

6.2. Факт окончательного оказания услуг Исполнителем и их получения Заказчиком должен быть подтвержден актом оказанных услуг.

6.3. По завершении оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику два экземпляра подписанного Исполнителем акта оказанных услуг, счета и иных документов, предусмотренных Контрактом. Акт оказанных услуг должен соответствовать требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, и содержать следующие сведения:

- перечень, объем и стоимость оказанных Исполнителем услуг;

- дату получения услуг;

- наименование, номер и дату Контракта.

6.4. По окончании приемки оказанных услуг при отсутствии у Заказчика претензий относительно качества оказанных услуг Заказчик, директор МБОУ «СШ №14 им. З.А.Сорокина» и Исполнитель в течение 3 рабочих дней подписывают акт оказанных услуг.

6.5. В случае уклонения или немотивированного отказа Заказчика от подписания акта оказанных услуг Исполнитель вправе составить односторонний акт оказанных услуг. Услуги, указанные в данном акте, считаются предоставленными Исполнителем и принятыми Заказчиком и подлежат оплате в соответствии с условиями Контракта.

6.6. Датой окончания сдачи-приемки оказанных услуг считается дата подписания Сторонами акта оказанных услуг.

1. **СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА**

7.1. Контракт вступает в силу с момента подписания Контракта и действует до **31.12.2025** г., а в части взаиморасчетов Сторон до полного исполнения обязательств по Контракту. Истечение сроков, предусмотренных настоящим Контрактом, не освобождает Стороны от исполнения принятых на себя обязательств.

7.2. Правоотношения по настоящему Контракту вступают в силу и становятся обязательными для сторон с момента его подписания.

1. **ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ ПО КОНТРАКТУ**

8.1. В целях обеспечения исполнения обязательств по Контракту Поставщик предоставляет Заказчику обеспечение исполнения Контракта не предусмотрено.

8.2 В случае если участником закупки предложена цена контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, либо предложена сумма цен единиц товара, работы, услуги, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной суммы цен указанных единиц, участник закупки, с которым заключается Контракт, предоставляет обеспечение исполнения Контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения контракта, но не менее чем в размере аванса (если контрактом предусмотрена выплата аванса), или информации, подтверждающей добросовестность такого участника с учетом положений статьи 37, с одновременным предоставлением таким участником обеспечения исполнения Контракта в размере обеспечения исполнения Контракта, указанном в п. 10.2.

8.3 К информации, подтверждающей добросовестность участника закупки, относится информация, содержащаяся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающая исполнение таким участником в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов (с учетом правопреемства), исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). При этом цена одного из таких контрактов должна составлять не менее чем двадцать процентов начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

8.4 Поставщик, с которым заключается контракт по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона, освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется Поставщиком до заключения контракта в случаях, установленных Федеральным законом для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

8.5 Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, выданной в соответствии с требованиями статьи 45 Федерального закона № 44-ФЗ, с учетом требований, установленных постановлением Правительства РФ от 8 ноября 2013 г. № 1005 «О независимых гарантиях, используемых для целей Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», или внесением денежных средств. Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона.

8.6 Условия независимой гарантии установлены в статье 45 Федерального закона, а именно:

1. Независимая гарантия должна быть безотзывной и должна содержать:

1) сумму независимой гарантии, подлежащую уплате гарантом заказчику в случае ненадлежащего исполнения обязательств принципалом в соответствии со статьей 96 Федерального закона № 44-ФЗ, а также идентификационный код закупки, при осуществлении которой предоставляется такая независимая гарантия;

2) обязательства принципала, надлежащее исполнение которых обеспечивается независимой гарантией;

3) обязанность гаранта уплатить заказчику неустойку в размере 0,1 процента денежной суммы, подлежащей уплате, за каждый день просрочки;

4) условие, согласно которому исполнением обязательств гаранта по независимой гарантии является фактическое поступление денежных сумм на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику;

5) срок действия независимой гарантии с учетом требований статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ;

6) отлагательное условие, предусматривающее заключение договора предоставления независимой гарантии по обязательствам принципала, возникшим из контракта при его заключении, в случае предоставления независимой гарантии в качестве обеспечения исполнения контракта;

7) установленный Правительством Российской Федерации перечень документов, предоставляемых заказчиком гаранту одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии.

 В независимую гарантию включается условие о праве заказчика на бесспорное списание денежных средств со счета гаранта при отсутствии оснований для отказа в удовлетворении требования бенефициара, предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации, если гарантом в срок не более чем десять рабочих дней не исполнено требование заказчика об уплате денежной суммы по независимой гарантии, направленное до окончания срока ее действия.

8.7 Заказчик рассматривает поступившую независимую гарантию в срок, не превышающий трех рабочих дней со дня ее поступления, если Федеральным законом № 44-ФЗ не установлено иное.

8.8 Основанием для отказа в принятии независимой гарантии заказчиком является:

1) отсутствие информации о независимой гарантии в предусмотренных статьей 45 Федерального закона № 44-ФЗ реестрах независимых гарантий;

2) несоответствие независимой гарантии требованиям, предусмотренным частями 2, 3 и 8.2 статьи 45 Федерального закона № 44-ФЗ ;

3) несоответствие независимой гарантии требованиям, содержащимся в извещении об осуществлении закупки, приглашении, документации о закупке (в случае, если настоящим Федеральным законом предусмотрена документация о закупке), проекте контракта, который заключается с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

8.9. В случае отказа в принятии независимой гарантии заказчик в срок, не превышающий 3 трех рабочих дней, Заказчик информирует в письменной форме или в форме электронного документа об этом лицо, предоставившее независимую гарантию, с указанием причин, послуживших основанием для отказа, за исключением случаев, предусмотренных настоящим Федеральным законом, при которых заказчик информирует лицо, предоставившее независимую гарантию, путем указания таких причин в протоколах определения поставщиков (подрядчиков, исполнителей).

8.10 Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением денежных средств перечисленных на счет Заказчика по реквизитам:

Получатель Муниципальное бюджетное общеобразовательное

учреждение «Средняя школа №14 имени Героя Советского Союза Захара Артемовича Сорокина

города Евпатории Республики Крым»

Адрес: 297420, Российская Федерация, Республика Крым город Евпатория, ул. Луговая, дом 13

ОГРН 1149102175518

ИНН 9110086857

КПП 911001001

ОКПО 00808660

ОКТМО 35712000001

ОКАТО 35409000000

ОТДЕЛЕНИЕ РЕСПУБЛИКА КРЫМ БАНКА РОССИИ//УФК по Республике Крым г. Симферополь

№ казначейского счета 03234643357120007500

Единый казначейский счет 40102810645370000035

л/с 20756Щ95570

БИК ТОФК 013510002

Е.mail : school\_evpatoriy14@crimeaedu.ru

Тел. +7(36569) 2-08-06

Назначение платежа: Средства для обеспечения исполнения Контракта ИКЗ:

КБК 00000000000000000510

 8.11. Возврат заказчиком исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения контракта (если такая форма обеспечения исполнения контракта применяется исполнителем), в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 10.12. статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ, осуществляется в срок не превышающий тридцать дней с даты исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом

\*В случае, если в извещении об осуществлении закупки установлены ограничения в соответствии с частью 3 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ, в контракте, заключаемом с субъектом малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организацией такой срок не должен превышать пятнадцать дней с даты исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

- денежные средства возвращаются Исполнителю, с которым заключен Контракт, при условии надлежащего исполнения им всех своих обязательств по контракту в течение 5 (Пяти) рабочих дней со дня получения Заказчиком соответствующего письменного требования Исполнителю, по реквизитам, указанным Исполнителем в письменном требовании.

1. **ПОРЯДОК РЕШЕНИЯ СПОРОВ**

9.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Контракта, будут по возможности разрешаться путем переговоров между Сторонами с соблюдением претензионного порядка. Срок рассмотрения претензии 10 (Десять) календарных дней с момента получения претензии. Заказчик и Исполнитель должны приложить все усилия, чтобы путем прямых переговоров разрешить все противоречия или спорные вопросы, возникающие между ними в рамках Контракта.

9.2. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров, они подлежат рассмотрению в Арбитражный суд Республики Крым, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

1. **ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТОВ**

10.1. При изменении и расторжении настоящего Контракта для достижения целей осуществления закупки Заказчик и Исполнитель взаимодействуют в соответствии с гражданским законодательством и Законом № 44-ФЗ.

10.2. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны сторонам или оформлены в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями сторон.

10.3. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

а) при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных настоящим Контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий настоящего Контракта;

б) если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные настоящим Контрактом объем услуги не более чем на 10 % или уменьшаются предусмотренные настоящим Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на 10 %. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены настоящего Контракта пропорционально дополнительному объему услуг исходя из установленной в настоящем Контракте цены единицы услуги, но не более чем на 10 % цены Контракта. При уменьшении предусмотренных настоящим Контрактом объема услуги стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

10.4. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

10.5. При расторжении Контракта по соглашению сторон, Контракт считается расторгнутым с момента подписания соглашения о расторжении.

1. **ДЕЙСТВИЕ ОБЪСТОЯТЕЛЬСТВ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

11.1. Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение предусмотренных настоящим Контрактом обязательств, если такое неисполнение связано с обстоятельствами непреодолимой силы.

11.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему Контракту вследствие обстоятельств непреодолимой силы, не позднее 30 дней с момента их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.

11.3. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы Стороны вправе расторгнуть настоящий Контракт, и в этом случае ни одна из Сторон не вправе требовать возмещения убытков.

11.4. Доказательством наличия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является соответствующее письменное свидетельство уполномоченных органов и организаций.

1. **ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

12.1. Следующие приложения являются неотъемлемой частью настоящего Контракта:

Приложение № 1 Спецификация

Приложение № 2 Техническое Задание

Приложение № 3 Примерное цикличное меню для двухразового питания

12.2. Поставщик подтверждает , что соответствует требованиям п.3-5; 7; 7.1; 9;10 ч.1 ст.31 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

12.3 Стороны подтверждают отсутствие между участниками закупки и заказчиком конфликта интересов, под которым понимаются случаи, при которых руководитель заказчика, член комиссии по осуществлению закупок, руководитель контрактной службы заказчика, контрактный управляющий состоят в браке с физическими лицами, являющимися выгодоприобретателями, единоличным исполнительным органом хозяйственного общества (директором, генеральным директором, управляющим, президентом и другими), членами коллегиального исполнительного органа хозяйственного общества, руководителем (директором, генеральным директором) учреждения или унитарного предприятия либо иными органами управления юридических лиц - участников закупки, с физическими лицами, в том числе зарегистрированными в качестве индивидуального предпринимателя, - участниками закупки либо являются близкими родственниками (родственниками по прямой восходящей и нисходящей линии (родителями и детьми, дедушкой, бабушкой и внуками), полнородными и неполнородными (имеющими общих отца или мать) братьями и сестрами), усыновителями или усыновленными указанных физических лиц. Под выгодоприобретателями для целей настоящей статьи понимаются физические лица, владеющие напрямую или косвенно (через юридическое лицо или через несколько юридических лиц) более чем десятью процентами голосующих акций хозяйственного общества либо долей, превышающей десять процентов в уставном капитале хозяйственного общества

12.4 Вопросы, не урегулированные настоящим Контрактом, разрешаются по соглашению сторон в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

**13. РЕКВИЗИТЫ СТОРОН**

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК**  | **ИСПОЛНИТЕЛЬ** |
| **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа №14 имени Героя Советского Союза Захара Артемовича Сорокина города Евпатории Республики Крым»**Адрес: 297420, Российская Федерация, Республика Крым город Евпатория, ул. Луговая дом 13ОГРН 1149102175518ИНН 9110086857КПП 911001001ОКПО 00808660ОКТМО 35712000001ОКАТО 35409000000ОТДЕЛЕНИЕ РЕСПУБЛИКА КРЫМ БАНКА РОССИИ//УФК по Республике Крым г. Симферополь№ казначейского счета 03234643357120007500Единый казначейский счет 40102810645370000035БИК ТОФК 013510002л/с 20756Щ95570; 21756Щ95570Е.mail : school\_evpatoriy14@crimeaedu.ruТел. +7(36569) 2-08-06Директор  /К.Д.Минаев/М.П. | **Общество с ограниченной ответственностью****«АТЛАНТА»**Адрес: 297407, Российская Федерация,Республика Крым, г. Евпатория, ул. 60 лет ВЛКСМ, 32, кв. 23ОГРН 1149102128691ИНН 9110007196КПП 911001001р/с 40702810800601005770 в АО «Банк ЧБРР»л/с 30101810035100000101БИК 043510101Почта: dotsenko64@inbox.ruТел.+7-978-854-52-91Директор ООО «Атланта» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В.ДоценкоМ.П. |

**Спецификация**

 **Приложение № 1**

к контракту № \_\_\_ от \_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2025г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Категории обучающихся | Бюджет | Кол-во дето-дней | Тариф, руб. | Сумма, руб. |
| Услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование | ФБ | 29400 | 78,05 | 2 294 670,00 |
| Услуги по организации горячего питания обучающимся льготных категорий: 1- 4 классы льготная категория детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, дети из малоимущих семей и многодетных семей, дети (пасынки, падчерицы, которые находятся на иждивении) граждан, призванных на территории РК на военную службу по мобилизации в ВС РФ, граждан, заключивших контракт о прохождении военной службы с МО РФ в действующих воинских частях МО РФ, расположенных на территории РК и г. Севастополя и иных граждан (добровольцев, военнослужащих (сотрудников) подразделений и воинских частей национальной гвардии РФ и приравненных к ним лиц), участвующих в СВО, в том числе находящихся на лечении вследствие ранения (военной травмы), уволенных с военной службы вследствие ранения (военной травмы), погибших при выполнении боевых задач в связи с участием в СВО (обеды) | МБ | 7800 | 76,04  | 593 112,00 |
| Услуги по организации горячего питания обучающимся льготных категорий: 1-4 классы льготная категория детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей (обеды) | МБ | 225 | 98,40 | 22 140,00 |
| Услуги по организации горячего питания обучающимся льготных категорий: 5-11 классы льготная категория дети-инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети из малоимущих семей и многодетных семей, дети (пасынки, падчерицы, которые находятся на иждивении) граждан, призванных на территории РК на военную службу по мобилизации в ВС РФ, граждан, заключивших контракт о прохождении военной службы с МО РФ в действующих воинских частях МО РФ, расположенных на территории РК и г. Севастополя и иных граждан (добровольцев, военнослужащих (сотрудников) подразделений и воинских частей национальной гвардии РФ и приравненных к ним лиц), участвующих в СВО, в том числе находящихся на лечении вследствие ранения (военной травмы), уволенных с военной службы вследствие ранения (военной травмы), погибших при выполнении боевых задач в связи с участием в СВО (завтраки) | МБ | 11325 | 78,05 | 883 916,25 |
| Услуги по организации горячего питания обучающимся льготных категорий: классы льготная категория дети-инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети из малоимущих семей и многодетных семей, дети (пасынки, падчерицы, которые находятся на иждивении) граждан, призванных на территории РК на военную службу по мобилизации в ВС РФ, граждан, заключивших контракт о прохождении военной службы с МО РФ в действующих воинских частях МО РФ, расположенных на территории РК и г. Севастополя и иных граждан (добровольцев, военнослужащих (сотрудников) подразделений и воинских частей национальной гвардии РФ и приравненных к ним лиц), участвующих в СВО, в том числе находящихся на лечении вследствие ранения (военной травмы), уволенных с военной службы вследствие ранения (военной травмы), погибших при выполнении боевых задач в связи с участием в СВО (обеды) | МБ | 11325 | 86,30 | 977 347,50 |
| Услуги по организации горячего питания обучающимся льготных категорий: 5-11 классы льготная категория детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей (завтраки) | МБ | 1200 | 78,05 | 93 660,00 |
| Услуги по организации горячего питания обучающимся льготных категорий: 5-11 классы льготная категория детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей (обеды) | МБ | 1200 | 108,05 | 129 660 |
| **ИТОГО** |  |  |  | **4 994 505,75** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК:** | **ИСПОЛНИТЕЛЬ:** |
| Директор |  |
|  /К.Д.Минаев/ |  / В.В.Доценко// |
| М.П. | М.П. |

**Приложение №2**

 **к Контракту № \_\_\_**

 **от \_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

1. Питание в школе организуется путем поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания, их подготовки на базе школьной столовой, чтобы стать годным для потребления, раздача готовых блюд, мытье посуды, уборка помещений с полным соблюдением обязанностей контракта каждой из сторон. Предоставляемое горячее питание должно быть качественным, рационально сбалансированным, с наличием достаточного количества микроэлементов и витаминов.

 2.Допускается уточнение количества обучающихся в процессе оказания услуг и внесение корректировок в заявку Заказчика, в связи с тем, что численность обучающихся может меняться в зависимости от дней недели (учебные дни, выходные, праздничные и каникулярные дни). При этом такие изменения должны производиться заблаговременно, до начала очередного дня оказания услуг.

3. Общий период предоставления услуг с момента подписания контракта по 31 декабря 2025 г. за исключением выходных дней, общегосударственных праздников и каникулярного периода..

4. Организация горячего питания:

- обучающихся 5-11 классов детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей граждан, призванных на территории Республики Крым на военную службу по мобилизации В Вооруженные силы РФ, граждан, заключивших контракт о прохождении военной службы с Министерством обороны РФ в действующих воинских частях Министерства обороны РФ, расположенных на территории Республики Крым и города федерального значения Севастополя, участвующих в специальной военной операции, в том числе, находящихся на лечении вследствие ранения (военной травмы), уволенные с военной службы вследствие ранения (военной травмы), детей из малоимущих и многодетных семей - завтрак;

- обучающихся 5-11 классов детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей граждан, призванных на территории Республики Крым на военную службу по мобилизации В Вооруженные силы РФ, граждан, заключивших контракт о прохождении военной службы с Министерством обороны РФ в действующих воинских частях Министерства обороны РФ, расположенных на территории Республики Крым и города федерального значения Севастополя, участвующих в специальной военной операции, в том числе, находящихся на лечении вследствие ранения (военной травмы), уволенные с военной службы вследствие ранения (военной травмы), детей из малоимущих и многодетных семей - обед;

- обучающихся 1- 4 классов детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей граждан, призванных на территории Республики Крым на военную службу по мобилизации В Вооруженные силы РФ, граждан, заключивших контракт о прохождении военной службы с Министерством обороны РФ в действующих воинских частях Министерства обороны РФ, расположенных на территории Республики Крым и города федерального значения Севастополя, участвующих в специальной военной операции, в том числе, находящихся на лечении вследствие ранения (военной травмы), уволенные с военной службы вследствие ранения (военной травмы), детей из малоимущих и многодетных семей - обед;

- обучающихся 5-11 классов детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей – завтрак;

- обучающихся 5-11 классов детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей – обед;

- обучающихся 1-4 классов детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей – обед

- обучающихся получающих начальное общее образование.

 5. Услуги по организации питания обучающихся осуществляются на основании двухнедельного меню, разработанного и утвержденного Исполнителем в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, утвержденного Заказчиком, отдельно по возрастным категориям.

6. Приготовление блюд должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным Исполнителем и согласованным с Заказчиком, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным Исполнителем и согласованным с Заказчиком . Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7. С учетом возраста обучающихся в меню разработанном Исполнителем должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп, обучающихся в общеобразовательном учреждении. Нормы питания для учащихся школы должны соответствовать нормам, утвержденным «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/200, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

8. Ассортимент основных продуктов питания должен соответствовать ассортименту основных продуктов питания согласно «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/200, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

9. Исполнитель разрабатывает примерное меню, рассчитанное не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в учреждении. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

10. В меню разработанном Исполнителем учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: **завтрак – 20-25 % от суточной дозы, обед – 30-35% от суточной дозы**. Допускаются в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах 5 %, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

11. Оказание услуг по обеспечению горячим бесплатным питанием для учащихся осуществляется исходя из фактического посещения учащимися образовательного учреждения.

12. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир).

13. Производство готовых блюд необходимо осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть разработаны Исполнителем с ссылками на совместный приказ от 11.03.2012 года № 213н/178 Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/200, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов, и оформлены в соответствии с рекомендациями.

14. Завоз всех видов продуктов питания, кулинарных, кондитерских, мучных, хлебобулочных и других изделий осуществляется ежедневно специализированным автотранспортом, прошедшим санитарную обработку лотках, контейнерах и других емкостях.

15. Качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд гарантируется согласно требований:

15.1.Качество и безопасность питания учащихся соблюдать в полном объеме в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178, ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

15.2. Определение норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарных изделий осуществляется в соответствии с национальным стандартом ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

15.3. Для органолептической оценки качества кулинарных изделий используется национальный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

15.4. Изготовляемые пищевые продукты (продукция общепита) по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать установленным санитарным правилам: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/200, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

 16. Качество и безопасность продуктов должны подтверждаться, декларациями о соответствии (на продукцию, подлежащую декларированию), удостоверением качества, и другими документами, удостоверяющими соответствие данных продуктов требованиям действующих стандартов «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/200, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32

**Условия оказания услуг**

1. Прием оказанных услуг в конце отчетного периода (месяца) Заказчиком осуществляется на основании акта предоставления услуг столовых, в котором указано количество изготовленных блюд и стоимость 1 порции горячего завтрака, обеда согласно предоставленной калькуляции.

2. Исполнитель обеспечивает надлежащий учет посещения столовой обучающимися в соответствии с посещаемостью учебного заведения.

3. Ежедневное проведение бракеража готовых блюд с участием бракеражной комиссии и записью в бракеражном журнале.

4. Исполнитель обеспечивает поверки собственного технологического, холодильного и весового оборудования.

5. Все помещения пищеблока с установленным в них оборудованием переходят во временное пользование на условиях аренды, оформляемой отдельным договором, на срок действия договора. Исполнитель обеспечивает эксплуатацию и сохранность оборудования пищеблоков в рабочем состоянии. Накладные расходы Исполнителя в виде аренды и коммунальных расходов не входят в стоимость питания.

6. Исполнитель ежемесячно возмещает Заказчику расходы за потребляемую электроэнергию, водоснабжение и водоотведение по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом

7. Исполнитель обязан:

7.1. Обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования. Обеспечивать соблюдение норм пожарной безопасности, электробезопасности, соблюдение санитарных, и иных норм и правил в соответствии с требованиями Роспотребнадзора по г. Евпатории.

7.2. Обеспечить столовую достаточным штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

7.3. Обеспечивать персонал, непосредственно оказывающий услуги, спецодеждой.

7.4. Предоставить необходимый производственный инвентарь, посуду, моющие, дезинфицирующие средства и прочие расходные материалы необходимые для оказания услуг.

7.5. Осуществлять поставку продукции специализированным транспортом, который должен отвечать требованиям СанПиН, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки.

Производить доставку, транспортировку, погрузку и выгрузку продуктов питания в собственной многооборотной таре (исправной и чистой) силами исполнителя услуги по организации горячего питания.

7.6. Соблюдать установленные правила приемки поступающих продуктов питания, предназначенных для оказания услуг, а также условия их хранения и реализации; организовать производственный контроль, участвуя в работе бракеражной комиссии, с обязательным ведением соответствующей документации и отбором необходимых суточных проб. Все поставляемые (используемые при организации питания обучающихся) пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, плодоовощные консервы, фруктовые и овощные соки прямого отжима, молоко и т.п.) при поставках в общеобразовательное учреждение должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 70 % от установленного предприятием-изготовителем, для особо скоропортящихся продуктов (со сроком годности до 10 суток) - не менее 50 %.

7.7. Не допускать приемку продуктов питания, предназначенных для оказания услуг, без документов, подтверждающих их качество и безопасность. Своевременно и в полном объеме заполнять журнал бракеража поступающей продукции.

Иметь документы, гарантирующие качество и безопасность продуктов питания, используемых при оказании услуг по организации питания, а именно:

- сертификат соответствия на используемый вид продуктов;

- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);

- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;

- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;

- накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции;

- документы по входному контролю продуктов питания.

Сопроводительную документацию необходимо сохранять до конца реализации продуктов.

7.8. Систематически осуществлять контроль за работой лиц, на которых возложена ответственность за приемку поступающих продуктов питания, условия их хранения и реализации, организацию производственного контроля. Предупреждать нарушения правил приемки поступающих продуктов питания, условия их хранения и реализации.

7.9. Наличие и предоставление по запросу документов, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, обязательное прохождение документального контроля поступающей продукции в ФГИС Меркурий, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции.

Предоставление Заказчику договора с аккредитованной лабораторий ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым» на проведение лабораторно-инструментальных исследований согласно программе производственного контроля, в том числе лабораторных исследований готовых блюд и пищевых продуктов.

Наличие и предоставление по запросу протоколов лабораторно-инструментальных исследований согласно программе производственного контроля, разработанной Исполнителем.

7.10. Разрабатывать и утверждать меню на период не менее двух недель с учетом сезонности согласовывать с Заказчиком. Один экземпляр меню, заверенный надлежащим образом, предоставлять Заказчику.

7.11. Обеспечивать столы бумажными салфетками, а также обеспечивать сервировку (накрытие столов), раздачу пищи, разнос пищи на обеденные столы учащихся (по согласованию с Заказчиком), уборку и мытье посуды.

7.12. В случае возникновения разногласий между Исполнителем и Заказчиком по качеству приготовленной для учащихся готовой продукции, проводить производственный контроль по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (калорийность, энергетическая ценность др.). Результаты лабораторных исследований предоставлять Заказчику.

7.13. Передавать Заказчику меню, акт приема-передачи оказанных услуг, подписанных Исполнителем.

7.14. Содержать территорию, помещения и оборудование пищеблока в чистоте, проводить надлежащую санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, обеспечивающую соблюдение требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний.

Производить дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия.

7.15. Обеспечивать надлежащий сбор, хранение и вывоз пищевых отходов силами Исполнителя.

7.16. В случае выхода из строя оборудования Заказчика, используемого Исполнителем при оказании услуг, Исполнитель обязан обеспечить оказание услуг по организации питания обучающихся в соответствии с требованиями контракта и настоящего технического задания.

 7.17 Исполнитель имеет право на реализацию готовых блюд и буфетной продукции, в соответствии с условиями, указанными в п.7.

8. Образовательное учреждение предоставляет Организатору питания на срок оказания услуг по организации горячего питания учащихся льготных категорий помещение для приема пищи учащимися школ, снабженное необходимой столовой мебелью.

**Требования к услугам по организации питания.**

1. Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов:

- обеспечение образовательных учреждений продуктами в соответствии с ассортиментом основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании школьников;

- наличие документов подтверждающих качество и безопасность продуктов питания (счет-фактура; товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием его адреса и телефона; удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя);

- организация централизованного завоза продуктов при условии обеспечения их кратности поставки продуктов с учетом сроков хранения;

- недопустимость приема продуктов без сопроводительных документов с истекшим сроком хранения и признаками порчи, нарушением целостности упаковки, нарушением маркировки;

- недопустимость приема в питании детей замороженного мяса птицы, мяса птицы механической обвалки и колагеносодержащего сырья из мяса птицы в соответствии СанПинН 2.3/2.4.3590-20.

2. Требования к транспортированию пищевых продуктов:

- обеспечение специализированным транспортом для доставки продуктов, имеющего санитарный паспорт;

- обеспечение специальными изотермическими емкостями для доставки приготовленных блюд в случаях возникновения форс-мажорных обстоятельств (продолжительное отключение электроэнергии при возникновении чрезвычайных ситуаций и др.);

- обеспечение проведения дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ;

- обеспечение транспортирования пищевых продуктов водителем-экспедитором, имеющим оформленную личную медицинскую книжку.

3. Требования к условиям хранения пищевых продуктов:

- обеспечение условий для хранения пищевых продуктов согласно требованиям нормативных документов;

- обеспечение проведения дератизационных, дезинфекционных мероприятий с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ.

4. Требования к персоналу:

- обеспечение столовой квалифицированными кадрами, имеющими медицинский допуск, сдавшими экзамен по санминимуму, хорошо знающими организацию школьного питания, а также осуществление ежедневного контроля за качеством и безопасностью производимой продукции специалистом со специальным образованием;

- обеспечение оказания услуг работниками, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских обследований, лабораторных исследований, отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, со сведениями о прививках;

- оказание услуг работниками в соответствии с внутренней документацией, определяющей функции, обязанности и ответственность работников (должностные инструкции).

5. Дополнительные требования:

- при организации питания школьников соблюдение требований, установленных и закрепленных в Приказе Министерстве здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012г.№ 213н/178.

- организация централизованной стирки специализированной санитарной одежды для персонала;

- организация контроля качества и безопасности питания.

6. Соблюдать требования:

**- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм» Сан Пи Н 2.3/2.4.3590/200 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН2.3/2.4.3590/200)**

**- Постановления Совета министров Республики Крым от 16.05.2016 г. № 204 «Об утверждении Государственной программы развития образования в республике Крым»;**

- Постановления Совета министров Республики Крым от 27.07.2016 г. № 360 «О внесении изменений в постановление Совета министров Республики Крым от 15.09.2015 г. № 556»;

- Постановления администрации г. Евпатории Республики Крым № 3469-п от 29.12.2017г. «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся и воспитанников в муниципальных образовательных организациях муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым»;

-Постановления администрации города Евпатории Республики Крым от 01.12.2022 №2866-п. «О внесении изменений в постановление администрации города Евпатории Республики Крым от 31.01.2022г. № 150-п «[Об установлении стоимости питания для обучающихся льготных категорий в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым](http://admin.my-evp.ru/wp-content/uploads/postan/2018/57-p.pdf) на 2022-2024 годы»;

Постановления администрации города Евпатории Республики Крым от 31.01.2022 №150-п. «[Об установлении стоимости питания для обучающихся льготных категорий в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым](http://admin.my-evp.ru/wp-content/uploads/postan/2018/57-p.pdf) на 2022-2024 годы»;

- Постановления Совета министров Республики Крым от 27 августа 2020 года № 514 «О внесении изменений в постановление Совета министров Республики Крым от 16 мая 2016 года №204»

- Постановления Совета министров Республики Крым от 01 сентября 2020 года № 525 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым»

- Письмо Министерства образования науки и молодежи Республики Крым № 1610/01-15 от 04.09.2020 года.

- Приказа Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 г. № 3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым» (с изменениями).

Формирование цены исполнителем с применением торговой наценки, не превышающей предельную.

7. Иметь договор с ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым и городе Федерального значения Севастополе» на проведение производственного контроля.

8. В пищеблоке образовательного учреждения должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета количества учащихся, получивших питание;

- гигиенический журнал (сотрудники);

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

- калькуляция цен на каждое блюдо согласно 2-х недельного меню;

- журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- двухнедельное меню, ежедневное меню, меню-раскладки;

- технологические карты, утвержденные Исполнителем;

- приходные документы на продукцию;

- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, продтоваров (сертификаты соответствия, ярлыки, удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

-личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации;

-журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;

- журнал учета мероприятий по контролю;

- «Сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для учащихся образовательных учреждений»;

- протоколы анализов готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав, по показателям безопасности (при наличии);

-нормативные и методические документы по организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (Санитарные нормы и правила, методические рекомендации, приказы и др.);

- документы поставщика сырья и продукции, обеспечивающего доставку продуктов питания (санитарно-эпидемиологическое заключение о транспортном средстве, копии личных медицинских книжек водителей);

- книга отзывов и предложений.

- Инструкции по производственному процессу пищеблока

- Должностные инструкции работников пищеблока

9. Оказывать услуги в точном соответствии с представленным техническим заданием и принимать на себя обязательство оказание услуг, соответствующие по качеству стандартам и требованиям:

- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральным законом от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» от 09.12.2011 г.;

- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

**(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение №6)**

 1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

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. Непотрошеная 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 обрези, 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 рубленым 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 рубленного 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.

   Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

**(****Приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет**

**(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  №  | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки |
| 7 - 11 лет | 12 лет и старше |
| 1 | Хлеб ржаной | 80 | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 150 | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 15 | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 15 | 20 |
| 6 | Картофель | 187 | 187 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280 | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 20 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| 11 | Мясо 1-й категории | 70 | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 40 |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат) | 35 | 53 |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 58 | 77 |
| 15 | Молоко | 300 | 350 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 180 |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 10 | 15 |
| 19 | Сметана | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 30 | 35 |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 1 | 2 |
| 26 | Какао-порошок | 1 | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 2 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,2 | 0,3 |
| 29 | Крахмал | 3 | 4 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| 31 | Специи | 2 | 2 |

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

|  |  |
| --- | --- |
|  Наименование вида пищевой продукции | Возраст |
| 3 года -7 лет | 7 - 11лет | 12 лети старше |
| Хлеб ржаной (г) | 50 | 100 | 150 |
| Хлеб пшеничный (г) | 90 | 200 | 250 |
| Мука пшеничная (г) | 25 | 40 | 42 |
| Крахмал | 2 | 3 | 3 |
| Крупы, бобовые, макаронные изделия (г) | 45 | 60 | 75 |
| Картофель (г) | 240 | 300 | 400 |
| Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень (г) | 300 | 400 | 475 |
| Фрукты свежие, ягоды (г) | 260 | 300 | 300 |
| Фруктовое пюре (г) | - | - | - |
| Соки фруктовые (мл) | 200 | 200 | 200 |
| Фрукты сухие (г) | 15 | 15 | 20 |
| Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г) | 55 | 65 | 70 |
| Кондитерские изделия (г) | 25 | 30 | 30 |
| Кофе (кофейный напиток) (г) | 2 | 2 | 2 |
| Какао (г) | 0,5 | 2 | 2 |
| Чай (г) | 0,5 | 1 | 1 |
| Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г) | 100 | 110 | 110 |
| Птица 1 -й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная,) 1 кат. (г) | 30 | 40 | 50 |
| Рыба-филе, в т.ч. филе слабо или малосоленое (г) | 42 | 80 | 110 |
| Колбасные изделия (г) | 10 | 25 | 25 |
| Молоко, кисломолочные продукты (мл) | 550 | 500 | 500 |
| Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г) | 50 | 60 | 70 |
| Сметана (г) | 10 | 10 | 11 |
| Сыр (г) | 10 | 12 | 12 |
| Масло сливочное (г) | 35 | 45 | 51 |
| Масло растительное (мл) | 10 | 15 | 19 |
| Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) | 20 | 30 | 40 |
| Яйцо (штук) | 1 | 1 | 1 |
| Дрожжи хлебопекарные (г) | 0,4 | 0,6 | 0,6 |
| Соль (г) | 5 | 6 | 8 |
| Специи (г) | 1 | 2 | 2 |

 **Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)**

Приложение № 9 к **СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

|  |  |
| --- | --- |
| Блюдо | Масса порций |
| 3 - 7 лет | 7 - 11 лет | 12 лет и старше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150 - 200 | 150 - 200 | 200 - 250 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 50 - 60 | 60 - 100 | 100 - 150 |
| Первое блюдо | 180 - 200 | 200 - 250 | 250 - 300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 70 - 80 | 90 - 120 | 100 - 120 |
| Гарнир | 130 - 150 | 150 - 200 | 180 - 230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 180 - 200 | 180 - 200 | 180 - 200 |
| Фрукты | 100 | 100 | 100 |

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  Показатели | от 3 до 7 лет | от 7 до 12 лет | 12 лет и старше |
| Завтрак | 400 | 500 | 550 |
| Второй завтрак | 100 | 200 | 200 |
| Обед | 600 | 700 | 800 |
| Полдник | 250 | 300 | 350 |
| Ужин | 450 | 500 | 600 |
| Второй ужин | 150 | 200 | 200 |

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)** **Приложение № 10** **к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Потребность в пищевых веществах |
| 1 - 3 лет | 3 - 7 лет | 7 - 11 лет | 12 лет и старше |
| белки (г/сут) | 42 | 54 | 77 | 90 |
| жиры (г/сут) | 47 | 60 | 79 | 92 |
| углеводы (г/сут) | 203 | 261 | 335 | 383 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400 | 1800 | 2350 | 2720 |
| витамин С (мг/сут) | 45 | 50 | 60 | 70 |
| витамин В1 (мг/сут) | 0,8 | 0,9 | 1,2 | 1,4 |
| витамин В2 (мг/сут) | 0,9 | 1,0 | 1,4 | 1,6 |
| витамин А (рет. экв/сут) | 450 | 500 | 700 | 900 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| кальций (мг/сут) | 800 | 900 | 1100 | 1200 |
| фосфор (мг/сут) | 700 | 800 | 1100 | 1200 |
| магний (мг/сут) | 80 | 200 | 250 | 300 |
| железо (мг/сут) | 10 | 10 | 12 | 18 |
| калий (мг/сут) | 400 | 600 | 1100 | 1200 |
| йод (мг/сут) | 0,07 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,0015 | 0,02 | 0,03 | 0,05 |
| фтор (мг/сут) | 1,4 | 2,0 | 3,0 | 4,0 |

 Таблица 2

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности** **(Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции-заменитель | Масса, г |
| Говядина | 100 | Мясо кролика | 96 |
| Печень говяжья | 116 |
| Мясо птицы | 97 |
| Рыба (треска) | 125 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
| Баранина II кат. | 97 |
| Конина I кат. | 104 |
| Мясо лося (мясо с ферм) | 95 |
| Оленина (мясо с ферм) | 104 |
| Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2% | 100 | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100 |
| Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) | 40 |
| Сгущено-вареное молоко | 40 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 17 |
| Мясо (говядина I кат.) | 14 |
| Мясо (говядина II кат.) | 17 |
| Рыба (треска) | 17,5 |
| Сыр | 12,5 |
| Яйцо куриное | 22 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Мясо говядина | 83 |
| Рыба (треска) | 105 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41 | Творог с массовой долей жира 9% | 31 |
| Мясо (говядина) | 26 |
| Рыба (треска) | 30 |
| Молоко цельное | 186 |
| Сыр | 20 |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина) | 87 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 105 |
| Картофель | 100 | Капуста белокочанная | 111 |
| Капуста цветная | 80 |
| Морковь | 154 |
| Свекла | 118 |
| Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |
| Горошек зеленый | 40 |
| Горошек зеленый консервированный | 64 |
| Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |
| Соки фруктовые | 133 |
| Соки фруктово-ягодные | 133 |
| Сухофрукты:ЯблокиЧерносливКурагаИзюм |  1217822 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК:**Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/К.Д.Минаев./М.П. | **ИСПОЛНИТЕЛЬ:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /В.В.Доценко/М.П. |