

Муниципальный контракт № 20/46
на оказание услуг по организации питания
ИКЗ 263662800914066770100100020000000000

п. Озерный

"01" июня 2026 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №46» (МБОУ СОШ № 46), именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице директора Молоткуровой Светланы Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Общественного Питания», именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице директора Фомина Михаила Лукича, вместе именуемые - "Стороны", в соответствии с п. 5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" заключили настоящий муниципальный контракт, именуемый в дальнейшем "Контракт", о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услугу по организации питания детей и подростков для оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, а Заказчик обязуется оплатить эти услуги.

Исполнитель оказывает услуги в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1 к Контракту), с требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

1.2. Исполнитель оказывает услуги в месте фактического нахождения Заказчика: Свердловская область, Режевской район, п. Озерный, ул. Клубная, 5а.

2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена Контракта составляет **139 498** (сто тридцать девять тысяч четыреста девяноста восемь) **рублей 00 копеек**.

Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения.

2.2. Оплата по настоящему Контракту осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в настоящем Контракте, в следующем порядке:

- расчет по факту оказания услуг в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг, на основании счета.

2.3. Датой (днем) оплаты Контракта Стороны считают дату (день) списания денежных средств со счета Заказчика.

2.4. Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема работ и иных условий исполнения Контракта.

2.5. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение Контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.



3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг: начало: "01" июня 2026 года, окончание: "19" июня 2026 г.

3.2. Место оказания услуг: Свердловская обл., Режевской район, п. Озерный, ул. Клубная, 5а

4. Права Сторон

4.1. Заказчик по Контракту вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

4.1.3. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.1.4. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.1.5. Направить продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания с целью проверки качества продуктов питания. В случае, если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

4.1.6. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.7. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.1.8. Разрабатывать меню, которое должно соответствовать требованиям санитарного законодательства и должно иметь экспертное заключение о его соответствии, выданное организацией, аккредитованной в установленном порядке на проведение указанной экспертизы.

4.1.9. Получать информацию о деловой репутации участника закупки, в том числе по соблюдению санитарно-эпидемиологического законодательства.

4.2. Исполнитель по Контракту вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.1. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.2. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты).

4.2.3. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5. Обязанности Сторон

5.1. Заказчик по Контракту обязан:

5.1.1. Осуществлять контроль за исполнением условий Контракта, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Контракта и приложений к нему.

5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.1.3. Осмотреть и принять оказанные услуги.

5.1.4. Произвести оплату на основании представленных (подписанных) документов Акта сдачи-приемки оказанных услуг в соответствии с разделом 2 Контракта.

5.1.5. Предоставить Исполнителю помещения пищеблока и оборудование в муниципальном учреждении на срок оказания услуг по Договору аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за муниципальным общеобразовательным учреждением (движимое и недвижимое имущество) согласно Акту передачи помещения, Акту передачи имущества.

5.1.6. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.2. Исполнитель по Контракту обязан:

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами в соответствии с Техническим заданием, в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

5.2.2. Оказать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

5.2.3. Обеспечить соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее- пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарноэпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

5.2.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

5.2.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

5.2.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарноэпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.2.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

5.2.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

5.2.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения,

5.2.10. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.

5.2.11. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.2.12. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (в том числе обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи). Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.15. Обеспечить выполнение услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими личные медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению, и иметь допуск к работе.

5.2.16. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей личной медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к

работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.2.17. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм.

5.2.18. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.19. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств согласно действующим санитарным правилам.

5.2.20. На основании внутреннего Приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должен быть включен: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник и представитель Заказчика.

5.2.21. Производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи путем оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;

- нормы закладки и выход готовой продукции;

- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

5.2.22. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах HACCP (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

5.2.23. В соответствии с условиями Контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 3(трех) рабочих дней с момента получения запроса Заказчика.

5.2.24. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

5.2.25. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Контракту.

5.2.26. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

5.2.27. Обеспечить возмещение затрат по коммунальным услугам и за эксплуатационные расходы, связанные с оказанием услуг питания. Коммунальные услуги, подлежащие возмещению, определяются расчетным путем по показаниям приборов учета. Оплата осуществляется в течение 7 рабочих дней на основании счета и акта, выставленного Заказчиком.

6. Антикоррупционная оговорка

6.1. При исполнении своих обязательств по Договору Стороны, их работники, представители и аффилированные лица не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату денежных средств или иных ценностей любым лицам, чтобы оказать влияние на их действия или решения с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или с иными противоправными целями.

Также Стороны, их работники, представители и аффилированные лица при исполнении Договора не осуществляют действия, квалифицируемые российским законодательством как вымогательство, взятки или предмета коммерческого подкупа, коммерческий подкуп, посредничество в коммерческом подкупе, дача или получение взятки, посредничество во взяточничестве, злоупотребление должностными полномочиями, незаконное вознаграждение от имени юридического лица.

6.2. В случае возникновения у стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение п. 6.1 Договора, она обязуется незамедлительно уведомить другую сторону



письменной форме. В уведомлении нужно указать факты или предоставить материалы, подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение.

После получения уведомления сторона, в адрес которой оно направлено, в течение пяти календарных дней направляет ответ, что нарушения не произошло или не произойдет.

6.3. Исполнение обязательств по Договору приостанавливается с момента направления стороной уведомления, указанного в п. 6.2 Договора, до момента получения ею ответа.

6.4. Если подтвердилось нарушение другой стороной обязательств, указанных в п. 6.1 Договора, либо не был получен ответ на уведомление, сторона имеет право отказаться от Договора в одностороннем порядке, направив письменное уведомление о расторжении. Сторона, по инициативе которой расторгнут Договор, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате расторжения Договора.

7. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

7.1. По завершении оказания услуг Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг, документы, указанные в разделе 2 настоящего Контракта.

8. Ответственность сторон

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.2. Исполнитель подтверждает свое соответствие предъявляемых требований к участникам закупки ст. 31 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, услуг для государственных и муниципальных нужд».

9. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон Контракта обстоятельства.

9.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по настоящему Контракту, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

9.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Контракта, не выполнившей свои обязательства по Контракту.

9.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Контракт. В этом случае ни одна из сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

9.5. Не уведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

10. Порядок разрешения споров

10.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Контракта, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

10.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Контракту, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

10.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 10 рабочих



дей с момента их получения.

10.4. При не урегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Свердловской области.

11. Расторжение Контракта

11.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с Законом о контрактной системе, Гражданским кодексом Российской Федерации.

12. Срок действия Контракта

12.1. Контракт распространяет свое действие на отношения возникшие с «01» июня 2026 г. и действует по 30 июня 2026 г., а в части оплаты (возмещения убытков, выплаты неустойки, исполнения гарантийных обязательств) - до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

13. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

Исполнитель:

**Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа № 46»**
Место нахождения: 623732, Свердловская обл.,
Режевской район, п. Озерный, улица Клубная, 5а
ИНН/КПП 6628009140/6677 01001
р/сч 03234643655470006200
кор/сч. 40102810645370000054
в ОКЦ № 1 УГУ Банка России// УФК по
Свердловской области
г. Екатеринбург,
БИК 016577551
Телефон/факс 89222961492

_____/ С.Н.Молоткурова /
М.П.

**Общество с ограниченной
ответственностью «Общественное
Питание»**
620072, Свердловская область,
г. Екатеринбург, ул. Новгородцевой,
д 19, к 1, кв. 45
ИНН 6658458129 КПП 667001001
ОГРН 1146658011730
ПАО КБ «УБРИР» г. Екатеринбург
р/с 40702810862260000591
к/с 30101810900000000795
БИК 046577795

Директор _____ М.Л. Фомин

М.П.



Техническое задание
на оказание услуг по организации питания

Качество продуктов питания, используемых при оказании услуги, должно соответствовать Федеральному закону от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", изготовляемые пищевые продукты по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать установленным санитарным правилам:

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов",
- Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья",
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

Описание объекта закупки

Технология приготовления должна строго соответствовать рецептурам блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений.

Исполнитель заказа должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблок учреждения собственным холодильным, тепловым и технологическим оборудованием, по мере необходимости обеспечивать образовательное учреждение кухонным инвентарем и посудой в течение действия контракта.

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

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

Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.

- Исполнитель обязан осуществлять поставку продуктов питания, соблюдая сроки годности условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов:

- поставке молочных и кисломолочных продуктов питания срок годности продукта на момент поставки должен быть не менее 36 часов;
- поставка хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 12 часов;
- поставка мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка. Мясопродукты поставляются по заявке.

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

- сертификат соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- протоколы испытаний на свежие овощи и фрукты;
- документы по входному контролю продуктов питания.

Ассортимент продуктов питания должен соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и согласован со службой Роспотребнадзор.

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



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

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

Исполнитель обеспечивает своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микроэлементами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с утвержденным 10-ти дневным меню.

Исполнитель должен осуществлять своими силами доставку продуктов питания до учреждения.

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

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

Помещение и оборудование используются только для ведения процесса приготовления пищи для детей.

Исполнитель обеспечивает содержание помещений и оборудование пищеблока в чистоте, проведение надлежащей санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного окружения, с соблюдением требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний.

Исполнитель организует проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятия, а также своевременно осуществлять вывоз жидких и твердых пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.



ТРЕБОВАНИЯ

к оказанию услуг по организации горячего питания

| № п/п | Требования | Нормативно-правовая база |
|-------|--|---|
| 1 | Организация питания | <p>1.1. Физически полноценное, сбалансированное, разнообразное с учетом:</p> <ul style="list-style-type: none"> - калорийности, рекомендуемой для детей младшего, среднего и старшего школьного возраста - содержания пищевых веществ рекомендуемого среднесуточного набора продуктов, - норм потребления (по возрастным группам). <p>1.2. При отсутствии продукта должна производиться его равноценная замена.</p> <p>1.3. Дополнительная профилактическая витаминизация рациона питания, в соответствии с «Инструкцией № 978-72 от 06.06.1972 г.», «Инструкцией профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» 18.02.1994г. № 06-15/1-15.</p> <p>1.4. При приготовлении пищи должно учитываться изменение веса, происходящего при холодной и тепловой обработке продуктов</p> |
| 2 | Готовые продукты питания | <p>Соответствие ГОСТ, ГОСТ Р, РСТ РФ.</p> <p>ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»</p> <p>ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»</p> <p>ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»</p> <p>ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».</p> |
| 3 | <p>Безопасность продуктов питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - срок годности - срок годности в момент поставки - хранение - температурный режим - относительная влажность - упаковка | <p>Соответствие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - технический регламент на молоко и молочную продукции. № 88-ФЗ от 12.06.2008 года. -технический регламент на масложировую продукцию» № 90-ФЗ от 24.06.2008 года. - СанПин 2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам, сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста» - СанПиН 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», - СанПиН 2.3.2 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. - СанПиН 2.12.5, 2.42 1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях» - Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - СанПиН 2.3.21940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания» |
| 4 | <p>4.1 Меню:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Количество - Объем - пищевая ценность продуктов - калорийность - обязательная витаминизация <p>(включение в рацион питания свежих овощей, фруктов, натуральных напитков)</p> <p>4.2 Утверждение рациона питания заказчиком на</p> | <p>Соответствие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - СанПиН 2.4.990-00 от 01.11.2000 г. «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах, школах-интернатах для детей, оставшихся без попечения родителей». - «Сборник технологических нормативов , рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» – Ч.1.2. – Пермь 2001 г. (согл. ФЦГСЭН МЗ РФ. 2002). - Картоотека блюд лечебного и рационального питания под ред. проф. Самсонова, том 1.2 – НИИ питания РАМН. – 1995.) |



| | | |
|---|---|--|
| | каждый день | |
| 5 | Готовые блюда | 6.1 В соответствии с СанПиН 2.3.6 1079-01 глава ШІV п. 8.1 – 8.27, при строгом соблюдении современного технологического процесса. 6.2 Наличие санитарно-эпидемиологического заключения органов Роспотребнадзора, с указанием ассортимента готовой продукции |
| 6 | Раздача готовых блюд: - место - время и сроки, условия | Ежедневная оценка представителем заказчика качества готовой продукции посредством органолептической пробы, визуального осмотра, взвешивания. (СанПиН 2.3.6. 1079-01, глава ІХ п.9.1 – 9.12 «Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий») - столовая школы - в рабочие дни согласно расписанию занятий, уроков - в утреннее (часов), дневное (часов) согласно режиму дня. |
| 7 | Транспортировка: - Выполняется специализированным автотранспортом поставщика, имеющим санитарный паспорт | СанПиН 2.3.6 1079-01, глава УП п. 7.1 – 7.29 «Организации общественного питания», обеспечивающим обязательное сохранение пищевой ценности продуктов (особенно в летнее и зимнее время). |
| 8 | Контроль | 10.1 Производится заказчиком на соответствие ГОСТ, ГОСТ Р, РСТ РФ, СанПиН. 10.2 Ведение: - бракеражного журнала. - журнала скоропортящихся продуктов - журнала здоровья журнал температурного режима холодильного оборудования 10.3 Наличие контрольных блюд в соответствии с меню ежедневно. |
| 9 | Утилизация пищевых отходов | В соответствии с СанПиН 2.3.6. 1079-01 п. 9.13. |

Заказчик

Исполнитель

Директор МБОУ СОШ № 46

Директор ООО «ОП»

_____ С.Н. Молоткурова

_____ М.Л. Фомин



Задание Заказчика на оказание услуг по организации питания учащихся в учреждениях Режевского муниципального округа

1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг

1.1. Место оказания услуг:

| | |
|-------------------------------|---|
| Наименование заказчика | Место оказания услуг |
| МБОУ СОШ №46 | Организация питания осуществляется по адресу: п. Озерный, ул. Клубная, 5а |

1.2. Сроки оказания услуг: Оказание услуг по организации питания учащихся производится ежедневно с момента заключения муниципального контракта по 19.06.2026 г. включительно, исключая выходные и праздничные дни.

1.3. Объем оказываемых услуг:

| Наименование | Всего: | | | | | | |
|--------------|-----------------------|-------------------|-----------|----------------------|-------------------|-----------|------------|
| | Дети от 6,6 до 10 лет | Стоимость питания | сумма | Дети от 11 до 17 лет | Стоимость питания | сумма | всего |
| СОШ № 46 | 18 | 5 401,00 | 97 218,00 | 7 | 6 040,00 | 42 280,00 | 139 498,00 |

Идентификатор документа d34d0891-bc2e-4233-9307-104926cffffeb



Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

| Подпись отправителя: | Организация, сотрудник | Доверенность: рег. номер, период действия и статус | Сертификат: серийный номер, период действия | Дата и время подписания |
|----------------------|---|--|---|---|
| Подпись получателя: | <input checked="" type="checkbox"/> МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 46" Молоткурова Светлана Николаевна директор | <input type="checkbox"/> Не требуется для подписания | 00A7A63D428F9D8F972C73300 97488F9C3 с 10.03.2025 09:21 по 03.06.2026 09:21 GMT+03:00 | 01.06.2026 06:36 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа |
| | <input checked="" type="checkbox"/> ООО "ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ" Фомин Антон Михайлович ДИРЕКТОР | <input type="checkbox"/> Не требуется для подписания | 03C8BD5A005DB4A8874D32914 1EA29F42A с 02.06.2026 08:20 по 02.09.2027 08:20 GMT+03:00 | 08.06.2026 08:29 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа |