

VI. ПРОЕКТ ДОГОВОРА

ДОГОВОР УЧРЕЖДЕНИЯ № 04-03/

г. Новоуральск

" 16" марта 2021 г.

В соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" **Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 48»**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Загоскина Михаила Васильевича, действующего на основании Устава с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Школьное питание»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Загидуллиной Ирины Федоровны, действующего на основании Устава, с другой стороны, в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц", заключили настоящий договор учреждения (далее договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предметом настоящего договора является оказание услуг по организации и обеспечению горячим питанием учащихся МАОУ «СОШ № 48» в соответствии с в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 и Техническим заданием (Приложение № 1 к договору учреждения).

1.2. Наряду с основным питанием Исполнителем организовывается дополнительное питание обучающихся через буфет общеобразовательного учреждения, который предназначен для реализации горячего питания, мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

1.3. Срок оказания услуг по настоящему договору с 01 апреля 2021 года по 31 декабря 2021 года во все учебные дни за исключением времени школьных каникул, выходных и праздничных дней.

1.4. Оказание услуг по настоящему договору осуществляется в соответствии с Постановлением Администрации НГО от 14.09.2020 года №1866-а «О порядке предоставления питания учащимся муниципальных общеобразовательных организаций Новоуральского городского округа с 14.09.2020 года»

2. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

2.1. Организация и обеспечение горячим питанием учащихся осуществляются по заявкам Заказчика в зависимости от количества детей, посещающих школу. Планируемый объем услуг по организации питания указан в Приложении № 1, являющемся неотъемлемой частью настоящего договора.

2.2. Услуги оказываются в строгом соответствии с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания, пищевым продуктам и условиям обучения в общеобразовательных учреждениях: ГОСТом Р 50764-95 «Услуги общественного питания»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», «Рекомендаций по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций» письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2225-2020/23, Постановлением Правительства Свердловской области от 05.03.2014 года № 146-ПП «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области, обособленных структурных подразделениях государственных образовательных организаций Свердловской области и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным

общеобразовательным программам, расположенных на территории Свердловской области», Постановлению Правительства Свердловской области от 03.09.2020 N 621-ПП (с изменениями) "Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Свердловской области и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области".

2.3. Меню, согласованного с Территориальным органом Роспотребнадзора, для следующих категорий: горячее бесплатное питание "Завтрак" 1 - 4 классы, учащиеся 1-4 классов завтраки и обеды (льготная категория с ОВЗ и инвалиды), учащиеся 5 - 11 классов (льготная категория), учащиеся 5 - 11 классов льготная категория с ОВЗ и инвалиды согласовывается с Заказчиком до начала оказания услуг по договору.

2.4. Уровень цен в столовой общеобразовательного учреждения на дополнительное питание обучающихся формируется в соответствии с Постановлением Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10 декабря 2008 г. № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

2.5. Для оказания услуг по настоящему договору Заказчик предоставляет Исполнителю без взимания платы производственные и складские помещения, на основании договора безвозмездного пользования недвижимым имуществом, оснащенные технологическим и холодильным оборудованием на основании договора безвозмездного пользования движимым имуществом в соответствии с Заключением комиссии Новоуральского городского округа №48/2019 от 21.11.2019г. об оценке последствий принятия решения о заключении муниципальной организацией, образующей социальную инфраструктуру для детей, договора безвозмездного пользования закрепленных за ней объектов собственности, являющихся неотъемлемой частью настоящего договора.

2.6. Коммунальные услуги: силовая электроэнергия, отопление, освещение, горячая и холодная вода для организации и обеспечения горячим питанием учащихся предоставляется Исполнителю без взимания платы. При наличии приборов учета услуги по электроснабжению предоставляются бесплатно в объемах, определяемых в соответствии со СНиП 2.4.01-85.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. Исполнитель обязуется:

3.1.1. Обеспечить полноценное качественное горячее питание учащимся по согласованному с Заказчиком режиму (графику) работы школьной столовой, с соблюдением технологических режимов и санитарных норм, требований, предъявляемых к качеству приготовления пищи в общеобразовательных учреждениях

3.1.2. Обеспечивать своими силами и за свой счет своевременную поставку качественных продуктов питания при наличии документов, подтверждающих качество продукции, её безопасность и возможность использования в детском питании.

3.1.3. Обеспечить транспортировку сырья и продукции специализированным автотранспортом, имеющим санитарный паспорт самостоятельно или на основании договора со специализированным предприятием. По требованию Заказчика предоставить копию санитарного паспорта на транспорт или копию договора поставки продуктов в оборотной таре поставщика.

3.1.4. Обеспечить строгое соблюдение установленных правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, условий их хранения и реализации, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

3.1.5. Проводить ежедневно бракераж с участием медицинского работника школы, в соответствии с установленными нормами.

3.1.6. Обеспечить операционный контроль процесса технологической и кулинарной обработки продуктов.

3.1.7. Обеспечить контроль качества питания детей.

3.1.8. Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами, в том числе прошедшими обучение поварами, повышать профессиональную квалификацию кадров, обеспечить своевременное прохождение ими медицинских и профилактических осмотров, обследований работников с целью

определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии на стафилакок, ротавирусы, норовирусы, осуществлять выдачу работникам чистой специализированной одежды. По требованию Заказчика предоставить санитарные книжки работников столовой или их копии. Санитарные книжки сотрудников хранятся на рабочих местах.

3.1.9. Проводить все виды инструктажей работников столовой: по охране труда, противопожарной безопасности, электробезопасности, санитарному минимуму и др.

3.1.10. Обеспечить содержание предоставленных помещений в соответствии с установленными санитарными, техническими, противопожарными нормами и требованиями.

3.1.11. Обеспечить правильную и бережную эксплуатацию технологического и холодильного оборудования, содержать его в исправном состоянии и производить его текущий ремонт.

3.1.12. Не допускать действий, приводящих к ухудшению качественных характеристик оборудования и другого имущества, переданного ему Заказчиком.

3.1.13. Соблюдать технические, санитарные, пожарные и иные нормы при использовании оборудования и иного имущества.

3.1.14. Немедленно извещать Заказчика о всяком повреждении, аварии или ином событии, нанесшем (или грозящем нанести) имуществу ущерб, и своевременно принимать все возможные меры по предотвращению угрозы дальнейшего разрушения или повреждения имущества.

3.1.15. Обеспечивать представителям Заказчика по первому их требованию доступ к имуществу для его осмотра и проверки соблюдения условий настоящего договора.

3.1.16. Рационально и экономно расходовать энергоресурсы.

3.1.17. Обеспечить столовую кухонной и столовой посудой, приборами, инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения.

3.1.18. Осуществлять силами своего персонала накрытие столов, уборку обеденных столов, обеденных зон, обеденного зала (пол) после каждого организованного приема пищи, производственных помещений пищеблока после приема пищи и мытье посуды, инвентаря, тары и оборудования.

3.1.19. Обеспечивать за свой счет чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой.

3.1.20. Обеспечить проведение лабораторного контроля качества продукции в соответствии с «Программой производственного контроля». По требованию Заказчика предоставить копию «Программу производственного контроля».

3.1.21. Обеспечивать охрану производственных и складских помещений в нерабочее время за свой счет.

3.1.22. Обеспечивать столовую контейнером для хозяйственно-бытового мусора, осуществлять его вывоз за свой счет. Не допускать выброс отходов от работы пищеблока в общешкольный мусорный контейнер.

3.1.23. Предоставлять Заказчику, а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при обороте пищевых продуктов.

3.1.24. Обеспечить качественное и высококультурное обслуживание.

3.1.25. Вывешивать меню в месте оказания услуг.

3.1.26. Предоставлять Заказчику необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, ежемесячно предоставлять Заказчику документы, подтверждающие фактическое оказание услуг.

3.1.27. По запросу Заказчика предоставлять данные по мониторингу организации питания по представленным формам.

3.1.28. В десятидневный срок в письменном виде уведомить Заказчика о произошедшем изменении своего фактического адреса или других реквизитов.

3.2. Исполнитель имеет право:

3.2.1. Пользоваться переданным ему имуществом в соответствии с условиями настоящего договора.

3.2.2. Отказаться от выполнения услуг, не предусмотренных договором и не оформленных дополнительным соглашением к настоящему договору.

3.3. Заказчик обязуется:

3.3.1. Создать все необходимые условия для оказания услуг по организации и обеспечению горячим питанием учащихся МАОУ «СОШ № 48».

3.3.2. Безвозмездно предоставить помещение столовой, соответствующее противопожарным нормам

и санитарным требованиям, освещением и отоплением, горячей и холодной водой, сантехническим оборудованием.

3.3.3. Обеспечить помещение столовой необходимым торгово-технологическим, холодильным, сантехническим оборудованием, мебелью. Все имущество учитывается на балансе общеобразовательного учреждения, и предоставляется Исполнителю в безвозмездное пользование.

3.3.4. Осуществлять приемку оказываемых услуг по организации и обеспечению горячим питанием учащихся МАОУ «СОШ № 48» на соответствие требованиям объема и качества, установленным настоящим договором в соответствии с законодательством РФ, Свердловской области.

3.3.5. Оплачивать оказанные услуги по организации и обеспечению горячим питанием учащихся в объеме фактически оказанных услуг в соответствии с условиями настоящего договора.

3.3.6. Осуществлять организационную работу по вопросам питания учащихся, проведению учета и расчетов за питание с Исполнителем.

3.3.7. Представлять ежедневно Исполнителю заявку о количестве питающихся учащихся.

3.3.8. Осуществлять контроль выполнения условий договора, в том числе, качества питания, предоставляемого учащимся, рационального расходования энергоресурсов.

3.3.9. Согласовать с Исполнителем режим работы столовой в соответствии с режимом работы Заказчика.

3.3.10. Согласовать с Исполнителем меню и ассортиментный перечень дополнительного питания учащихся.

3.4. Заказчик имеет право:

3.4.1. Задерживать оплату оказанных услуг при отсутствии или недостаточности финансирования из бюджета.

3.4.2. Осуществлять проверку порядка использования Исполнителем имущества.

3.4.3. Распоряжаться переданным Исполнителю имуществом.

4. СТОИМОСТЬ УСЛУГ ПО ДОГОВОРУ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

4.1. **Цена договора составляет 4 765 525,95 (четыре миллиона семьсот шестьдесят пять тысяч пятьсот двадцать пять) рублей 95 копеек** и сформирована исходя из планируемого количества учащихся и стоимости питания одного обучающегося, установленной в Постановлением Администрации НГО от 14.09.2020 года №1866-а «О порядке предоставления питания учащимся муниципальных общеобразовательных организаций Новоуральского городского округа с 14.09.2020 года».

4.2. Цена договора включает в себя стоимость услуг по организации питания, расходы на приобретение и доставку продуктов питания, транспортные расходы, расходы на оплату труда обслуживающего персонала, издержки на предполагаемые налоги, сборы и иные обязательные платежи, в том числе НДС, а также расходы прямо в договоре не названные, но необходимые для выполнения договора в полном объеме.

4.3. Цена договора может изменяться, исходя из фактического посещения учащимися общеобразовательного учреждения.

4.4. Оплата питания учащихся осуществляется по групповым талонам в пределах выделяемой целевой субсидии, а также за наличный или безналичный расчет (родительская плата).

4.5. Исполнитель предоставляет по первому требованию Заказчика калькуляцию стоимости блюд.

4.6. Ежедневно ответственный за организацию питания с заведующим производством столовой заполняет групповой талон на отпуск питания по безналичному расчету. В групповом талоне отдельно указывается количество предоставленных завтраков, обедов, полдников и их стоимость в соответствии с меню. Групповой талон подписывается заведующим производством и ответственным представителем школы и заверяется печатью школы. Первые экземпляры групповых талонов прикладываются к ежедневному отчету школьной столовой, вторые экземпляры передаются в бухгалтерию Заказчика.

4.7. Заказчик производит оплату за предоставленное питание учащихся путем перечисления на расчетный счет Исполнителя стоимости фактически отпущенного питания в течение 20 банковских дней после предъявления Исполнителем Акта выполненных работ и счета, при условии поступления в полном объеме финансирования из средств субвенций на организацию питания из областного бюджета.

4.8. Исполнитель до 5 числа месяца, следующего за месяцем, в котором было предоставлено питание,

предъявляет Заказчику Акт выполненных работ и счет за фактически отпущенное питание. Расчет производится не позднее 20 банковских дней после предъявления счета и акта выполненных работ.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору в порядке, предусмотренном действующим законодательством РФ.

5.2. Исполнитель возмещает Заказчику в полном объеме убытки, если таковые возникли вследствие неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязанностей по договору, а также возмещает третьим лицам ущерб, причиненный здоровью или имуществу последних в результате ненадлежащего исполнения настоящего договора Исполнителем.

5.3. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за качество реализуемой продукции, качество предоставляемых услуг, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятия общественного питания.

5.4. Исполнитель совместно с Заказчиком комиссионно в установленном порядке рассматривают возмещение убытков, связанных с порчей материальных ценностей из-за перебоев в подаче электроэнергии, нарушений водопроводной или канализационной сети, а также не надлежащего использования холодильного и технологического оборудования.

5.5. Заказчик освобождается от уплаты неустойки за несвоевременную оплату организованного питания учащихся, связанную с несвоевременным поступлением средств из бюджета.

5.6. В случае если Исполнитель отказывается исправлять выявленные в работе дефекты, Заказчик имеет право не оплачивать оказанные услуги.

5.7. Исполнитель является ответственным лицом за организацию горячего питания учащихся в МАОУ «СОШ № 48».

6. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если они явились следствием природных явлений, военных действий и прочих обстоятельств непреодолимой силы, и, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего договора.

6.2. Срок исполнения обязательств по настоящему договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы.

6.3. Если обстоятельства непреодолимой силы или их последствия будут длиться более трех месяцев, стороны в течение 10-и дней обсудят, какие меры следует принять для продолжения работ.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Настоящий договор считается заключенным с момента его подписания Сторонами и распространяет свое действие на отношения, возникшие с **01.04.2021 г.** и действует по **31.12.2021 г.**, в части взаиморасчетов до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

7.2. Расторжение договора допускается по соглашению сторон или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ.

7.3. При расторжении договора по совместному решению сторон Заказчик оплачивает Исполнителю стоимость оказанных услуг в объеме, определяемом сторонами совместно.

7.4. Заказчик вправе требовать расторжения договора в одностороннем порядке через суд при нарушении Исполнителем следующих существенных условий настоящего договора:

- нарушения исполнителем условий договора, ведущего к существенному снижению качества оказываемых услуг;

- отказа Исполнителя исправлять выявленные Заказчиком некачественно оказанные услуги.

7.5. Договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

7.6. Все изменения и дополнения к настоящему договору считаются действительными, если они оформлены в письменном виде и подписаны сторонами.

7.7. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, применяется действующее

		(соц. обеспечен ие.)	(дети-инва лиды, ОВЗ)	(соц. обеспечение)	(дети-инва лиды)		питающ ихся за минусом болеющ их	
кол-во детей	243	102	9	141	19			
кол-во дней	117	117	117	141	141			
стоимость питания	65,00	65,00	150,00	105,00	170,00			
Сумма	1 848 015,00	775 710,00	157 950,00	2 087 505,00	455 430,00	5 324 610,00	89,5 %	4 765 525,95

Требования Заказчика к услугам по организации питания к Исполнителю:

1.1. Требования Заказчика к услугам по организации питания, установленные договором учреждения:

Качество предоставляемых услуг должно соответствовать:

- ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. № 2300-1(с изменениями и дополнениями)
- Правилам оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036)

- Постановлению Правительства Свердловской области от 05.03.2014 года № 146-ПП (с изменениями) «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области, обособленных структурных подразделениях государственных образовательных организаций свердловской области и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, расположенных на территории Свердловской области»

- Постановлению Правительства Свердловской области от 03.09.2020 N 621-ПП (с изменениями) "Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Свердловской области и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области".

1.2. Услуги по организации питания должны оказываться в строгом соответствии со следующими нормативными документами:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями № 1-№ 10);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
- СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»;
- СП 3.1.1. 3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и

организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";

- «Рекомендаций по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций» письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2225-2020/23;

- Федеральному закону РФ № 29-ФЗ от 01.12.1999 года «О качестве безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральному закону РФ № 52-ФЗ от 12.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями).

1.3. Обеспечение питанием учащихся должно быть организовано исполнителем в соответствии с количеством всех учебных дней в период с **01 апреля 2021 года по 31 декабря 2021 года** за вычетом дней школьных каникул, праздничных и выходных дней.

1.4. Предоставляемое питание должно быть разнообразным по дням недели, в соответствии с действующей нормативной технологической документацией (Сборники рецептур, технологические и технико-технологические карты).

1.5. Калькуляция стоимости блюд должна производиться в соответствии с Постановлением Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10.12.2008 N 158-ПК "Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных организациях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях" со всеми изменениями, вступившими в силу и действующими на момент оказания услуг Исполнителем.

1.6. Питание должно быть организовано в соответствии:

- с примерным 12-дневным меню, разработанным исполнителем, согласованным с Территориальным органом Роспотребнадзора и с администрацией образовательного учреждения (с учетом содержания основных пищевых веществ, энергетической ценности, технологии приготовления пищи и среднесуточного набора продуктов) для следующих категорий: горячее бесплатное питание "Завтрак" 1 - 4 классы, учащиеся 1-4 классов завтраки и обеды (льготная категория с ОВЗ и инвалиды), учащиеся 5 - 11 классов (льготная категория), учащиеся 5 - 11 классов льготная категория с ОВЗ и инвалиды;

- с нормами питания для учащихся общеобразовательных учреждений на одного ребенка в день (приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

1.7. Выдача готового питания учащимся производится согласно утвержденным администрацией общеобразовательного учреждения графикам. Раздача готовой пищи производится не позднее 2-х часов после ее приготовления.

1.8. Ответственные лица общеобразовательного учреждения (ответственный за питание, медицинский работник) и зав. производством исполнителя осуществляют совместный контроль за качеством готовой пищи перед ее раздачей снятия пробы в каждый прием пищи непосредственно из котла.

1.9. Наличие у исполнителя необходимого количества квалифицированных работников и прочего персонала для оказания услуг по организации питания.

1.10. Обязанности исполнителя:

- выполнение санитарных правил по условиям и срокам хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов;

- обеспечение входного контроля поступающих продуктов;

- обеспечение операционного контроля процесса технологической и кулинарной обработки продуктов;

- обеспечение контроля за санитарно-эпидемиологическим режимом в столовых;

- обеспечение качественного и высококультурного обслуживания;

- обеспечение сохранности предоставленных помещений, оборудования, мебели;

- предоставление примерного 12-дневного меню, разработанного участником размещения заказа, согласованного с Территориальным органом Роспотребнадзора и с администрацией образовательного учреждения, и ежедневного меню с указанием выхода и цены блюд (за подписью зав. производством, бухгалтера) для следующих категорий: горячее бесплатное питание "Завтрак" 1 - 4 классы, учащиеся

1-4 классов завтраки и обеды (льготная категория с ОВЗ и инвалиды), учащиеся 5 - 11 классов (льготная категория), учащиеся 5 - 11 классов льготная категория с ОВЗ и инвалиды.

1.11. Наличие у исполнителя:

- немеханизированного оборудования (кухонного, столового инвентаря и посуды и др.);
- спецодежды и спец. обуви для сотрудников;
- содержание и ремонт технологического оборудования, ремонт осуществляется собственными силами Исполнителя и за свой счет;
- содержание и ремонт контрольно-измерительных приборов, которые должны периодически проверяться специалистами со стороны Исполнителя, за счет средств Исполнителя;
- косметический ремонт помещений за счет средств Исполнителя;
- осуществлять силами своего персонала накрытие столов, уборку обеденных столов, обеденных зон, обеденного зала (пол) после каждого организованного приема пищи, производственных помещений пищеблока после приема пищи и мытье посуды, инвентаря, тары и оборудования;

1.12. Исполнитель несет ответственность за охрану труда и технику безопасности, противопожарную безопасность в предоставляемых ему помещениях пищеблоков.

1.13. Исполнитель должен проводить обязательные периодические медицинские осмотры сотрудников, в том числе проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания (норовирус, ротавирус, стафилокок).

1.14. Исполнитель должен проводить за счет собственных средств дезинфекцию, дератизацию, дезинсекцию помещений пищеблока в соответствии с нормативными документами.

1.15. В организации, не зависимо от формы собственности, должен быть организован производственный контроль. Производственный контроль осуществляется в соответствии с санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдение санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1. 1058-01».

1.16. Горячее питание в общеобразовательных учреждениях обучающихся различного возраста осуществляется исходя из рекомендуемой массы порций блюд, установленных Приложением 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА ПОРЦИЙ БЛЮД (В ГРАММАХ) ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ РАЗЛИЧНОГО ВОЗРАСТА

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60 - 100	100 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

1.17. Исходя из потребности в пищевых веществах и энергии, согласно Приложению 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. экв)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

Таблица 3

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных учреждениях

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак в школе (первая смена)	20 - 25%
Обед в школе	30 - 35%
Полдник в школе	10%
Итого	60 - 70%

Приложение 7
к СанПиН 2.3/2.5.3590-20

Таблица 2

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

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 - 10 лет	11 - 18 лет	7 - 10 лет	11 - 18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200

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

Примечание:

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

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

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

Примечание:

При предоставлении двухразового питания (завтрак, обед) потребность в пищевых веществах и энергии детей составляет 60 % (25% - завтрак, 35% - обед) от суточной потребности.

1.18. При оказании услуг по организации горячего питания обучающихся в общеобразовательном учреждении Исполнитель должен соблюдать установленные СанПиН ограничения по реализации продуктов и блюд, установленные Приложение 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

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

42. Изделия из 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.

Приложение 11
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

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 лосося (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:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

1.19. Требования к порядку оказания услуг по организации и обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательного учреждения:

Услуги по организации питания оказываются в соответствии с заявками Заказчика.

Уровень цен в столовой общеобразовательного учреждения формируется в соответствии с Постановлением Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10.12.2008 г. № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

Используемые продукты питания должны иметь сертификаты, быть качественными и сертифицированными. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копии сертификатов на продукты.

Продукты питания должны храниться в соответствии с установленными правилами.

Транспортировка сырья и продукции должна осуществляться самостоятельно Исполнителем специализированным автотранспортом, имеющим санитарный паспорт или на основании договора со специализированным предприятием. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копия санитарного паспорта на транспорт или копия договора поставки продуктов Исполнителю в оборотной таре поставщика.

Обеспечение столовой посудой, приборами, инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения осуществляется Исполнителем своими силами и средствами.

Столовая должна быть укомплектована квалифицированными кадрами со своевременно пройденным ими медицинским и профилактическим осмотрами, имеющими санитарные книжки. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копии санитарных книжек работников столовой.

Исполнитель осуществляет силами своего персонала накрытие столов, уборку обеденных зон после приема пищи и мытье посуды.

Исполнитель обеспечивает проведение лабораторного контроля качества продукции в соответствии с утвержденной ФГУЗ ЦГиЭ №31 ФМБА России «Программой производственного контроля». По требованию Заказчика предоставляет копию утвержденной ФГУЗ ЦГиЭ №31 ФМБА России «Программой производственного контроля».

Исполнитель обеспечивает охрану производственных и складских помещений в нерабочее время за свой счет.

По требованию Заказчика, а также органов государственного надзора и контроля Исполнитель обязан предоставить, полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при обороте пищевых продуктов.

Исполнитель должен вывешивать меню в месте оказания услуг.

По запросу Заказчика Исполнитель предоставляет ему данные по мониторингу организации питания по представленным формам.

1.20. Требования к качеству используемых для организации питания школьников продуктов

При формировании рационов питания обучающихся используется следующий ассортимент пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, и надлежащего качества¹

Молоко и молочные продукты, творог, сметана, сыр:

¹ Приведенные ссылки на национальные стандарты и технические документы означают, что качество пищевых продуктов должно быть не ниже предусмотренного этими документами.

Изделия творожные для детского питания² с массовой долей жира до 9 % в индивидуальной упаковке – по техническим условиям для детского питания.

Массы сырные пластифицированные детские в индивидуальной упаковке массой нетто до 50г – по техническим условиям для детского питания.

Молоко пастеризованное для питания детей дошкольного и школьного возраста в асептической упаковке из комбинированного материала емкостью 0,2л или более (для приготовления кулинарной продукции) – по ГОСТ.

Молоко коровье витаминизированное³ пастеризованное и стерилизованное из натурального сырья, с массовой долей жира 2,5-3,5 % в асептической упаковке из комбинированного материала емкостью 0,2л или более (для приготовления кулинарной продукции) – по техническим условиям.

Молоко цельное сгущенное с сахаром – по ГОСТ 2903⁴

Напитки кисломолочные (с массовой долей жира 2,5-4%): кефир – по ГОСТ 31454-2012; йогурты молочные натуральные и фруктовые – по ГОСТ 31981-2013; простокваша – по ГОСТ Р 52095; ряженка – по ГОСТ 31455-2012.

Напитки кисломолочные витаминизированные (обогащенные) в герметичной легкооткрываемой пластиковой упаковке (бутылочке, коробочке) емкостью 0,125-0,2 л – по техническим условиям.

Напитки кисломолочные, обогащенные бифидобактериями (в количестве не менее 10⁶ КОЕ/см³) и/или лактобактериями (в количестве не менее 10⁷ КОЕ/см³), в том числе витаминизированные, в герметичной легкооткрываемой пластиковой упаковке (бутылочке, коробочке) емкостью 0,125-0,2л – по техническим условиям.

Продукты кисломолочные фруктовые, обогащенные бифидобактериями (в количестве не менее 10⁶ КОЕ/см³) и/или лактобактериями (в количестве не менее 10⁷ КОЕ/см³) в герметичной легкооткрываемой пластиковой упаковке (бутылочке, коробочке с ложечкой) емкостью 0,100-0,2л – по техническим условиям.

Сливки стерилизованные с массовой долей жира 10 % – по ГОСТ Р 52091. Сметана с массовой долей жира 10-15 % – по ГОСТ Р 52092 или ТУ 9222-005-45157804 или ТУ 9222-155-00419785.

Соусы консервированные для детского (дошкольного) питания на молочной (кисломолочной), сырной основе – по техническим условиям для детского питания.

Сыр сычужный твёрдый, полутвёрдый, неострых сортов, с массовой долей жира не более 45 % по сухому веществу, соли – не более 1,5 % – по национальным стандартам (ГОСТ 7616, ГОСТ 11041, ГОСТ 27568) или техническим условиям для детского питания.

Творог с массовой долей жира до 9 % по ГОСТ 31453-2013 в индивидуальной упаковке.

Мясо, птица, рыба, яйца и продукты их переработки:

Говядина и телятина для производства продуктов детского питания – по ГОСТ Р 54315-2011.

Икра лососевых рыб без консервантов – по национальным стандартам или техническим условиям

Колбаса детская вареная высшего сорта для дошкольного и школьного питания – по национальным стандартам (ГОСТ 31498-2012) или техническим условиям для детского питания.

Колбаски детские, сосиски, сардельки для дошкольного и школьного питания – по техническим условиям для детского питания.

Колбасы полукопченые для школьного питания – по техническим условиям для детского питания.

Консервы из мяса, птицы, рыбы и нерыбных объектов промысла для дошкольного и школьного питания – с показателями пищевой ценности, характеризующимися массовой долей белка не менее 10,0 %, массовой долей жира не более 18,0 %, массовой долей поваренной соли не более 1,2 %, отсутствием внесенных фосфатов – по техническим условиям для детского питания.

Консервы рыбные для детского питания .

Мясо и субпродукты для производства продуктов детского питания.

2 Здесь и далее понимаются продукты, в названии которых есть слова «для детского питания», «для дошкольного и школьного питания» и прошедшие процедуру государственной регистрации.

3 Здесь и далее под витаминизированными подразумевается пищевые продукты, обогащенные витаминами и (или) минеральными веществами и (или) другими микронутриентами

4 Только в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели). Не следует использовать сгущенное молоко при приготовлении какао, чая, кофейных напитков с молоком.

Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания.

Мясо цыплят, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов, страуса охлажденное (с температурой хранения от 0°C до +4 °C включительно), замороженное (с температурой хранения не выше -12°C) и глубокомороженное (с температурой хранения не выше -18°C): потрошенная тушка, полутушка, четвертина передняя, четвертина задняя, грудка тушки, половина грудки тушки, окорочок тушки, бедро тушки, голень тушки, филе грудки большое, филе грудки малое, филе окорочка, филе бедра, филе плеча, филе голени, кусковое бескостное мясо – с показателями пищевой ценности, характеризующимися массовой долей белка не менее 15,0 %, массовой долей жира не более 20,0 %, отсутствием внесенных поваренной соли и фосфатов – по техническим условиям для детского питания.

Мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания.

Нерыбные объекты промысла и полуфабрикаты для дошкольного и школьного питания из них, с показателями пищевой ценности, свойственными используемому сырью, характеризующимися массовой долей поваренной соли не более 1,2 %, отсутствием внесенных фосфатов – по техническим условиям.

Полуфабрикаты из говядины крупнокусковые охлажденные и замороженные: вырезка, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, котлетное мясо, грудная часть – с показателями пищевой ценности, характеризующимися массовой долей белка не менее 18,0 % (для подлопаточной части – не менее 17,0 %, для грудной части – не менее 16,0 %, для котлетного мяса – не менее 13,0 %), массовой долей жира не более 6,0 % (для вырезки – не более 3,0 %, для грудной части – не более 12,0 %, для котлетного мяса – не более 20 %) и pH не более 6,1 – по техническим условиям для детского питания.

Полуфабрикаты из говядины мелкокусковые охлажденные и замороженные: бефстроганов, азу, гуляш – с показателями пищевой ценности, характеризующимися массовой долей белка не менее 18,0 %, массовой долей жира не более 6,0 % и pH не более 6,1 – по техническим условиям для детского питания.

Полуфабрикаты рубленых кулинарных изделий из говядины, свинины, мяса птицы, в том числе с добавлением круп или(и) овощей или(и) изолята соевого белка, для дошкольного и школьного питания – с показателями пищевой ценности, характеризующимися массовой долей белка не менее 10,0 %, массовой долей жира не более 20,0 %, массовой долей поваренной соли не более 0,8 %, отсутствием внесенных фосфатов – по техническим условиям для детского питания.

Полуфабрикаты из свинины крупнокусковые охлажденные и замороженные: вырезка, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, котлетное мясо – с показателями пищевой ценности, характеризующимися массовой долей белка не менее 18,0 % (для лопаточной части – не менее 17,0 %, для котлетного мяса – не менее 10,0 %), массовой долей жира не более 10,0 % – для вырезки и длиннейшей мышцы, не более 12,0 % – для тазобедренной и лопаточной части, не более 30,0 % – для котлетного мяса, и pH не более 6,1 – по техническим условиям для детского питания.

Полуфабрикаты из свинины мелкокусковые охлажденные и замороженные: гуляш – с показателями пищевой ценности, характеризующимися массовой долей белка не менее 17,0 %, массовой долей жира не более 12,0 % и pH не более 6,1 – по техническим условиям для детского питания.

Полуфабрикаты из филе и полуфабрикаты рыбные формованные для дошкольного и школьного питания из горбуши, кеты, гольца, трески, пикши, ставриды, сайды, зубатки, минтая, путассу, хека, окуня морского, наваги, ледяной рыбы, сома, щуки, толстолобика, белого амура, судака, сазана, кефали (пиленгаса), карпа, омуля (кроме байкальского), сига, чира – с показателями пищевой ценности, характеризующимися массовой долей белка не менее 10,0 %, массовой долей жира не более 11,0 %, массовой долей поваренной соли не более 0,8 %, отсутствием внесенных фосфатов – по техническим условиям для детского питания.

Соевое молоко – по техническим условиям.

Субпродукты говяжьи и свиные обработанные замороженные – печень, сердце, язык.

Филе (с кожей или без кожи) рыбное охлажденное и мороженное – горбуши, трески, пикши, ставриды, сайды, зубатки, минтая, путассу, хека, окуня морского, наваги, ледяной рыбы, судака, кефали (пиленгаса), а также, по согласованию с органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор, других видов рыб с показателями пищевой ценности, характеризующимися массовой долей белка не менее 16,0 %, массовой долей жира в пределах 1,0-11,0 % – импортное, с показателями качества не ниже предусмотренных ТУ.

Филе рыбы малосоленой – сельди, лососевых рыб – по национальным стандартам и ТУ.
 Яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654-2012 или техническим условиям.
 Картофель, овощи, зелень свежая и сушеная, плоды свежие и сухие, орехи, плодоовощные консервы:
 Абрикосы свежие – по ГОСТ 21832.
 Апельсины – по ГОСТ 4427.
 Баклажаны свежие – по ГОСТ 13907.
 Бананы свежие – по ГОСТ Р 51603.
 Брюква столовая свежая – по РСТ РСФСР 745.
 Виноград свежий столовый – по ГОСТ 25896.
 Виноград сушеный (изюм) – по ГОСТ 6882.
 Вишня свежая – по ГОСТ 21921.
 Горошек зеленый консервированный – по ГОСТ 15842.
 Груши свежие – по ГОСТ 21713, ГОСТ 21714.
 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная – по ГОСТ 16732.
 Земляника свежая – по ГОСТ 6828.
 Икра из вареных овощей - кабачков, баклажанов, моркови и др., без уксуса и жгучих специй – по национальным стандартам или техническим условиям.
 Кабачки (патиссоны) свежие – по РСТ РСФСР 675-82, ТУ 9167-001-01474912 и др.
 Капуста белокочанная свежая – по ГОСТ 1724, ГОСТ 26768, ГОСТ Р 51809.
 Капуста краснокочанная свежая – по ГОСТ 7967.
 Капуста морская сушеная, варено-мороженая, консервированная (без консервантов) – по техническим условиям.
 Капуста свежая брюссельская, савойская, кольраби – по РСТ РСФСР 744.
 Капуста цветная свежая – по ГОСТ 7968.
 Картофель свежий – по ГОСТ 6014, ГОСТ 7176, ГОСТ 26832, ГОСТ Р 51808.
 Картофель свежий очищенный полуфабрикат – по техническим условиям.
 Киви свежие – по документации изготовителя.
 Клюква свежая – по ГОСТ 19215.
 Коренья белые сушеные – по ГОСТ 16731.
 Кукуруза сахарная консервированная (без консервантов, подсластителей) – по ГОСТ 15877 или техническим условиям.
 Кукуруза свежая – по РСТ РСФСР 376-83 или техническим условиям.
 Лимоны – по ГОСТ 4429.
 Лук репчатый свежий – по ГОСТ 1723. ГОСТ 27166, ГОСТ Р 51783.
 Лук свежий зеленый – по РСТ 624.
 Мак – по ГОСТ 12094.
 Мандарины – по ГОСТ 4428.
 Морковь столовая свежая – по ГОСТ 1721, ГОСТ 26767, ГОСТ Р 51782.
 Овощи и фрукты, горошек зеленый быстрозамороженные – по ОСТ 111-7-82 или техническим условиям.
 Овощи свежие очищенные (полуфабрикаты) – по техническим условиям.
 Овощи свежие, салат, зелень (кроме острых и жгучих) – по техническим условиям.
 Овощи сушеные – по техническим условиям.
 Огурцы свежие – по ГОСТ 1726.
 Огурцы соленые – по ГОСТ 7180 (только для блюд с тепловой обработкой).
 Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) – по техническим условиям.
 Орехи миндаля сладкого – по ГОСТ 16832.
 Орехи фундука – по ГОСТ 16834.
 Пастернак корневой свежий – по РСТ РСФСР 364.
 Перец сладкий свежий – по ГОСТ 13908.
 Персики свежие – по ГОСТ 21833.
 Петрушка свежая – по РСТ РСФСР 748.
 Плоды (фрукты и ягоды) сушеные (абрикосы, яблоки, груши, чернослив, шиповник, виноград и др.) – по техническим условиям.
 Плоды и ягоды быстрозамороженные – по ГОСТ 29187.

Редис свежий – по РСТ РСФСР 675.
 Редька свежая – по РСТ РСФСР 361.
 Репа столовая свежая – по РСТ РСФСР 743.
 Свекла столовая свежая – по ГОСТ 1722.
 Сельдерей свежий – по РСТ РСФСР 749.
 Слива и алыча крупноплодные свежие – по ГОСТ 21920.
 Соусы томатные для детского и диетического питания – по техническим условиям.
 Томаты свежие – по ГОСТ 1725.
 Тыква продовольственная свежая – по ГОСТ 7975.
 Укроп свежий – по ТУ 10 РСФСР 527.
 Фасоль стручковая консервированная – по ГОСТ 15979.
 Фрукты косточковые сушеные – по ГОСТ 28501.
 Фрукты семечковые сушеные – по ГОСТ 28502.
 Черешня свежая – по ГОСТ 21922.
 Чеснок свежий – по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569.
 Щавель и шпинат свежие – по РСТ РСФСР 367.
 Яблоки свежие – по ГОСТ 16270, ГОСТ 21122.
 Ядро миндаля сладкого – по ГОСТ 16831.
 Ядро ореха грецкого – по ГОСТ 16833.
 Ядро ореха фундука – по ГОСТ 16835.

Соки и напитки, чай, какао, концентраты напитков:

Вода питьевая высшей категории качества – по техническим условиям.
 Какао-напиток витаминизированный – по техническим условиям.
 Какао-порошок – по ГОСТ 108-2014 или техническим условиям.
 Кофейный напиток злаковый (без кофе, витаминизированный) – по техническим условиям.
 Кофейный напиток из цикория витаминизированный – по техническим условиям.
 Напитки витаминизированные, в том числе инстантные (сухие, быстрого приготовления), концентраты и сиропы напитков витаминизированных – по техническим условиям.
 Напитки кисломолочные (см. п. 1).
 Соки фруктовые (плодовые, ягодные) восстановленные витаминизированные (без добавления сахара) – по техническим условиям.
 Нектары фруктовые (плодовые, ягодные) витаминизированные (из тех видов сырья, из которых не практикуется изготовление соков – вишневый, персиковый, абрикосовый, киви и т.п.) – по техническим условиям.
 Соки фруктовые (плодовые, ягодные) прямого отжима – по ГОСТ Р 52184-2003.
 Сок томатный без добавок (без соли) – по ГОСТ Р 52183.
 Соки, нектары и сокодержущие напитки овощные без добавления соли – по ГОСТ Р 52182.
 Хлеб и хлебобулочные изделия:
 Изделия булочные сдобные с повышенной пищевой ценностью, в том числе витаминизированные – по техническим условиям.
 Изделия фигурные и хлопья из круп (злаков) витаминизированные (завтраки зерновые витаминизированные) – по техническим условиям.
 Мюсли (смеси злаков, орехов, сухофруктов) – по техническим условиям.
 Хлеб зерновой (из цельного зерна) – по техническим условиям.
 Хлеб пшеничный из муки 1 сорта витаминизированный, обогащенный микроэлементами, в т.ч. с пониженным содержанием натрия (предпочтительно) – по техническим условиям.
 Хлеб ржаной (ржано-пшеничный с содержанием ржаной муки не менее 50 %) витаминизированный, в т.ч. с пониженным содержанием натрия (предпочтительно) – по техническим условиям.
 Кондитерские изделия, сахар, мед, повидло, варенье, джем:
 Вафли с молочно-жировой начинкой витаминизированные в упаковке массой нетто не более 20г – по техническим условиям для детского питания.
 Гематоген и конфеты, обогащенные гемоглобином (железом) в упаковке массой нетто не более 20г – по техническим условиям.
 Джем, варенье из плодов, ягод витаминизированные, без консервантов (в т.ч. без сернистого ангидрида) в упаковке массой нетто не более 10г – по техническим условиям.

Зефир витаминизированный (пастила витаминизированная) в упаковке массой нетто не более 20г – по техническим условиям.

Ирис тираженный витаминизированный в упаковке массой нетто не более 20г – по техническим условиям.

Конфеты (витаминизированные – с корпусами между слоями вафель, со сбивными корпусами, с желевыми корпусами) в упаковке массой нетто не более 15г – по техническим условиям.

Мед натуральный (для приготовления блюд, кондитерских и кулинарных изделий) – по ГОСТ 7009.

Мед натуральный в упаковке массой нетто не более 10г – по ГОСТ 19792.

Пасты молочно-шоколадные витаминизированные в упаковке массой нетто не более 20г – по техническим условиям.

Печенье типа «сэндвич» витаминизированное в упаковке массой нетто не более 20г – по техническим условиям.

Повидло, джемы, варенья из плодов, ягод, в том числе витаминизированные (для приготовления блюд, кондитерских и кулинарных изделий) – по национальным стандартам или техническим условиям.

Сахар (песок) рафинированный и нерафинированный – по ГОСТ 21, ГОСТ 22 или техническим условиям.

Шоколад – в упаковке массой нетто не более 10г – по техническим условиям.

Мука, крупы, бобовые, макаронные изделия, крахмал, изделия из злаков:

Горох шлифованный – по ГОСТ 6201.

Горошек зеленый сушеный – по ГОСТ 16730.

Крахмал картофельный – по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта.

Крахмал кукурузный – по ГОСТ 5697, не ниже первого сорта.

Крупа гречневая – по ГОСТ 5550.

Крупа кукурузная – по ГОСТ 6002.

Крупа манная – по ГОСТ 7022.

Крупа пшеничная («Полтавская», «Артек») – по ГОСТ 276.

Крупа пшено шлифованное – по ГОСТ 572.

Крупа рисовая – по ГОСТ 6292. Крупа ячменная – по ГОСТ 5784.

Сухари панировочные – по ГОСТ 28402.

Фасоль продовольственная – по ГОСТ 7758.

Хлопья овсяные и хлопья быстрораствариваемые из других видов злаков (для приготовления каш и крупяных блюд) – по ГОСТ 21149 или техническим условиям.

Чечевица тарелочная продовольственная – по ГОСТ 7066.

Изделия фигурные и хлопья из круп (злаков) витаминизированные (завтраки зерновые витаминизированные) – по техническим условиям.

Каша витаминизированная быстрого приготовления из овса, гречневой, рисовой крупы и др. злаков и их смесей – по техническим условиям для детского питания.

Макаронные изделия группы А – по техническим условиям.

Макаронные изделия группы Б или В витаминизированные – по техническим условиям.

Мука пшеничная хлебопекарная витаминизированная – по техническим условиям.

Мука ржаная хлебопекарная, мука ржано-пшеничная – ГОСТ 12183.

Мука кукурузная – по ГОСТ 14176.

Мюсли (смеси злаков, орехов, сухофруктов) – по техническим условиям.

Мука пшеничная хлебопекарная (предпочтительно 1 или 2 сорта) – по ГОСТ 27168, ГОСТ 26574, ГОСТ 26826, ГОСТ 12703, ГОСТ 12306, ГОСТ 12307, ГОСТ 16439, ТУ 8 РФ 11-95-91.

Сухари панировочные – по ГОСТ 28402.

Пищевые жиры и жировые продукты:

Масло коровье сладкосливочное несоленое (сливочное, крестьянское, вологодское) – по ГОСТ 32261-2013 в индивидуальной упаковке.

Масло растительное, в том числе льняное, соевое, рыжиковое, горчичное, кукурузное, рапсовое, подсолнечное и куражное из смеси масел – по техническим условиям.

Соль, специи, дрожжи, пищевые добавки:

Соль пищевая йодированная по ТУ 9192-007-17028327, ТУ 9192-031-17028327.

Дрожжи хлебопекарные прессованные – по ГОСТ 171.

Дрожжи хлебопекарные сушеные – по ГОСТ 28483.

Кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908.

Гидрокарбонат натрия (сода питьевая) – по ГОСТ 2156.

Ванилин – по ГОСТ 16599.

Желатин пищевой – по ГОСТ 11293.

Лист лавровый сухой – по ГОСТ 17594.

Кориандр – по ГОСТ 29055.

Эмульсии вкусо-ароматические для продуктов детского питания – по ТУ 9145-026-51024574.

Зелень, овощи и корни белые сушеные (см. п. 3).

1.21. Все продукты, используемые в питании обучающихся и воспитанников, не должны содержать:

- консервантов;
- красителей (кроме Е-101, 140, 160, 162, 163, 164);
- искусственных ароматизаторов;
- гидрогенизированных жиров, кондитерских жиров, кулинарных жиров;

ЗАКАЗЧИК

_____ (Ф. И. О.)

_____ 202_ г.

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

_____ (Ф. И. О.)

_____ 202_ г.

М.П.

Договор подписан электронными подписями на <http://estp.ru>

Исполнитель:

Дата подписания: 23 марта 2021 11:12 (МСК)
Организация: ООО "ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ"

ФИО: Загидуллина Ирина Федоровна
Должность: директор
Сертификат ЭП
действителен с: 06 июля 2020 08:18 (МСК)
действителен до: 06 октября 2021 08:18 (МСК)
Серийный номер
сертификата ЭП: 01A5465A00F0AB2BAC4C0609A7E43243BF

Заказчик:

Дата подписания: 29 марта 2021 06:00 (МСК)
Организация: МАОУ "СОШ № 48"

ФИО: Загоскин Михаил Васильевич
Должность: директор
Сертификат ЭП
действителен с: 01 февраля 2021 07:34 (МСК)
действителен до: 01 февраля 2022 07:35 (МСК)
Серийный номер
сертификата ЭП: 0279C84C00C2AC569648D831B76875ABE4