



ПРИКАЗ

14.07.2021 № 931

Шупашкар хули

г. Чебоксары

Об утверждении Регионального стандарта питания оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций и типового контракта на оказание услуг по организации общественного питания в сфере образования

В целях реализации Перечня мероприятий («Дорожной карты») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, утвержденного Министерством образования и молодежной политики Чувашской Республики 19.06.2020 г., п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Региональный стандарт питания оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций (далее – Стандарт) (приложение 1).

2. Утвердить типовой контракт на оказание услуг по организации общественного питания в сфере образования (далее – Контракт) (приложение 2).

3. Рекомендовать органам местного самоуправления Чувашской Республики при организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях руководствоваться в работе настоящим Стандартом и Контрактом.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на первого заместителя министра А.П. Лукшина.

Министр

А.Л. Салаева

Общие положения

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций (далее – Стандарт) представляет собой совокупность требований по организации здорового питания обучающихся начальной школы в общеобразовательных организациях Чувашской Республики (далее – ЧР).

Стандарт рассматривается в качестве основного документа для создания и внедрения современной системы организации питания в образовательных организациях и предназначен для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях ЧР; для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации; общеобразовательных организаций, органов управления образованием.

Основная цель Стандарта – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем совершенствования организации их питания в государственных и муниципальных образовательных организациях ЧР.

Задачи Стандарта:

- 1) обеспечение безопасности, качества и доступности питания в образовательных организациях;
- 2) установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях ЧР.

Стандарт включает в себя:

- основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в школьной столовой;
 - основные понятия, термины и определения;
 - основные требования к организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций;
 - требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых;
 - требования к организации приема пищи и питьевого режима в образовательной организации;
 - требования к безопасности и качеству продовольственного сырья, пищевых продуктов для питания обучающихся общеобразовательных организаций;
 - требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных организаций;
 - требования к персоналу;
 - обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся;
 - организацию мониторинга горячего питания;
 - организацию родительского контроля за питанием в образовательных организациях.
- Стандарт должен быть положен в основу деятельности:
- руководителей общеобразовательных организаций, их заместителей и других специалистов, отвечающих в пределах своей компетенции за организацию питания;
 - руководителей и специалистов органов местного самоуправления, обеспечивающих и контролирующих финансирование общеобразовательных организаций в части организации питания;
 - руководителей и сотрудников организаций – организаторов питания.

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций

1. Основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в школьной столовой

Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации

1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года».
2. Указ Президента Российской Федерации от 21.01.2020 № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».

Нормативные акты Правительства Российской Федерации

1. Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения».
3. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».

Федеральные законы

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с дополнениями и изменениями).
4. Федеральный закон от 2 января 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».
6. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
7. Федеральный закон от 21 декабря 1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».
8. Федеральный закон от 22 мая 2003 № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт».
9. Федеральный закон от 5 апреля 2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
10. Федеральный закон от 13 июля 2015 № 224-ФЗ «О государственно-частном партнерстве, муниципально-частном партнерстве в Российской Федерации и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации».
11. Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. N 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

Нормативные акты Чувашской Республики

1. Закон Чувашской Республики «Об образовании в Чувашской Республике» от 30.07.2013 № 50
2. Постановление администрации города Чебоксары от 12.09.2007 № 214 «Об утверждении положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Чебоксары».

3. Постановление администрации города Чебоксары от 26.06.2018 № 1121 «О внесении изменений в постановление администрации города Чебоксары от 01.07.2013 № 2076».
4. Постановление администрации города Чебоксары от 13.08 2018 № 1453 «О внесении изменений в постановление администрации города Чебоксары от 12.09 2007 № 214».
5. Постановление администрации города Чебоксары от 13 мая 2020 № 861 «О внесении изменений в постановление администрации города Чебоксары от 12.09.2007 № 214».
6. Постановление администрации города Чебоксары от 31 августа 2020 № 1565 «О внесении изменений в постановление администрации города Чебоксары от 12.09.2007 № 214».
7. Постановление администрации города Чебоксары от 11 января 2021 года № 5 «О внесении изменений в постановление администрации города Чебоксары от 01.07.2013 № 2076».

Нормативные акты и документы

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022 /2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881.
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769.
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882.
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883.
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67.
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68.
8. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162.
9. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 797.
10. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
12. ГОСТ 31985-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения.
13. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».

14. Санитарно-эпидемиологические правила 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)» (с изменениями на 24 марта 2021 года), утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года № 16.
15. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждены Постановлением главного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28
16. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3./2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32, сроком действия с 01.01. 2021 г.
17. Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2.
18. СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
19. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
20. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;
21. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
22. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
23. СП 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
24. СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита»;
25. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
26. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
27. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
28. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
29. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
30. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
31. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 28 января 2021 № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных профилактических и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
32. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям".
- Методические рекомендации**
1. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.

2. Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18 мая 2020 г.

3. Методические рекомендации «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18 мая 2020 г.

Перечень документов, которые должны быть в школе

1. Договор питания на организацию горячего питания.
2. Примерное двенадцатидневное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной категории: с 7-11 лет (сезон: осенне-зимний, весенне-летний).
3. Примерное двенадцатидневное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной категории с 12 лет (сезон: осенне-зимний, весенне-летний).
4. Положение об организации питания.
5. Приказ об организации горячего питания учащихся в текущем учебном году.
6. График питания обучающихся по полугодиям на учебный год.
7. План работы комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся на учебный год.
8. План производственного лабораторного контроля в части организации питания обучающихся.
9. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. 18 мая 2020 г.)
10. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
11. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3./2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
12. Приказ об утверждении комиссии по определению списочного состава обучающихся на получение льготного питания (план работы по организации льготного питания).
13. Письмо Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики от 08.02.2021 № 02/13-1293 «О предоставлении мер социальной поддержки гражданам в безавыкатном порядке».
14. Положение о бракеражной комиссии. Приказ о создании бракеражной комиссии по проверке работы школьной столовой. План работы бракеражной комиссии.

3. Основные понятия, термины и определения

Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»; Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011; ГОСТ 30390-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; ГОСТ

3 1985-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения» определяют следующие основные понятия, термины и определения:

здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений;

горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

рациональное питание - питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленном режиме питания; **рацион питания** - набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий; **скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей** (применяется для питания организованных, в т.ч. закрытых коллективов);

школьная базовая столовая - предприятие общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, входящей в рацион питания школьников, и снабжения школьных столовых и буфетов, с мощностью до 15 тыс. порций в день;

комбинат школьного питания - специализированное предприятие питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, входящей в рацион питания школьников, и снабжения его, а также иным необходимым сырьем школьных столовых (сырьевых и доготовочных) и буфетов, с мощностью более 15 тыс. порций в день;

услуги общественного питания (индустрия питания) - результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупок товаров, в предоставлении досуга и в других дополнительных услугах;

меню - перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (только в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены, расположенных в определенной последовательности;

технологическая карта на продукцию общественного питания - технический документ, составленный на основании сборника рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий или на основании технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий и описание технологического процесса производства (изготовления);

нутриенты (пищевые вещества) - вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей; образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющие пищевую ценность пищевой продукции;

фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия - пищевые продукты, материалы и изделия, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является завсего неполной и (или) недостоверной;

пищевая продукция непромышленного изготовления - пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах

или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности;

4. Основные требования к организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций

4.1. Согласно части 1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организацию, осуществляющую образовательную деятельность, части 2.1. обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учебниками таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматриваемым наличие горячего блюда, не считая горячего напитка.

4.2. Питание обучающихся общеобразовательных организаций, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности, должно быть организовано в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (СанПиН 2.3./2.4 3590-20).

4.3. Питание обучающихся должно соответствовать принципам здорового питания, изложенным в статье 2.1. Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включающие в себя:

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энерготратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

В соответствии с этими принципами питание учащихся должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ.

4.4. Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, а также в витаминах и минеральных веществах для учащихся определяется в соответствии с нормами и требованиями санитарных правил и норм СанПиН 2.3./2.4 3590-20.

4.5. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемену.

Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом.

Не допускается замена обеда завтраком.

4.6. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут.

4.7. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса. На домашние завтраки обучающихся в первую смену в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности от суточного потребления.

4.8. Суточный режим питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся представлен в таблице 1 (МР 2.4.0179-20, раздел II).

Таблица 1. Режим питания по приемам пищи

I смена	2 смена		
	Часы приема	% к суточной калорийности	Часы приема
Прием пищи			Прием пищи
Завтрак	9.30-11.00	20-25	Завтрак
Обед	13.30-14.30	35	Обед
Полдник	15.30-16.30	10-15	Полдник
Ужин	18.30-19.30	20-25	Ужин

4.9. Завтрак должен состоять из горячего блюда, горячего напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

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

4.10. Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося должен содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов.

4.11. Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 470-587 ккал (20-25% от суточной потребности), обеда – 705-822 ккал (30-35% от суточной потребности).

4.12. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

4.13. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро- и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

4.14. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.15. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

4.16. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

Не допускается исключение горячего питания из меню, а также замена горячего питания буфетной продукцией.

Меню следует разрабатывать в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4 3590-20, и с учетом методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, раздел II.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух учебных недель для каждой возрастной группы детей с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Рекомендуемый образец меню в соответствии с СанПиН 2.3./2.4 3590-20.

Меню приготавливаемых блюд

Прием пищи	Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет / 7-11 лет / 12 лет и старше					
	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества	Энергетическая ценность	№ рецептуры	
	Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1						
День 1						
завтрак						
итого за завтрак						
обед						
итого за обед						
полдник						
итого за полдник						
ужин						
итого за ужин						
итого за день						
День 2						
завтрак						
итого за завтрак						
обед						
итого за обед						
полдник						
итого за полдник						
ужин						
итого за ужин						

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры		
Ужин						
Итого за день:						
...						
Среднее значение за период:						

В меню не допускается включать повторно один и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

Меню должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед – мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, порея, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технологии приготовления которых обеспечивают сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование шадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций в зависимости от возраста в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4 3590-20 (приложение №9).

Основу меню должны составлять рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4 3590-20 (приложение №7).

В исключительных случаях (нарушение графика полвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) допускается замена одного вида пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий с учетом пищевой ценности в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4 3590-20 (приложение №11).

Варианты базового меню для разработки предложены в МР 2.4.0179-20.

Меню должно утверждаться руководителем организации. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться с руководителем организации, в которой организуется питание детей.

4.17. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача).

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд,

предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

4.18. При организации дополнительного питания допускается реализация пищевой продукции через буфет, аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глюкозы, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

4.19. Ассортимент дополнительного питания должен приниматься с учетом ограничений в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4 3590-20 (приложение № 6).

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. Зелень, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из макоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак 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-«самокваш».

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, соленые, 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. Паплетты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

4.20. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

4.21. Организация, осуществляющая питание детей, должна размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежесуточное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

5. Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых

5.1. Питание обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется организациями общественного питания общеобразовательных организаций в соответствии

с требованиями закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

5.2. Организации общественного питания общеобразовательных организаций, для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций.

В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

- столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- столовые-договорные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

5.3. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельном стоящем здании.

5.4. Набор помещений и их оборудование определяется технологическим и объемно-планировочными решениями.

Минимальный перечень оборудования производственных столовых общеобразовательных организаций и базовых предприятий питания предусмотрен в таблице 6.18 санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3.685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2.

5.5. В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СП 2.4.3.648-20 и СанПиН 2.3./2.4 3590-20 при организации питания хозяйствующими объектами должны соблюдаться следующие требования:

- В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием;

- В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для подготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием;

- В составе комплекса помещений буфета – раздаточных должны быть помещения для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещения для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

5.6. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск

загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.

Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

5.7. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (СанПиН 2.1.4.1074 – 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности системы горячего водоснабжения»).

Горячая и холодная вода должна подаваться через смеситель.

5.8. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения избытков тепла и влаги, дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

5.9. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

5.10. Планировка производственных помещений должна обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырья полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и проdezинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

5.11. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами и не иметь повреждений.

5.12. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.

5.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5.14. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием пищевого сырья не допускается.

5.15. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

5.16. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорубном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

5.17. В помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

5.18. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

5.19. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуются приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях.

Рекомендуемые формы журналов в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования		Температура в градусах Цельсия	
	1	2	3	4
				30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N помещения	складского помещения		Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)	
	1	2	3	4
				6

5.20. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды, приборов и инвентаря. Повторное использование одноразовой посуды, приборов и инвентаря запрещается.

5.21. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столепшница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

5.22. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для разделки и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

5.23. Столовая и кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой по их применению.

5.24. В соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20, при оснащении пищеблока необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, газостоемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков осуществляется в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков представлен в методических рекомендациях МР 2.4.0179-20. Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 х 250 мл) и 80 литров третьего (400 х 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюли объемом по 50 л, для третьих – 2 кастрюли объемом по 40 л.

- в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2 электрощитов на 4 конфирки каждая. При наличии электрощитов (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электрощиты на 6 конфирок.

5.25. Для реализации принципов здорового питания в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматами), в которых возможно одновременное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 человек). Пароконвектоматы обеспечивают гастрономиями установленных технических паспортном объеме и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

5.26. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

5.27. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

6. Требования к организации приема пищи и питьевого режима в образовательной организации

6.1. В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СП 2.4.3648-20; СанПиН 2.3./2.4 3590-20 и СП 3.1/2.4.3598-20 питание учащихся должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню в помещении для приема пищи.

6.2. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и поврежденной покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

6.3. При обедном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест для обеспечения для приема пищи необходимым обеспечить условия для

6.4. При входе в помещение для приема пищи необходимо обеспечить условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков.

6.4. Необходимо обеспечить регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещения для приема пищи в соответствии с графиком учебного процесса.

Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года.

Проветривание в присутствии детей не проводится.

Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами свечения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным светоразлучением.

6.5. Необходимо осуществлять контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, с помощью термометров.

6.6. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

6.7. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6.8. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

В соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодные напитки – не выше 20°C.

6.9. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту. Хранение заправленных салатов не допускается.

6.10. Порционирование охлажденных и готовых к употреблению блюд, в том числе холодных закусок и салатов, кулинарных изделий производится в помещении температурой воздуха не выше + 15°C или на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью. При отсутствии помещения с температурой воздуха не выше + 15°C или столов с охлаждаемой рабочей поверхностью процесс порционирования должен осуществляться не более 30 минут.

6.11. Свежую зелень закладывают в блюдо во время раздачи.

6.12. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

6.13. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- размещение на раздаче для реализации холодных блюд кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- реализация готовых блюд на следующий день;

- замораживание нерезализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.14. В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с СП 3.1/2.4.3598-20 необходимо проводить ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей, генеральную уборку не реже одного раза в неделю; организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению.

При порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов работники пищеблока должны использовать одноразовые перчатки, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6.15. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока стерильными (прокипяченными) ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третья блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

6.16. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» в соответствии с рекомендуемой СанПиН 2.3.72.4 3590-20 формой.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

6.17. Пищевой режим должен быть организован посредством установки стационарных пищевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чапа фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (спinosного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных полновос для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям Технического регламента ТР ТС 022/2011.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфицирующего средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

7. Требования к безопасности и качеству продовольственного сырья, пищевых продуктов для питания обучающихся

общественных организаций

7.1. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

7.2. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

В случае нарушения условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятиях общественного питания не принимаются.

7.3. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой СанПиН 2.3.72.4 3590-20 (приложение №5) формой.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	количество	номер документа, подтверждающего	Результаты органолептической оценки, поступившего	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактического	Подпись ответственного	Приложение

7.4. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятия общественного питания должны использоваться разделные технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный лобым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях. При использовании одного холодильника хранения готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей – на нижних полках.

7.5. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.

7.6. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые на предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям (Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.issuz.ru, 28.06.2010).

7.7. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

7.8. В соответствии с методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 крупа, мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты размещаются на подтоварники или стеллажи на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены и хранят при условиях, установленных производителем в сухих проветриваемых помещениях.

7.9. Для хранения хлеба помещения оборудуют стеллажами или предусматривается шкаф. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы открытыми для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба навалом. Для предупреждения карбофельной болезни стеллажи, полки для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными разрешенными для этих целей средствами.

7.10. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

8. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных организаций

8.1. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться разделные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

8.3. Производственные столы, кухонная посуда и инвентарь рекомендуется маркировать с указанием назначения и использовать в соответствии с назначением. Производственные столы рекомендуется мыть в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.

8.4. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.

8.5. Мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Мытье посуды ручным способом рекомендуется осуществлять в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.3.6.02333-21.

Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств;
- мытье во второй секции с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше чем в первой секции;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
- прокашивание инвентаря в духовом шкафу.

Ванны для обработки столовой и кухонной посуды по окончании работы промывают горячей водой не ниже 45 °С и дезинфицируют с использованием дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по применению.

8.6. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использование раздельного и специально промаркированного оборудования, раздельный инвентарь, кухонную посуду с рекомендациями вариантом маркировки в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.3.6.02333-21:

- холодильное оборудование с маркировкой «гастрономия», «молочные продукты», «мясо птицы», «рыба», «фрукты, овощи» и т.п.;
- производственные столы с маркировкой: «СМ» – сырое мясо; «СК» – сырые кури; «СР» – сырая рыба; «СО» – сырые овощи; «ВМ» – вареное мясо; «ВР» – вареная рыба; «ВО» – вареные овощи; «Г» – гастрономия; «З» – зелень; «Х» – хлеб и т.п.;
- раздельный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ» – сырое мясо; «СК» – сырые кури; «СР» – сырая рыба; «СО» – сырые овощи; «ВМ» – вареное мясо; «ВР» – вареная рыба; «ВК» – вареные кури; «ВО» – вареные овощи; «Г» – гастрономия; «З» – зелень; «Х» – хлеб; «сельдь» и т.п.;
- кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «яйцо чистое», «гарниры» и т.п.

Раздельный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

8.7. Сточные воды должны отводиться от кухни и моечных в специальную яму.

8.8. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов) должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению, храниться в

специально отведенных местах в таре производителя с плотно закрытой крышкой. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Применять дезинфицирующие средства, разрешенные к использованию в образовательных учреждениях и предприятиях общественного питания, прошедшие государственную регистрацию и обладающие вирулицидными активностью.

8.9. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

8.10. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

8.11. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудуют подлоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.

Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.

8.12. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

8.13. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст. 3009; 2019, № 31, ст. 4431).

9. Требования к персоналу

9.1. Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

9.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника	Должность	Подпись сотрудника	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись медицинского работника (ответственно го лица)
1.						
2.						
3.						

9.3. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно переведены на другие виды работ

9.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приговлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

10. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

10.1. Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

10.2. Независимо от организационных правовых форм юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; проведение

производственного контроля,

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендательной номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

10.3. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

10.4. Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся и их родителям (беседы, лекции, плакаты и др.).

10.5. Решение вопросов качества и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

10.6. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также определяются технические характеристики качества каждого наименования продукта. Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

10.7. Общественный контроль за выполнением Стандарта в образовательных организациях осуществляется органами самоуправления образовательной организации и родительской общественности в рамках «Родительского контроля» в соответствии с методическими рекомендациями по организации родительского контроля за детским питанием в образовательных организациях Чувашской Республики.

11. Организация мониторинга горячего питания

11.1. С целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20. 2.4. проводится мониторинг горячего питания.

Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.

11.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся в 1-4 классах;
- количество обучающихся в первую смену в 1-4 классах;
- количество обучающихся во вторую смену в 1-4 классах;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (готововочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- наличие меню и его соответствие требованиям примерного меню;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний);

- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

12. Организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях

12.1. Сохранение и улучшение здоровья детей является важнейшей государственной задачей. Важным фактором сохранения здоровья обучающихся является организация правильного питания. Согласно ч. 1 ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 27.12.2012 № 273-ФЗ организация питания обучающихся возлагается на организацию, осуществляющую образовательную деятельность.

От эффективности осуществляемого образовательной организацией контроля за процессом организации питания и выполнением условий контракта на организацию питания или на поставку продуктов питания зависит соблюдение прав участников образовательных отношений и качество предоставляемой обучающимся услуги питания.

12.2. В соответствии с ч. 7 ст. 28 Закона образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством РФ порядке за жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

Руководитель образовательной организации должен обеспечить межведомственное взаимодействие и координацию работы по вопросам контроля качества детского питания, в том числе назначить ответственного сотрудника за организацию питания обучающихся с определением ему функциональных обязанностей, а также сотрудника, ответственного за качество поступающей в образовательную организацию продовольственной продукции.

Если питание организует и осуществляет образовательная организация, ответственность за качество питания несет ее руководитель.

Если питание организует и осуществляет сторонняя организация на основе договора, ответственность за качество питания несет эта организация, однако наличие договорных обязательств сторонних организаций не снимает ответственности с образовательной организации и ее директора.

12.3. Одним из эффективных механизмов обеспечения безопасности детского питания является организация родительского контроля.

Законные представители несовершеннолетних обучающихся имеют право знакомиться с содержанием образования, защищать права и законные интересы обучающихся, высказывать свое мнение относительно предлагаемых условий для организации обучения и воспитания детей и обязаны обеспечить получение ими общего образования, а также принимать участие в управлении организацией, осуществляющей образовательную деятельность, в форме, определяемой уставом этой организации (ст. 44 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»).

Родители (законные представители) детей как потребители школьного питания имеют право знать о предоставлении безопасной услуги (ст. 7 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 18.03.2019) «О защите прав потребителей»).

12.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общественным родительским комитетом, общественными организациями

12.5. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

12.6. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- % «несъедаемости» блюд.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20. 2.4.

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

12.7. Руководитель образовательной организации может инициировать создание общественно-экспертного совета по организации и качеству питания с включением в ее состав родителей обучающихся.

Право представителей родительской общественности на участие в организации и контроле школьного питания закрепляется в нормативных документах образовательной организации.

Состав общественно-экспертного совета утверждается в начале каждого учебного года директором образовательной организации. А также формируется план работы совета в части проведения различных проверок.

Общественно-экспертный совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о проделанной работе на совещании при директоре образовательной организации.

Общественно-экспертный совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся имеет право определять:

- соответствие фактического меню примерному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- вкусовые предпочтения детей;
- причины неприятия конкретных блюд;
- объем остатков конкретных блюд и общий объем отходов;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- соблюдение культуры обслуживания обучающихся/воспитанников и др.

13. Примерное положение по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Положение об общественно-экспертном совете по питанию обучающихся (далее – Положение) разработано в соответствии с законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Чувашской Республики и локальными актами

образовательной организации.

1.2. Положение разработано с целью обеспечения и совершенствования контроля за организацией и качеством питания в образовательной организации.

1.3. Общественно-экспертный совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Совет) является консультативным органом при образовательной организации и осуществляет свою деятельность как самостоятельно, так и взаимодействуя с работниками и иными органами управления образовательной организацией.

1.4. Основными целями деятельности Совета являются:

– оказание практической помощи образовательной организации в осуществлении контроля за организацией и качеством питания;

– привлечение родительской и экспертной общественности для целей осуществления контроля за организацией и качеством питания, а также пропаганды здорового и полноценного питания среди учащихся и их законных представителей;

– содействие улучшению организации питания и повышению качества услуги питания в образовательной организации.

1.5. Положение устанавливает структуру и организационную численность Совета, порядок организации деятельности Совета и оформления ее результатов, компетенцию Совета.

1.6. Деятельность Совета осуществляется в соответствии с применимыми законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Кировской, а также Положением и иными регламентирующими организацию питания обучающихся локальными нормативными актами образовательной организации.

1.7. Указанные в настоящем положении термины (законные представители, обучающиеся и пр.) определяются в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.8. Положение, новая редакция Положения принимаются компетентным органом управления образовательной организацией и подлежат утверждению директором образовательной организации.

2. Структура

2.1. Совет состоит из постоянно действующей группы из числа сотрудников образовательной организации, представителей родительской и экспертной общественности. Членами Совета от представителей родительской общественности могут быть только родители (законные представители) обучающихся образовательной организации.

2.2. Членами Совета от экспертной общественности могут быть лица, обладающие специальными познаниями в области организации питания обучающихся или в смежных с организацией питания областях в силу наличия специального образования и (или) осуществления профессиональной деятельности (медицинские работники, работники общественного питания, ученые и пр.).

2.3. Общее количество членов Совета по питанию – не менее 6 человек (не менее 2 членов от каждой из входящих в состав Совета категории членов, количество членов Совета от каждой категории должно быть одинаковым).

2.4. Состав утверждается приказом директора образовательной организации на каждый учебный год на основании выдвинутых органами управления образовательной организацией кандидатур, а также заявлений на имя директора от желающих на включение в состав членов Совета.

2.5. В случае досрочного выхода члена Совета из его состава директор образовательной организации утверждает нового члена Совета в предусмотренном п. 2.5. Положения порядке.

2.6. Председателем Совета является директор образовательной организации (входит в состав Совета по должности). Члены Совета из своего состава выбирают заместителя

председателя в порядке, предусмотренном для принятия решений Советом.

2.7. Председатель и его заместитель обеспечивают осуществление организационное руководство деятельностью Совета, контролируют составление очередного Плана деятельности и выполнение включенных в такой план пунктов, обеспечивают своевременное доведение до сведения членов Совета информации о рассмотрении иными органами управления тех или иных вопросов по организации питания в образовательной организации.

3. Деятельность и оформление ее результатов

3.1. Совет осуществляет свою деятельность в соответствии с Планом деятельности (Приложение 1), принимаемом на каждую четверть/полугодие учебного года на заседании Совета.

3.2. Совет собирается (заседает) в предусмотренные очередным Планом деятельности сроки, но не реже 1 раза в каждую четверть учебного года.

3.3. Решения по поставленным на заседании Совета вопросам принимаются большинством голосов от присутствующих членов Совета и оформляются протоколом. Заседание правомочно, если на нем присутствуют не менее 1 представителя от каждой категории входящих в состав Совета членов.

3.4. Для ведения протокола заседания Совета из его членов избирается секретарь.

3.5. Протокол заседания подписывается присутствующими на заседании членами Совета и прикладывается к Журналу учета протоколов заседаний Совета (Приложение № 2).

3.6. Сведения о протоколе заседания записываются секретарем заседания в Журнал учета протоколов заседаний Совета. Нумерация протоколов ведется от начала учебного года.

4. Компетенция

4.1. Совет осуществляет:

- постоянное изучение и анализ состояния организации питания в образовательной организации на предмет его соответствия принципам рационального и сбалансированного питания;

- контроль за организацией питания в образовательной организации; координацию деятельности образовательной организации и оказывающего услугу питания подрядчика (или поставщика продуктов) по вопросам питания;

- изучение и интеграцию в образовательной организации передового опыта;

- организацию пропаганды принципов здорового и полноценного питания среди учащихся и их законных представителей.

4.2. Члены Совета в рамках их компетенций имеют право, в том числе:

- обсуждать вопросы, касающиеся организации питания в образовательной организации;

- запрашивать у образовательной организации сведения, локальные акты, различную документацию, связанные с организацией питания, в том числе сведений по исполнению контракта на организацию питания обучающихся или контракта на поставку продуктов питания;

- быть предварительно уведомленными и посещать собрания органов управления образовательной организации, на которых решаются те или иные вопросы организации питания, с правом высказывания своего мнения по поставленным на голосование или обсуждаемым вопросам и с правом вынесения на обсуждение предложений по вопросам питания;

- принимать участие в процессах разработки, утверждения, утверждения в новой редакции рациона и режима питания, а также меню;

- быть осведомленными и принимать участие в процессе определения стоимости питания в образовательной организации в случаях, когда стоимость такого питания не определена законодательно;

- быть осведомленным и принимать участие (не реже 1 раза в месяц) в рассмотрении комментариев (жалоб, предложений и пр.) законных представителей, в том числе комментариев, оставленных по итогам посещения организации питания в образовательной организации;

- участвовать в качестве наблюдателя при проведении контрольных мероприятий, связанных с организацией питания и деятельностью организации общественного питания (каким нормативным документом регламентировано, можно ознакомиться с материалами проверок);

- разрабатывать и выносить на обсуждение законных представителей, органов управления образовательной организации конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, в том числе по принятию или внесению изменений в локальные акты образовательной организации в части организации питания обучающихся;

- организовывать и принимать участие в мероприятиях образовательной организации на тему здорового и полноценного питания обучающихся;

- контролировать принятие к рассмотрению и выполнение разработанных Советом предложений или поручений.

4.3. Допуск членом Совета в пищевой блок в рамках осуществления его компетенции возможен в случае прохождения членами Совета медицинской комиссии (наличия личной медицинской книжки с отметкой о пройденном медосмотре) и представления соответствующих документов. Допуск в пищевой блок осуществляется после предварительного осмотра членом Совета медицинским работником образовательной организации и в специальной одежде.

5. Заключительные положения

5.1. Содержание Положения доводится до сведения сотрудников образовательной организации, представителей родительской и экспертной общешкольной и прочих лиц путем его размещения в информационном уголке и на сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

5.2. Директор образовательной организации назначает ответственного сотрудника за доведение содержания принятых Советом решений в рамках его компетенции до сведения участников образовательного процесса.

5.3. Законные решения Общественного совета по питанию являются обязательными для исполнения всеми участниками образовательного процесса.

5.4. Контроль за реализацией Положения осуществляет директор и иные органы управления образовательной организацией в соответствии с их компетенцией.

Приложение № 1

План деятельности общественно-экспертного совета по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

№	Содержание работы	Сроки исполнения	Ответственный член	Контроль исполнения Председателем

Приложение № 2

Журнал учета протоколов заседаний

№	Реквизиты протокола	Основное содержание обсуждаемых вопросов принятых решений	Сведения о секретаре заседания	Информация об исполнении оформленных протоколом решений

Алгоритм создания и функционирования системы родительского контроля в школьной столовой

Этап	Действие	Результат	Документ
1.	Заседание Коллегиального органа образовательной организации, посвященное обсуждению вопросов организации питания в школьной столовой	Принятие решения Коллегиального органа образовательной организации об установлении родительского контроля за процессом организации питания	Протокол заседания Коллегиального органа образовательной организации
2.	Разработка и утверждение директором образовательной организации: - Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации; - Положения об общественно-экспертном совете по питанию обучающихся	Разработанные и согласованные Положения размещены в открытом доступе (на официальном сайте образовательной организации). Родители проинформированы.	1. Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации. 2. Положение об общественно-экспертном совете по питанию обучающихся.
3.	Формирование состава общественно-экспертного совета по питанию обучающихся из числа сотрудников образовательной организации, представителей родительской и экспертной обществуности	Состав членов общественно-экспертного совета по питанию обучающихся определен	Приказ директора образовательной организации об учреждении общественно-экспертного совета по питанию обучающихся
4.	Сбор заявок от родителей, желающих участвовать в посещении столовой. Разработка графика посещения школьной столовой.*	Состав родителей, желающих участвовать в посещении столовой, определен. График посещения школьной столовой составлен.	График посещения школьной столовой (по форме Приложения 1 к Положению о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»)
5.	Инструктаж родителей, принимающих участие в посещении столовой о правилах и порядке проведения мониторинга	Родители, принимающие участие в контроле, понимают свои возможности и ограничения при посещении школьной столовой	1. Правила и порядок родительского контроля за процессом организации питания** 2. Лист ознакомления с правилами

			и порядком родительского контроля за процессом организации питания.***
6.	Посещение обеденного зала школьной столовой согласно правилам и порядку родительского контроля за процессом организации питания и в соответствии с графиком	Сведения о параметрах качества услуги питания собраны. Соответствующие записи в Книгу отзывов и предложений столовой внесены.	Книга отзывов и предложений столовой (по форме Приложения 4 к Положению о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»)
7.	Обсуждение итогов родительского контроля столовой на заседании общественно-экспертного совета по питанию обучающихся**** Разработка рекомендаций по улучшению организации питания и устранению выявленных несоответствий	На основании наблюдений, полученных в ходе родительского контроля столовой, обсуждений с администрацией образовательной организации и консультаций с экспертами разработаны рекомендации по улучшению организации питания и устранению выявленных несоответствий	Протокол заседания общественно-экспертного совета по питанию обучающихся
8.	В случае отсутствия возможности решения проблемы на уровне образовательной организации – обращение в региональный общественно-экспертный совет по питанию или к экспертам проекта «За школьное питание»	Рекомендации экспертов регионального или федерального уровня	Письма с рекомендациями от регионального общественно-экспертного совета по питанию или от проекта «За школьное питание»
9.	Определение перечня лиц и организаций, которым будут направлены рекомендации, выработанные на заседании общественно-экспертного совета по питанию обучающихся. Направление соответствующих писем.	Перечень лиц и организаций, которым будут направлены рекомендации, выработанные на заседании общественно-экспертного совета по питанию обучающихся, определен. Передача им рекомендаций осуществлена, подтверждения о получении писем получены	Письмо общественно-экспертного совета по питанию обучающихся с рекомендациями по улучшению организации питания и устранению выявленных несоответствий

10.	Посещение членами общественно-экспертного совета столовой с целью контроля за выполнением рекомендаций	Сведения о выполнении рекомендаций собраны. Соответствующие записи в Книгу отзывов и предложений столовой внесены	Книга отзывов и предложений столовой (по форме Приложения 4 к Положению о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»)
-----	--	---	---

* На начальном этапе работы или при введении нового примерного циклического меню рекомендуется посещение родителями школьной столовой каждый день в течение двух недель.

** Правила и порядок родительского контроля за процессом организации питания содержат методику проведения мониторинга, включающую последовательность действий, наблюдаемые параметры, ограничения проверяющих.

*** Лист ознакомления с правилами и порядком родительского контроля за процессом организации питания должен содержать подписи лиц, прошедших инструктаж.

**** Рекомендуется проводить раз в две недели после окончания цикла примерного двухнедельного меню.

Приложение 2 к приказу
Минобразования Чувашии
от 14.04.2021 г. № 934

**Типовой контракт N _____
на оказание услуг по организации общественного питания
в сфере образования**

город _____ " _____ 20____ год

_____ именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице _____, действующего на основании _____ с одной стороны, и _____ (указать полное наименование организации-исполнителя (с указанием ее организационно-правовой формы) или фамилию, имя и отчество (при наличии) исполнителя - физического лица, {в том числе зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя}, именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице _____, действующего на основании _____, являясь в соответствии с Федеральным законом от 24.07.2007 года N 209-ФЗ "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" субъектом малого предпринимательства (или в соответствии с Федеральным законом от 12.01.1996 N 7-ФЗ "О некоммерческих организациях" социально ориентированной некоммерческой организацией)*(1), с другой стороны, именуемые в дальнейшем "Стороны", в соответствии с требованиями Федерального закона от 5 апреля 2013 года N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее по тексту - Федеральный закон N 44-ФЗ) (идентификационный код закупки _____), заключили настоящий контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство: оказание услуги по организации питания в _____ (наименование учреждения), именуемые в дальнейшем Услуги.

1.2. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя ежедневно (за исключением канicularных, праздничных, выходных дней).

(1.2. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя ежедневно (в том числе канicularные, праздничные, выходные дни)*(2)

1.3. Наименование, количество, цена, характеристика (описание), порядок оказания предоставляемой Услуги установлены в спецификации (Приложение N 1), техническом задании (Приложение N 2), которые являются неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.4. Место оказания услуг: _____.

1.5. Доставка готового питания осуществляется Исполнителем до пункта раздачи силами, транспортом, в таре и за счет средств Исполнителя, в т.ч. до пунктов раздачи в филиалах Заказчика, по адресу (при наличии пунктов раздачи в филиалах Заказчика указывается адреса в филиалах): _____.

Условия транспортировки готового питания должны соответствовать требованиям законодательства РФ и нормативной документацией.

График выдачи готового питания установлен в Приложении N 2 (Техническое задание) к настоящему Контракту.

1.6. Оборудование и инвентарь, необходимый Исполнителю для оказания услуги в помещениях Заказчика, закупается за счет средств Исполнителя.

1.7. Сервировка столов в обеденном зале (нарезанные хлебобулочные изделия в хлебницах, подносы с наптками (компог, соки), тарелки с фруктами), выдача тарелок с готовыми блюдами осуществляется силами, оборудованием, в таре и за счет средств Исполнителя.

2. Условия оказания услуг, требования к качеству услуг, требования к их безопасности

2.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

2.1.1. Качество услуги и организация питания должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации";

- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека";

- "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции", утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 880;

- "Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)", утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299;

- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерством образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 N 213н/178;

- Методические рекомендации "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников" (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. N 06-731).

- "СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продолжительное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продолжительное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 N 65 "Об утверждении СП 3.1/3.2.3146-13" (вместе с "СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила");

- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования";

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.105801" (вместе с "СП 1.1.1058-

01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001);

2.2. Требования к персоналу:

2.2.1. Приготовление питания должно производиться персоналом, состоящим в штате Исполнителя, имеющим соответствующую квалификацию, с наличием подтверждающих документов об образовании и/или присвоении квалификации, личные медицинские книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ.

Исполнитель обязан привлекать к современному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

Ежедневно перед началом работы персонала Исполнителя, медицинский работник Заказчика обязан проводить визуальный осмотр сотрудников Исполнителя с занесением результатов визуального осмотра в "Журнал здоровья" (форма N 2-ЛП, утвержденная Приказом N 330).

2.2.2. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарями верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации и приготовлении питания.

2.2.3 Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками следующих правил личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также насморка, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2.2.4. Работники пищеблока Исполнителя должны быть обеспечены санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

2.2.5. Исполнитель несет ответственность за допуск лиц к оказанию услуги по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет гражданскую, административную и уголовную ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании больных Заказчика.

2.3. Требования к помещению:

2.3.1. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и правил доставки готовой пищи, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

2.3.2. Исполнитель должен обеспечить выполнение санитарных правил всеми работниками предприятия, организацию производственного и лабораторного контроля, необходимые услуги для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, допуск к работе лиц по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию с занесением данных в личную медицинскую книжку в установленном порядке, своевременное прохождение предпринятых при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками предприятия. Журнал "Здоровье" предоставлять по первому требованию Заказчика.

2.3.3. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.3.4. Исполнитель должен обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-гигиенических норм помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенного для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора.

2.3.5. Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуг производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

2.3.6. Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали и алюминия. Алюминиевую посуду можно использовать только для приготовления и кратковременного хранения блюд. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы.

2.3.7. Исполнитель обязан осуществлять мытье столовой посуды и приборов, кухонной посуды в соответствии с правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

2.3.8. Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве с месячным запасом, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке.

2.3.9. Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Исполнитель представляет Заказчику копию договора на вывоз пищевых и твердых бытовых отходов, с указанием кратности вывоза и объемов.

Бачки и ведра после улавления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40-50С и просушиваться.

2.4. Требования к сырью и пищевым продуктам, используемым для организации питания:

2.4.1. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельства на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколы испытаний об отсутствии ГМО, гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.

Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре.

2.4.2. Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, технических регламентов Таможенного союза, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299, нормативной документации, технической документации изготовителя.

Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензонат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматы и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, шпоре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) смеси (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163).

Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе ароматизаторы и красители искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др., сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30 % растительных компонентов.

2.4.3 Исполнитель должен приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным меню и перечень карточек-раскладок для приготовления питания, которые являются приложениями к техническому заданию (Приложение N 2 к настоящему Контракту).

2.4.4. Продукты питания должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельства и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.

2.4.5. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиям нормативной документации и технической документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утвержденная форма СП 2.4.3648-20).

2.4.6. При отсутствии какого-либо продукта на пищеблоке (на складе пищеблока), предусмотренного двухнедельным меню, Исполнитель обязан предусмотреть возможность замены и согласовать замену с Заказчиком одного продукта (блода) другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых рационах в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Замена продуктов производится только при чрезвычайной ситуации: при непоставке продуктов, поставке производителем некачественного продукта и т.д.

2.4.7. На случай возникновения чрезвычайных ситуаций технического, природного, техногенного и военного характера, Исполнитель должен обеспечить хранение на складских площадях пищеблока неснижаемый запас пищевых продуктов в размере трехсуточной потребности Заказчика на численность человек Заказчика. Ассортимент продовольствия неснижаемого запаса Исполнитель должен согласовывать с Заказчиком.

По требованию Заказчика представлять хранимые на складах пищеблока продукты питания, для определения количества фактически хранимых продуктов питания и сравнения полученных данных с нормой содержания продуктов питания неснижаемого запаса.

2.4.8. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов". Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

2.5. Технологию приготовления пищи:

2.5.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество

и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

2.6. Требования к транспорту:

2.6.1. Исполнитель обязан осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2.6.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящихся и особо скоропортящихся продукты транспортировать охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

2.7. Требования к результатам оказанных услуг:

2.7.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным Заказчиком двухдневным меню, разработанным с учетом калорийности.

2.7.2. В случае отсутствия одного из продуктов либо полного набора продуктов, предусмотренного двухдневным меню Исполнитель обязан согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта либо полного набора продуктов другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

2.7.3. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюда и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

2.7.4. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции с участием работника Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых морозильных и холодильных камерах.

2.7.5. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

2.7.6. При раздаче питания в пункте раздачи Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда - не ниже 75 °С, вторые блюда - не ниже 65 °С, гарниры - не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки - от 7 до 14 °С.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки реализуются в охлажденном виде в течение одного часа. Обслуживание для подогрева представляет Исполнитель.

2.7.7. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей Исполнителя и Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

Для членов бракеражной комиссии выделяются отдельные халаты.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке Исполнителем отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством повар) Исполнителя в присутствии Заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третья блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюда в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

3. Сроки оказания услуг

3.1. Срок оказания услуг: с _____ года по _____ года.

3.2. График выдачи Исполнителем готового питания Заказчику в пункте раздачи (в пунктах раздачи в филиалах Заказчика) установлен в Приложении N2 (Техническое задание) к настоящему контракту.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Общая цена Контракта составляет рублей _____ руб. (_____), в том числе НДС *(3) _____ % - _____ руб. (_____).

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

Цена Контракта включает стоимость продуктов питания, стоимость услуги по их приготовлению, доставку продуктов питания, доставку готового питания, порученно-разручные работы, стоимость услуг кухонного персонала, суточные пробы блюд, вес налога, сборы, пошлины и другие обязательные платежи, прочие расходы.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

4.2.*(4) Цена настоящего Контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения, предусмотренного Контрактом, количества оказанной услуги и иных условий исполнения Контракта.

Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на

десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему оказанной услуги исходя из установленной в Контракте цены оказанной услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказанной услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

4.3. Расчет с Исполнителем за оказанную услугу осуществляется Заказчиком в российских рублях.

4.4. Оплата за оказанную услугу осуществляется Заказчиком ежемесячно в течение 30 дней *(5) с даты подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг, на основании документов, подтверждающих факт оказания услуг (счет-фактура *(6), акт сдачи-приемки оказанных услуг с приложением реестра раздаточных ведомостей на отпуск питания).

4.5. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан заблаговременно письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением заказчиком денежных средств на указанный в Контракте счет подрядчика, несет Исполнитель.

4.6. Обязанности Заказчика по оплате цены Контракта считаются исполненными с даты списания денежных средств в размере, установленном Контрактом, со счета Заказчика.

4.7. Источник финансирования: _____.

4.7.1. Оплата денежных средств по Контракту осуществляется по КВР (или КБК): _____.

4.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

При этом оплата по Контракту осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

5. Права и обязанности сторон

5.1. Заказчик обязан:

5.1.1. Определить приказом лиц, непосредственно участвующих в ежедневном составлении и подписании:

- сведений по количеству человек, состоящих на питании, которые должны предоставляться Исполнителю не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества человек.

Указанный документ может быть уточнен и дополнен с учетом количества человек, поступивших в период с 16.00 часов до 17.00 часов и 08.00 часов до 9.00 часов и передается Исполнителю не позднее 9.00 часов утра дня приготовления и выдачи готового питания.

- раздаточной ведомости на отпуск питания;

- экспертного заключения выполненных Исполнителем услуг в части их соответствия условиям настоящего Контракта.

5.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать Исполнителю документы, указанные в п. 5.1.1. настоящего Контракта.

5.1.3. Оплачивать услуги, оказанные Исполнителем в сроки, установленные настоящим Контрактом.

5.1.4. Принимать подготовленное Исполнителем питание, соответствующее условиям настоящего Контракта и требованиям Заказчика по ассортименту, количеству и качеству.

5.1.5. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленного питания на пищеблоках Исполнителя производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

5.1.6. Информировать органы Роспотребнадзора об установленных фактах грубых нарушений Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан, окружающей среде.

5.1.7. Перечислить денежные средства, внесенные Исполнителем на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения Контракта (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется исполнителем), при условии надлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по Контракту не позднее 30 (тридцати) календарных дней с даты исполнения Исполнителем своих обязательств, по банковским реквизитам, указанным в настоящем Контракте.

5.1.8. Провести экспертизу оказанной услуги для проверки ее соответствия условиям Контракта в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

5.1.9. *(7) Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если в ходе исполнения Контракта установлено, что исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителем.

5.2. Заказчик имеет право:

5.2.1. Осуществлять проверку качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя. Для контроля за качеством поступающей продукции Заказчиком проводится ознакомление с документами, сопровождающими продукты питания, а также их органолептическая оценка.

5.2.2. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

5.2.3. Перед началом работы персонала Исполнителя осуществлять проверку "Журнала здоровья" (форма N 2-ЛП, утвержденная Приказом N 330).

5.2.4. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

5.2.5. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

5.2.6. Требовать от Исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска Исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи Заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.

5.2.7. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по Контракту.

5.2.8. Для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Контрактом, привлекать независимых экспертов.

5.2.9. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством РФ.

5.2.10. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

5.2.11. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, осуществить оплату выполненных Исполнителем работ за вычетом всех своевременно невыплаченных Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 7 настоящего Контракта.

5.3. Исполнитель имеет право:

5.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных услуг.

5.3.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Контракту.

5.3.3.*(8) В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения субподрядчиком, исполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с исполнителем, осуществлять замену субподрядчика, исполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого субподрядчика, исполнителя.

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным меню, составленным Заказчиком и при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продуктов питания.

5.4.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями п. 2.6.1, п. 2.6.2. настоящего Контракта.

5.4.3. Обеспечивать хранение продуктов на складе (складе пищеблока) в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдать сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и в цехах пищеблока, а также вести "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья".

5.4.4. Организовать и обеспечить притоваривание пищи в соответствии с двухнедельным меню, разработанным с учетом калорийности, химического состава диет.

5.4.5. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного продукта другим с ответственным лицом Заказчика заменить одного используемых рационов.

5.4.6. Иметь запас продуктов на случай форс-мажорных обстоятельств (отключение электроэнергии, водоснабжения) и на случай снятия с реализации готовой продукции.

5.4.7. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи в соответствии с требованиями п. 2.7.6. настоящего Контракта.

5.4.8. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

5.4.9. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с действующим законодательством РФ. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

5.4.10. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарями верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий

опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации питания.

5.4.11. Ежедневно перед началом работы персонала, медицинский работник (либо лицо, имеющее медицинское образование) Исполнителя обязан осуществлять визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в "Журнал здоровья" (Форма N 2-ЛП, утвержденная Приказом N 330 Минздрава РФ от 5 августа 2003г "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации").

5.4.12. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления проверки качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя.

5.4.13. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

5.4.14. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

5.4.15. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками следующих правил личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной,
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также насморка, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте). Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

5.4.16. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за своевременностью проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

5.4.17. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблока, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

5.4.18. Обеспечить работающий персонал пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

5.4.19. Обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, приемки, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд и правил доставки готовой пищи.

5.4.20. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, техническим регламентом, санитарно-эпидемиологическими требованиями.

5.4.21. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, которые должны осуществляться аккредитованной лабораторией.

5.4.22. Безвозмездно исправить по требованию Заказчика все выявленные недостатки в течение 1 (одного) календарного дня.

5.4.23. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, Правила внутреннего распорядка.

5.4.24. Предоставить в течение 3 календарных дней после заключения настоящего Контракта копию уведомления о начале предоставления услуг общественного питания, направленного в орган государственного контроля (надзора).

5.4.25. Предоставить в течение 10 календарных дней с момента заключения настоящего Контракта Заказчику программу (план) производственного контроля в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5.4.26.*(9) Привлечь к исполнению Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - субподрядчики, соисполнители) в объеме процентов от цены Контракта (объем привлечения устанавливается Заказчиком в виде фиксированных процентов и должен составлять не менее 5 процентов от цены Контракта).

5.4.26.1. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с субподрядчиком, соисполнителем представить Заказчику:

а) декларацию о принадлежности субподрядчика, соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

б) копию договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем, заверенную исполнителем.

5.4.26.2. В случае замены субподрядчика, соисполнителя на этапе исполнения Контракта на другого субподрядчика, соисполнителя предоставлять Заказчику документы, указанные в пункте 5.4.26.1. настоящего Контракта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, соисполнителем.

5.4.26.3. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты исполнителем выполненных обязательств по договору с субподрядчиком, соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:

а) копии документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств исполнителем субподрядчику, соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг, предусмотренного Контрактом, заключенным с Заказчиком (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты исполнителем обязательств, выполненных субподрядчиком, соисполнителем).

5.4.26.4. Оплачивать поставленные субподрядчиком, соисполнителем товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем, в течение 15 рабочих дней с даты подписания исполнителем документа о приеме товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

5.4.26.5. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению Контрактов субподрядчиков, соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 5.4.26.1. - 5.4.26.3. настоящего раздела, содержащих недостоверные сведения, либо их непредоставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за не привлечение субподрядчиков, соисполнителей в объеме, установленном в Контракте.

5.4.27.*(10) Исполнитель, в соответствии с условиями Контракта, обязан предоставлять информацию о всех соисполнителях, субподрядчиках, заключивших договор или договоры с исполнителем, цена которого или общая цена которых составляет более чем 10 (десять) процентов цены настоящего Контракта. Указанная информация предоставляется Заказчику исполнителем в течение 10 календарных дней с момента заключения им договора с соисполнителем, субподрядчиком.

5.4.28. Возвратить излишне уплаченные за оказанные услуги денежные средства в случае выявления в ходе проверки уполномоченными контролирующими органами фактов завышения объемов и (или) стоимости оказанных услуг в течение трех лет с момента подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

5.5. Стороны обязуются:

5.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов не позднее _____ (_____) числа месяца, следующего за месяцем/кварталом, в котором осуществилось оказание услуг по настоящему Контракту, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение _____ (_____) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой Стороне по факсу или по электронной почте, с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

6. Порядок приемки услуг

6.1. Приемка оказанных Услуг осуществляется Заказчиком на соответствие объема и качества Услуг требованиям Контракта и проводится в соответствии с действующим законодательством.

После оказания услуг ежемесячно до 10 (десятого) числа следующего месяца Исполнителем составляется и подписывается Акт сдачи-приемки оказанных услуг (Приложение № 4), Реестр раздаточных ведомостей на отпуск отделением раций питания, счет и счет-фактура и направляется Заказчику.

Акт сдачи-приемки оказанных услуг подлжет подписанию Заказчиком в случае надлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств по настоящему Контракту.

6.2. В день приемки Исполнитель должен передать Заказчику сопроводительные документы, относящиеся к услуге: акт сдачи-приемки оказанных услуг с приложением реестра раздаточных ведомостей на отпуск питания.

6.3. Приемка оказанных услуг в соответствии с Контрактом осуществляется Заказчиком в течение _____ (_____) рабочих дней, включая проведение экспертизы (в течение _____ (_____) рабочих дней), со дня получения Заказчиком документов, указанных в п. 4.4. настоящего Контракта.

В случае привлечения экспертов, экспертных организаций для проведения экспертизы, срок приема оказанных услуг продлевается на срок проведения указанной экспертизы и получения Заказчиком экспертного заключения.

6.4. При приемке услуги Заказчик обязан привести экспертизу в части соответствия оказанной услуги условиям Контракта. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

6.5. В случае проведения Заказчиком экспертизы своими силами результаты экспертизы оформляются в виде экспертного заключения (Приложение N 5).

6.6. В случае привлечения экспертов, экспертной организации результаты экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации.

6.7. Не позднее _____ (_____) рабочих дней после проведения экспертизы Заказчик направляет Исполнителю, подписанный Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписанный всеми членами приемочной комиссии и утверждённый Заказчиком) один экземпляр акта сдачи-приемки оказанных услуг или мотивированный отказ от подписания такого документа, в котором указываются недостатки оказанной услуги и сроки их устранения, а также дата повторной приёмки оказанных услуг.

После устранения недостатков Стороны возвращаются к повторной приемке услуги и процедуре подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

Исполнитель обязан устранить все обнаруженные недостатки за свой счет в сроки, указанные в мотивированном отказе.

6.8. Датой приемки оказанных услуг считается дата подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг Заказчиком без замечаний.

6.9. Устранение недостатков осуществляется за счет Исполнителя и не освобождает его от уплаты пени и штрафа по Контракту.

6.10. Услуги считаются принятыми с момента подписания уполномоченными представителями Сторон Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

7. Обеспечение исполнения обязательств *(11)

7.1. Исполнитель представляет Заказчику обеспечение исполнения Контракта в форме _____, на сумму _____ руб. (_____ рублей _____ копеек), эквивалентную _____ % от начальной (максимальной) цены *(12) Контракта (заполняется Заказчиком в период подготовки проекта Контракта с учетом применения статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ).

7.2. При выборе способа обеспечения в виде внесения денежных средств:

7.2.1. Внесение денежных средств осуществляется Исполнителем на счет Заказчика, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

7.2.2. Возврат Исполнителю денежных средств, внесенных им на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения Контракта, осуществляется при условии надлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по Контракту не позднее 30 (Тридцати) календарных дней с даты исполнения Исполнителем своих обязательств *(13). Денежные средства перечисляются по банковским реквизитам Исполнителя, указанным в настоящем Контракте.

7.2.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обеспеченных внесением денежных средств обязательств, Заказчик имеет право удержать из внесенных Исполнителем денежных средств сумму, равную сумме денежных средств, которую Исполнитель обязан уплатить Заказчику в качестве неустойки (штрафов, пеней) или в качестве возмещения убытков, либо иной сумме денежных средств, подлежащей уплате Исполнителем Заказчику по Контракту.

7.3. При выборе способа обеспечения в виде банковской гарантии:

7.3.1. Заказчик в качестве обеспечения исполнения Контракта принимает банковскую гарантию, выданную банком, соответствующим требованиям, установленным Правительством Российской Федерации в соответствии с частью 1 статьи 45 Федерального закона № 44-ФЗ.

7.3.2. Банковская гарантия, предоставляемая Исполнителем в качестве обеспечения исполнения Контракта, должна быть включена в реестр банковских гарантий, размещенный в единой информационной системе.

7.3.3. Банковская гарантия оформляется в письменной форме на бумажном носителе (в случае оформления на нескольких листах - обязательно наличие нумерации на всех листах банковской гарантии, которые должны быть прошиты, подписаны и скреплены печатью гаранта) или в форме электронного документа, подписанного электронной подписью, вид которой предусмотрен Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", лица, имеющего право действовать от имени банка.

7.3.4. Банковская гарантия должна быть безотзывной и содержать:

1) сумму банковской гарантии, подлежащую уплате гарантом Заказчику в случае ненадлежащего исполнения Исполнителем (принципалом) предусмотренных Контрактом обязательств;

2) обязательства Исполнителя (принципала), подлежащее исполнение которых обеспечивается банковской гарантией;

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

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

5) срок действия банковской гарантии. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия Контракта не менее чем на 1 (один) месяц;

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

7) установленный Правительством Российской Федерации перечень документов, предоставляемых Заказчиком (бенефициаром) банку одновременно с требованием об осуществлении платы денежной суммы по банковской гарантии;

8) условие о праве Заказчика на бесспорное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем 5 (пять) рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии (условие включается в случае, если оно было предусмотрено извещением об осуществлении закупки, документацией о закупке);

9) права Заказчика (бенефициара) в случае ненадлежащего выполнения или невыполнения Исполнителем (принципалом) обязательств, обеспеченных банковской гарантией, представлять на бумажном носителе или в форме электронного документа требование об уплате денежной суммы по банковской гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения Контракта, в размере цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему фактически исполненных Исполнителем (принципалом) обязательств, предусмотренных Контрактом и оплаченных Заказчиком (бенефициаром), но не превышающем размер обеспечения исполнения Контракта;

10) права Заказчика по передаче права требования по банковской гарантии при перемене Заказчика в случаях, предусмотренных законодательством, с предварительным извещением об этом гаранта;

11) условие о том, что расходы, возникающие в связи с перечислением денежных средств гарантом по банковской гарантии, несет гарант.

7.3.5. Запрещается включение в условия банковской гарантии:

- 1) требования о представлении Заказчиком (бенефициаром) гаранта судебных актов, подтверждающих неисполнение Исполнителем (принципалом) обязательств, обеспечиваемых банковской гарантией;
- 2) положений о праве гаранта отказывать в удовлетворении требования Заказчика о платеже по банковской гарантии в случае непредоставления гаранта Заказчиком уведомления о нарушении Исполнителем условий Контракта или расторжении Контракта (за исключением случаев, когда направление такого уведомления предусмотрено условиями Контракта или законодательством);
- 3) требований о предоставлении Заказчиком гаранта отчета об исполнении Контракта;
- 4) требований о предоставлении Заказчиком гаранта одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии документов, не предусмотренных подпунктом 7 пункта 7.3.4. Контракта.

7.4. Случаями, когда Заказчик получает право требования выплаты денежных средств по представленному Исполнителем обеспечению исполнения Контракта, выступают факты возникновения гражданско-правовой ответственности (взыскание пеней, штрафов, возмещение убытков) Исполнителя перед Заказчиком вследствие нарушения им обязательств по Контракту, включая неисполнение или ненадлежащее исполнение им обязательств по Контракту.

Письменное требование об уплате денежной суммы и (или) ее части по банковской гарантии в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, обеспеченных банковской гарантией, оформляется согласно Приложению N 6 к Контракту.

7.5. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта.

8. Ответственность сторон

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

8.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

8.3. Исполнитель несет ответственность в размере полной стоимости понесенных убытков за ущерб, причиненный утратой, повреждением или порчей имущества Заказчика, в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

8.4. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

8.4.1. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

8.4.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

8.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

8.5.1. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательства, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

8.5.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом.

8.5.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой

в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 8.5.2.2 - 8.5.2.3 настоящего контракта):

- а) 10 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 0,5 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);
- д) 0,4 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);
- е) 0,3 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);
- ж) 0,25 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);
- з) 0,2 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);
- и) 0,1 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

8.5.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

8.5.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

- а) 10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта в случае, если начальная (максимальная) цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта в случае, если начальная (максимальная) цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент начальной (максимальной) цены Контракта в случае, если начальная (максимальная) цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

8.5.2.4.*(14) В случае если в соответствии с частью 6 статьи 30 Федерального закона N 44-ФЗ Контрактом предусмотрено условие о гражданско-правовой ответственности Исполнителя за неисполнение условия о привлечении к исполнению Контракта субподрядчиков, исполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в виде штрафа, штраф

устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного Контрактом.

8.5.3.*(15) За непредоставление исполнителем информации, указанной в пункте 5.4.27 настоящего Контракта, с исполнителя взимается пеня в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, заключенного исполнителем с соисполнителем, субподрядчиком. Пеня подлежит начислению за каждый день просрочки исполнения такого обязательства.

8.5.4. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов оказания услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств в течение 14 дней с момента получения соответствующей претензии (требования) Заказчика.

8.6. В случае осуществления закупки среди СМП, СОНО в соответствии со статьей 30 Федерального закона № 44-ФЗ:

8.6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

8.6.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

8.6.3. Исполнитель несет ответственность в размере полной стоимости понесенных убытков за ущерб, причиненный утратой, повреждением или порчей имущества Заказчика, в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

8.6.4. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

8.6.5. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

8.6.6. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

8.7. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

8.7.1. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

8.7.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом.

8.7.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 8.5.2.2 - 8.5.2.3 настоящего Контракта):

- а) 3 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 2 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 10 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 10 млн. рублей до 20 млн. рублей (включительно).

8.7.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

8.7.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

- а) 10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта в случае, если начальная (максимальная) цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта в случае, если начальная (максимальная) цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент начальной (максимальной) цены Контракта в случае, если начальная (максимальная) цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

8.8. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов оказания услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств в течение 14 дней с момента получения соответствующей претензии (требования) Заказчика.

9. Обязательства непреодолимой силы

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболвания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

При этом инфляционные процессы в экономике к обстоятельствам непреодолимой силы по условиям Контракта не относятся.

9.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения настоящего Контракта сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

9.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую Сторону в письменном виде о причинах и его влиянии на исполнение обязательств по Контракту.

9.4. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

9.5. В случае, когда обстоятельства непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, Стороны в возможно короткий срок проведут переговоры с целью выявления приемлемых для всех Сторон альтернативных способов исполнения Контракта.

10. Порядок урегулирования споров

10.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Контракта или в связи с ним, были урегулированы путем переговоров.

10.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Контракту, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

10.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Чувашской Республики.

11. Анतिकоррупционная оговорка

11.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают

выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

11.2. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего контракта законодательством, как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов и противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

11.3. В случае возникновения у Сторон обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона обязана направить подтверждение, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрактом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

11.4. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в разделе 10 настоящего контракта действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы, в соответствии с применимым законодательством.

12. Особые условия

12.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента заключения контракта и действует по _____ г. (включительно) (срок действия контракта включает срок оказания услуг, период приемки результатов поставки, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств исполнителем по контракту, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия контракта не влечет прекращение обязательств Сторон по контракту.

12.2. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны контракта от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации (далее - ГК РФ) для одностороннего отказа от исполнения обязательств, в том числе в случае (но не ограничиваясь указанным):

- отступления Исполнителя от условий контракта или наличия иных недостатков при оказании услуг, которые не были устранены Исполнителем в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми;

- *(16) если в ходе исполнения контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостаточную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

12.3. Исполнитель представляет по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему контракту.

12.4. При исполнении контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

12.5. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому Заказчику.

12.6. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с контрактом, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным Сторонами с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в контракте.

Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможности получения подтверждения либо информации о получении уведомления, датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.

12.7. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями Сторон в письменной форме.

12.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.9. Приложения, указанные в настоящем контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 - спецификация на _____ листах;

Приложение № 2 - техническое задание на _____ листах;

Приложение № 3 - Пищевые продукты, которые не допускаются в питание детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений) в соответствии с Приложением 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08 на _____ листах;

Приложение № 4 - Форма «Акт сдачи-приемки оказанных услуг» на _____

листах;

Приложение № 5 - Экспертное заключение на _____ листах;

Приложение № 6 - Форма «Требование об осуществлении уплаты денежной суммы о банковской гарантии» на _____ листах.

13. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

Заказчик	Поставщик
(юридический адрес, фактический адрес, фактический адрес, фактический адрес, телефон, факсимильная связь, банковские реквизиты, ОКПО, ИНН, КПП, ОКОПФ/ОКФС, ИИН, КПП, ОКОПФ/ОКФС, ОКТМО)	(юридический адрес, фактический адрес, фактический адрес, фактический адрес, телефон, факсимильная связь, банковские реквизиты, ОКПО, ИНН, КПП, ОКОПФ/ОКФС, ИИН, КПП, ОКОПФ/ОКФС, ОКТМО)

Руководитель: _____
 (Ф.И.О.)

Руководитель: _____
 (Ф.И.О.)

*(1) Данный текст включается в случае оказания услуги среди СМП, СОНО в соответствии со статьей 30 Федерального закона N 44-ФЗ.

*(2) Для образовательных учреждений с пребыванием обучающихся (детей), в том числе в каникулярные, праздничные, выходные дни.

*(3) Для исполнителя с общим режимом налогообложения

*(4) П. 4.2 включается в проект контракта в случае если такая возможность изменения условия контракта будет предусмотрена документацией о закупке.

*(5) В случае осуществления закупки среди СМП, СОНО в соответствии с частью 8 статьи 30 Федерального закона N 44-ФЗ - 15 (пятнадцать) рабочих дней.

*(6) Для исполнителя с общим режимом налогообложения

*(7) Данный пункт не включается в текст государственного (муниципального) контракта (договора) в случае, если закупка осуществляется у единственного исполнителя, за исключением подпунктов 24, 25, 25.1, 25.2, 25.3 части 1 статьи 93 Федерального закона N 44-ФЗ

*(8) Пункт 5.3.3 включается в проект контракта в случае если будет предусмотрено в извещении об осуществлении закупки требование к исполнителю, не являющемуся субъектом малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организацией, о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (в соответствии с частью 5 статьи 30 Федерального закона N 44-ФЗ, постановлением Правительства РФ от 23.12.2016 N 1466).

*(9) Пункты 5.4.2.6 - 5.4.2.6.5 включаются в проект контракта в случае если будет предусмотрено в извещении об осуществлении закупки требование к исполнителю не являющемуся субъектом малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организацией, о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (в соответствии с частью 5 статьи 30 Федерального закона N 44-ФЗ, постановлением Правительства РФ от 23.12.2016 N 1466).

*(10) Пункт 5.4.2.7 включается в проект контракта в случае если при осуществлении закупки начальная (максимальная) цена контракта превышает размер, установленный постановлением Правительства РФ от 04.09.2013 г. N 775.

*(11) Данный раздел включается в проект контракта в соответствии со статьей 96 Федерального закона N 44-ФЗ.

*(12) В случае закупки среди субъектов малого и среднего предпринимательства.

*(13) В случае закупки среди субъектов малого и среднего предпринимательства – 15 дней.

*(14) Пункт 8.5.2.4 включается в проект контракта в случае, если будет предусмотрено в извещении об осуществлении закупки требование к исполнителю, не являющемуся субъектом малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организацией, о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (в соответствии с частью 5 статьи 30 Федерального закона N 44-ФЗ, постановлением Правительства РФ от 23.12.2016 N 1466)

*(15) Пункт 8.5.3 включается в проект контракта в случае, если при осуществлении закупки начальная (максимальная) цена контракта превышает размер, установленный постановлением Правительства РФ от 04.09.2013 г. N 775

*(16) Данный пункт не включается в текст государственного (муниципального) контракта (договора) в случае, если закупка осуществляется у единственного исполнителя, за исключением подпунктов 24, 25, 25.1, 25.2, 25.3 части 1 статьи 93 Федерального закона N 44-ФЗ.

Приложение № 1
к контракту
№ _____ от " ____ " _____ 20__ г.

Спецификация

N п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Количество	Цена единицы учетом *(15), руб. коп	за с учетом НДС *(16), руб. коп	Сумма с НДС
1						
2						
Итого						

Итого: _____

Заказчик _____

М.П. _____

Исполнитель _____

М.П. (при наличии) _____

*(15) Для поставщика с общим режимом налогообложения.

*(16) Для поставщика с общим режимом налогообложения.

Приложение № 2
к контракту
№ _____ от " ____ " _____ 20__ г.

Техническое задание
на оказание услуг по организации
общественного питания в сфере образования

Заказчик _____

Исполнитель _____

Приложение № 1
Типовое меню
Приложение 1
к техническому заданию

Примерное двухнедельное циклическое меню для учащихся

Приложение 2
к техническому заданию

Технологическая карта № _____

Наименование блюда:

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	
Жиры, г	
Углеводы, г	
Калорийность, ккал	

Рекомендуемый выход блюда для кормления школьников за 1 прием пищи (грамм):

Тип дольствующийся	Выход блюда, грамм
Учащиеся 7-10 лет	
Учащиеся 11 лет и старше	

Технологическая карта приготовления блюда в школе:

Технология приготовления блюда

Заказчик _____

Исполнитель _____

Заказчик _____

Исполнитель _____

Приложение № 3
к контракту
№ ____ от " ____ " ____ 20 ____ г.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32

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 обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровавые 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 - "самокваш".

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, гидроенизированные 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.

Заказчик

Исполнитель

Приложение № 4
к Контракту
от «_» ____ 20__ г. N ____

Форма

Утверждаю

(подписывается Заказчиком
в случае создания приемочной комиссии)

Акт сдачи-приемки оказанных услуг

г. _____ от " ____ " ____ 20__ г.

"Заказчик", в лице _____, именуемое в дальнейшем "представитель Заказчика в лице _____ действующего на основании (Комиссия в составе _____), одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице _____ действующего на основании _____, с другой стороны, составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. Исполнитель в соответствии с Контрактом от " ____ " ____ 20__ г. № _____ (идентификационный код закупки _____) оказал следующие услуги:

2. Услуги Исполнителем оказывались фактически с " ____ " ____ 20__ г. по " ____ " ____ 20__ г.

3. Качество оказанных услуг соответствует требованиям Контракта

4. Заказчик каких-либо отклонений от условий Контракта или других недостатков в услугах, оказанных Исполнителем, не обнаружил.

5. Экспертиза оказанных услуг на предмет соответствия требованиям и условиям Контракта № ____ от " ____ " ____ 20__ г. _____ (проведена)

6. Общая стоимость оказанных услуг составляет _____ (прописью) рублей _____ копеек, в том числе НДС _____% (прописью) рублей _____ копеек.

7. Сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта: _____ (прописью) рублей _____ копеек, в том числе НДС*(17) _____% _____ (прописью) рублей _____ копеек.

Размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию: _____ (прописью) рублей _____ пени), _____ копеек.

Основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени)

Итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителем по Контракту: _____ (прописью) рублей _____ копеек, в том числе НДС*(18) _____% _____ (прописью) рублей _____ копеек.

Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон.

Заказчик: _____ Исполнитель: _____
Руководитель _____ Руководитель _____
(Ф.И.О.) (Ф.И.О.)
М. П. (подпись) М. П. (при наличии) (подпись)

(в случае создания приемочной комиссии)
Представители Заказчика:

_____ (подпись) _____ (подпись) _____ (подпись)

*(17) Для исполнителя с общим режимом налогообложения

*(18) Для исполнителя с общим режимом налогообложения

**Форма
Экспертное заключение**
по результатам _____
по контракту от _____ года № _____

г. _____
В соответствии с частью 3 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", при проверке результатов, предусмотренных государственным контрактом от _____ № _____, в части их соответствия условиям Контракта, установлено:
согласно контракта, Заказчику, расположенному по адресу _____

(описывается _____ предмет _____ контракта)

Существенные условия Контракта _____ исполнены / не исполнены.

Претензии по количеству и качеству _____ (нет/есть (указать какие претензии)).

Учитывая изложенное, сделано следующее:

Заключение:

1. _____

(описание качества услуги) соответствует условиям контракта / не соответствует условиям контракта.

2. Оснований для отказа в приемке услуги не имеется / имеется

(указываются основания для отказа в приемке).

Экспертизу провел _____ / Ф.И.О.

Заказчик

Исполнитель

Форма требования об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии

Требование
об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии

от « _____ » _____ 20__ г. № _____

В связи с тем, что по банковской гарантии от " " _____ 20__ года № _____ (полное наименование кредитной организации - гаранта) является гарантом (далее - гарант) перед (полное наименование организации-бенефициара) (далее - бенефициар), настоящим требованием извещаем вас о неисполнении (ненадлежащем исполнении) (полное наименование организации-принципала), ИНН _____ своих обязательств перед (полное наименование организации-бенефициара) по Контракту от " " _____ 20__ года № _____ а именно (указать конкретные нарушения принципалом обязательств, в обеспечение которых выдана банковская гарантия).

В соответствии с условиями банковской гарантии от " " _____ 20__ года № _____ Вам надлежит не позднее _____ (указывается количество дней цифрами и прописью в соответствии с условиями гарантии) рабочих дней со дня получения настоящего требования перечислить сумму в размере _____ (сумма цифрами и прописью) на счет _____ (банковские реквизиты организации-бенефициара для перечисления денежных средств).

В случае неисполнения настоящего требования в указанный срок гарант обязан уплатить неустойку бенефициару в размере 0,1 (ноль целых одна десятая) процента указанной в настоящем требовании суммы, подлежащей уплате за каждый календарный день просрочки начиная с календарного дня, следующего за днем истечения установленного банковской гарантией срока оплаты настоящего требования, по день фактического поступления денежных средств на счет бенефициара в оплату настоящего требования по банковской гарантии.

Приложение: (указывается перечень документов, обосновывающих требование об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии, и количество листов).

М.П.

Уполномоченное _____ лицо бенефициара _____
(_____) (подпись) (инициалы, фамилия)
Отметка о вручении _____ (_____)
(передаче иным способом) (подпись) (инициалы, фамилия)
Дата вручения: " " _____ 20__ года.

Примечание. Требование об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии и направляемые вместе с ним документы и (или) их копии оформляются в письменной форме на бумажном носителе или в форме электронного документа в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

* в случае закупки среди субъектов малого и среднего предпринимательства.