

ДОГОВОР № 50922

на оказание услуг по организации питания обучающихся

г. Балаково

«05» 09 2024 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №15» г. Балаково Саратовской области, в лице директора Анашкина Сергея Александровича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Заказчик, с одной стороны, и общество с ограниченной ответственностью «Большая перемена», в лице директора Волкова Сергея Николаевича, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем Исполнитель, с другой стороны, при совместном упоминании по тексту настоящего Договора именуемые «Стороны на основании Федерального закона № 223-ФЗ от 18 июля 2011 года «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц, Постановления Правительства РФ от 11 декабря 2014 г. N 1352 «Об особенностях участия субъектов малого и среднего предпринимательства в закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положения о закупках товаров, работ и услуг МАОУ СОШ №15, заключили настоящий договор с субъектом малого и среднего предпринимательства (далее - Договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязанности в течение срока действия настоящего Договора оказать Заказчику услуги по организации питания обучающихся, получающих начальное общее образование в соответствии с техническим заданием и калькуляцией, подписанной сторонами и являющихся неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение №1, №2 к Договору), а Заказчик обязуется оплатить оказанные услуги по организации питания.

1.2. Услуги должны оказываться Исполнителем в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами в области общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами. Ассортимент пищевых продуктов, предназначенных для питания в образовательной организации, перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в образовательных учреждениях, требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности должны соответствовать вышеуказанным нормам и действующему законодательству РФ.

1.3. Срок оказания услуг с 02 сентября по «31» декабря 2022 г. включительно. Услуга оказывается ежедневно с понедельника по пятницу (субботу) включительно.

1.4. Оказание услуг осуществляется по адресу: Саратовская область, г.Балаково, ул. Чапаева д.161А.

2. Цена договора и порядок расчетов

2.1. Ориентировочная цена договора составляет: **409795.20 руб.** (четыре ста девять тысяч семьсот девяносто пять рублей) 20 коп без учета НДС. В цену договора включены все расходы, связанные с выполнением Договора, в том числе стоимость транспортных затрат, все расходы по уплате налогов, сборов, пошлин и других обязательных платежей. Цена услуги является фиксированной на всё время действия Договора.

Ориентировочная сумма договора складывается из средств, выделенных в соответствующем финансовом году.

При исполнении Договора изменение его условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.3. настоящего Договора.

Цена договора указана с учетом стоимости затрат на питание, услуг по доставке продуктов питания и приготовления пищи для обучающихся, получающих начальное общее образование.

2.2. Оплата по договору производится Заказчиком ежемесячно путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя по факту оказанных услуг на основании надлежаще оформленных счетов и (или) счетов-фактур, актов сдачи-приемки оказанных услуг, реестра ежедневных актов оказанных услуг, не позднее 7 (семи) рабочих дней со дня подписания Заказчиком документов о приемке оказанных услуг.

2.3. Цена Договора может быть изменена по следующим основаниям:

- принятие на федеральном, областном, местном уровне нормативно-правовых актов, регулирующие предоставление средств, направленных на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организация;
- выделения средств на очередной финансовый год;
- изменение количества обучающихся, получающих начальное общее образование;
- изменение меню по соглашению сторон для улучшения качества питания обучающихся;
- установление карантина или иных противоэпидемиологических мер, непосещение обучающихся образовательной организации по болезни, отмена занятий в связи с погодными условиями и катаклизмами.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Предоставить Исполнителю в пользование, оснащенное для оказания услуг помещение, имеющее набор технологического оборудования, технически оснащенное производственными и складскими помещениями.

3.1.2. Обеспечить Исполнителю для оказания услуги, доступ к горячему и холодному водоснабжению, к источникам электроэнергии.

3.1.3. Утверждать совместно с Исполнителем график осуществления питания.

3.1.4. Произвести оплату за оказанные Исполнителем услуги согласно п. 2.2. настоящего договора.

3.1.5. Создать все необходимые условия для выполнения услуг по организации питания.

3.1.6. Производить за свой счет капитальный ремонт производственных помещений.

3.1.7. Осуществлять за свой счет охрану объекта общественного питания, размещенного на территории Заказчика, оснащение его пожарно-охранной сигнализацией.

3.1.8. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи готовых блюд, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. На получение достоверной информации о сопроводительных документах, о качестве продуктов питания и своевременную замену не доброкачественной продукции.

3.2.2. Отказаться от приемки некачественных блюд по заключению бракеражной комиссии учреждения по органолептическим показателям.

3.2.3. Привлечь аккредитованную испытательную лабораторию для проведения исследований по определению качества поставляемой продукции.

3.2.4. Производить ежедневный обход с целью контроля за соблюдением надлежащего выполнения Исполнителем условий настоящего договора, в том числе с целью контроля

за соблюдением санитарно-гигиенического состояния помещения, оборудования, посуды и иных материально-технических средств и предметов, используемых в процессе оказания услуг по организации питания.

3.2.5. Назначить ответственное лицо из персонала, находящегося в трудовых отношениях с Заказчиком, на осуществление контроля за процессом оказания услуг Исполнителем, в том числе: за санитарной подготовкой помещения, используемого для приготовления пищи, мест хранения продуктов питания, обеспечения кухонной утварью лиц, осуществляющих приготовление пищи, комплектность готовых блюд согласно меню.

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Принять от Заказчика в пользование, оснащенное для оказания услуг помещение, указанное в п.3.1.1. настоящего договора, имеющее набор технологического оборудования, технически оснащенное производственными и складскими помещениями.

3.3.2. Использовать передаваемое имущество исключительно по целевому назначению, а именно для целей организации питания обучающихся.

3.3.3. Поставка продуктов питания должна быть своевременной и осуществляться в соответствии с разработанным меню. При каждой поставке продуктов питания предоставлять, в том числе по первому требованию Заказчика, сопроводительные документы на каждую партию поставляемых продуктов питания, подтверждающие их безопасность и качество. Качество, упаковка, маркировка поставляемых продуктов питания должны соответствовать ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт РФ. "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" в части требований к продуктам для детского питания.

3.3.4. Осуществлять приготовление пищи на базе столовой Заказчика, имеющей технически оснащенные производственные и складские помещения.

3.3.5. Осуществлять приготовление продуктов питания с содержанием микронутриентов в соответствии с возрастными потребностями и нормами, установленными Правительством РФ.

3.3.6. Осуществлять приготовление кулинарной продукции в соответствии с действующим сборником рецептур, с учетом возрастных норм и калорийности.

3.3.7. Осуществлять питание согласно совместно утвержденного графика с Заказчиком.

3.3.8. Соблюдать срок годности продуктов питания, используемых в процессе оказания услуг в границах не менее 70% основного срока действия продуктов питания.

Обеспечивать надлежащие условия хранения и реализации продуктов согласно установленным санитарно-гигиеническим требованиям. Отпускать готовые блюда в фарфоровой, фаянсовой или стеклянной посуде, отвечающей требованиям безопасности, со столовыми приборами (ложки, вилки) из нержавеющей стали.

3.3.9. Выдавать готовые блюда только после снятия пробы бракеражной комиссией и зарегистрированной в Журнале бракеража, отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партии приготавливаемых блюд.

3.3.10. Отпускать блюда свежеприготовленными, с надлежащим температурным уровнем.

3.3.11. Оказывать услуги в соответствии с режимом работы учреждения, путем предварительного накрытия столов. После окончания приема пищи производить уборку помещения оборудования и технического инвентаря, мытье посуды.

3.3.12. Обеспечивать допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию в соответствии с требованиями ГОСТ 30524-2013.

Межгосударственный стандарт. "Услуги общественного питания. Требования к персоналу", прошедших медицинское освидетельствование в установленном порядке. Обеспечивать своих сотрудников спецодеждой, моющими средствами и другими предметами материально-технического оснащения в соответствии с действующими нормами. Обеспечить выполнение норм по охране труда своих сотрудников.

3.3.13. Содержать выделенные помещения и оборудование в соответствии с санитарными правилами, а также правилами технической, пожарной безопасности и электробезопасности.

3.3.14. Обеспечить сохранность помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования Заказчика и содержать его в постоянной исправности. Производить за свой счёт текущий ремонт выделенных помещений.

3.3.15. Осуществлять за свой счет обслуживание, текущий и капитальный ремонт оборудования, сантехнические и другие виды ремонтных работ.

3.3.16. Принимать меры по недопущению складирования мусора, образующегося в результате оказания услуг. Осуществлять за свой счет вывоз мусора, образующегося в результате оказания услуг. Ежемесячно возмещать в полном объеме расходы на электроэнергию, водоснабжение, водоотведение, теплоснабжение по показаниям приборов учета (при их отсутствии расчетным методом), установленных исполнителем за свой счет. Производить дезинфекцию и дератизацию выделенных помещений.

3.3.17. Ежедневно заполнять бракеражные журналы готовой и скоропортящейся продукции.

3.3.18. В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся Продукции, требующей особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

3.3.19. Осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводить идентификацию состава продукта;
- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг;
- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

3.3.20. Иметь резерв пищевых продуктов в необходимом количестве для обеспечения суточного рациона питания на случай возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте недвижимого имущества, переданного Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти.

3.3.21. Обеспечить наличие на пищеблоке:

- а) ежедневного меню и копий ежедневных меню за 10 прошедших дней;

- б) технологических карт на блюда и изделия по меню;
 - в) товарно-транспортных документов на продукцию, оформленных Исполнителем и содержащих по каждому наименованию товара сведения о номере сертификата, сроке его действия, органе его выдавшем; на скоропортящуюся продукцию - сведений о номере удостоверения качества (ветеринарного свидетельства), с указанием даты его выдачи, сроках изготовления и реализации продукции;
 - г) полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов;
 - д) книги отзывов и предложений;
 - е) результатов лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой, согласованной с санитарной службой.
- 3.3.22. При возникновении исключительной ситуации осуществить доставку пищевых продуктов для обеспечения суточного рациона питания Заказчику в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика запроса о такой доставке.
- 3.3.23. Обеспечивать на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды.
- 3.3.24. При оказании Услуг обеспечивать наличие на пищеблоке необходимых технических документов, установленных действующим законодательством. По запросу Заказчика представлять такие документы.
- 3.3.25. Обеспечивать поверку и клеймение весового оборудования.
- 3.3.26. Обеспечивать метрологическое сопровождение организации питания.
- 3.3.27. В случае получения претензий со стороны Заказчика качеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную продукцию в срок, указанный Заказчиком.
- 3.3.28. Исполнитель не вправе передавать кому-либо свои обязанности по настоящему Договору.
- 3.3.29. По окончании срока оказания услуг в течение 3-х дней вернуть Заказчику имущество, переданное в пользование в соответствии с п. 3.1.1. настоящего договора, по акту приема-передачи.
- 3.4. Исполнитель вправе:
- 3.4.1. Запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию, необходимую для выполнения настоящего договора.
 - 3.4.2. Обеспечить на период оказания услуг наличие дополнительного собственного оборудования, посуды необходимого для оказания услуг.

4. Порядок сдачи-приемки услуг

- 4.1. Фактический объем оказанных услуг ежедневно указывается в плане-меню. Исполнитель и Заказчик услуг в конце каждого рабочего дня подтверждают факт оказания услуги, путем подписания акта оказанных услуг. В ежедневном плане-меню и акте оказанных услуг указывается количество рационов питания, предоставленных Исполнителем на определенную дату. Отчетным периодом является календарный месяц.
- 4.2. В течение 3 рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель предоставляет Заказчику акт сдачи-приемки оказанных услуг, реестр ежедневных актов оказанных услуг, составленный на основании ежедневных планов-меню за месяц, а также

счет и (или) счет-фактуру в двух экземплярах.

4.3. Заказчик в течение десяти рабочих дней производит сверку Реестра ежедневных актов оказанных услуг за отчетный месяц с ежедневными планами-меню, и, при отсутствии расхождений, подписывает и заверяет своей печатью акт сдачи-приемки оказанных услуг, реестр ежедневных актов оказанных услуг в двух экземплярах, один из которых оставляет себе, один экземпляр направляет Исполнителю.

4.4. В случае расхождения сведений, указанных в Реестре ежедневных актов оказанных услуг и планах-меню, Заказчик и Исполнитель в течение трех рабочих дней проводят совместную сверку планов-меню. По результатам сверки оформляется Акт разногласий. В этом случае Заказчик не подписывает Реестр ежедневных актов оказанных услуг, а подписывает Акт разногласий, после чего указанные документы передаются Исполнителю. Исполнитель прикладывает Акт разногласий к документам, предоставляемым Заказчику на оплату. В этом случае Заказчик производит оплату только того объема Услуг, который подтвержден в Акте разногласий Заказчиком.

4.5. Для приемки и оплаты услуг, оказанных в отчетном месяце, Исполнитель предоставляет Заказчику комплект документов: счет и (или) счет-фактуру, акт сдачи-приемки оказанных услуг, реестр ежедневных актов оказанных услуг.

5. Ответственность сторон

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо за ненадлежащее исполнение обязательств по договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями договора.

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств по оплате цены договора Исполнитель вправе потребовать от Заказчика уплаты неустойки. Неустойка (пеня) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства по оплате цены договора, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства по оплате цены договора. Размер такой неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неоплаченной части договора. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

5.3. В случае ненадлежащего исполнения своих обязательств, установленных договором, Исполнитель обязан в течение 5 (пяти) рабочих дней после получения от Заказчика соответствующего уведомления/претензии уплатить Заказчику штраф.

5.4. Размер штрафных санкций, предъявляемых к Исполнителю, при нарушениях сроков оказания Услуг:

5.4.1. В случае если Исполнитель оказал услуги с опозданием, повлекшим перенос приема пищи Заказчиком на 1 час, от времени, установленного режимом питания – 50 (пятьдесят) процентов от стоимости услуг, оказание которых было перенесено.

5.4.2. В случае если Исполнитель оказал услуги с опозданием, повлекшим перенос приема пищи Заказчиком на 2 часа, от времени, установленного режимом питания – 100 (сто) процентов от стоимости Услуг, оказание которых было перенесено.

5.4.3. В случае если Исполнитель оказал Услуги с опозданием, повлекшим перенос приема пищи Заказчиком услуг более чем на 2 часа, от времени, установленного режимом питания – такие услуги приемке и оплате не подлежат, считаются не оказанными. Исполнитель уплачивает штраф в соответствии с пунктом 5.6.1. Договора.

5.5. Размер штрафных санкций, предъявляемых к Исполнителю, при нарушениях обязательств по оказанию услуг надлежащего качества:

5.5.1. При оказании Исполнителем услуги, не соответствующей по ассортименту готовых блюд и продукции примерному меню на дату, указанную в меню – 100 (сто) процентов от стоимости таких услуг.

5.5.2. В случае выявления Заказчиком не соответствующей информации, указанной в сопроводительных документах, немаркированной или ненадлежаще маркированной, с нарушением сроков хранения на момент поставки и сроков годности услуга считается не оказанной, приемке и оплате не подлежит, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф в соответствии с п.5.6.1 настоящего Договора.

5.5.3. В случае выявления Заказчиком несоблюдения Исполнителем технологии приготовления, рецептур приготовления и сроков реализации готовых блюд и кулинарных изделий Исполнитель уплачивает Заказчику штраф – 50 (пятьдесят) процентов от стоимости Услуги, подлежащей оказанию по соответствующему меню.

5.5.4. В случае выявления Заказчиком продукции, не соответствующей требованиям по качеству, установленным настоящим договором – 100 (сто) процентов от стоимости такой продукции.

5.6. Размер штрафных санкций, предъявляемых к Исполнителю, при нарушениях обязательств по оказанию услуг в объеме, предусмотренном Договором:

5.6.1. В случае если Исполнитель не оказал Услуги, указанные в меню – 100 (сто) процентов от стоимости таких Услуг;

5.7. В случае установления контрольными органами фактов наличия излишних (документально не зафиксированных и не подтвержденных бухгалтерией Исполнителя) продуктов питания в помещениях пищеблока — 100 (сто) процентов от средней стоимости, установленной уполномоченными органами, таких пищевых продуктов;

5.8. Во всех случаях, влекущих возврат рационов питания Исполнителю, Заказчик обязан обеспечить их сохранность до момента фактического его возврата. Возврат (замена) рационов питания осуществляются силами и за счет Исполнителя. Расходы, понесенные Заказчиком в связи с принятием рациона питания на ответственное хранение и (или) его возвратом (заменой), подлежат возмещению Исполнителем.

5.9. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов завышения объема выполненных услуг и/или их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств в течение 5 (пяти) банковских дней после получения от Заказчика соответствующего уведомления, либо эти средства удерживаются Заказчиком при осуществлении следующего платежа.

5.10. Уплата Исполнителем неустойки (штрафа, пени) или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по договору.

5.11. Исполнитель освобождается от уплаты неустоек (штрафов, пеней), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика

6. Расторжение договора

6.1. Настоящий Договор, может быть расторгнут по взаимному соглашению сторон, по решению суда по основаниям, предусмотренным действующим законодательством РФ, по иным основаниям предусмотренным настоящим Договором.

6.2. Стороны вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора

без обращения в суд по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации.

В случае расторжения настоящего Договора в соответствии с п. 7.2., Сторона, принявшая решение о расторжении Договора, направляет другой стороне уведомление о расторжении договора, в котором указывается дата окончания срока действия настоящего Договора, но не ранее чем через 10 дней с момента получения такого уведомления, а также иные условия расторжения Договора.

6.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора без обращения в суд в случае неисполнения принятых по Договору обязательств, либо с ненадлежащим их исполнением в течение 5 дней.

В случае расторжения Договора в соответствии с п. 7.3. настоящего Договора, Заказчик направляет Исполнителю Уведомление о расторжении Договора, с указанием причин расторжения, срока окончания действия Договора и иных условий расторжения Договора.

6.4. Все споры и разногласия по Договору разрешаются путем проведения переговоров между сторонами. В случае невозможности разрешения разногласий путем проведения переговоров, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Саратовской области.

7. Действие обстоятельств непреодолимой силы.

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение обязательств, надлежащее исполнение обязательств в случае действия обстоятельств непреодолимой силы (пожар, наводнение, землетрясение, военные действия и т.д.) при условии, что данные обстоятельства непосредственно повлияли на выполнение условий по настоящему договору.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по указанным причинам, должна известить другую Сторону о наступлении и прекращении действий обстоятельств непреодолимой силы в срок не позднее трех дней с подтверждением факта их действия актами компетентных органов.

7.3. Несвоевременное извещение об обстоятельствах непреодолимой силы лишает соответствующую Сторону права ссылаться на них в будущем.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания и действует по 31 декабря 2022 г., а в части исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему Договору – до полного их исполнения.

8.2. При исполнении Договора допускается изменение объема, цены услуг или сроков исполнения Договора в пределах утвержденного финансирования.

Изменение объема, цены услуг или сроков исполнения Договора определяется дополнительными соглашениями к настоящему Договору.

8.3. Стороны обязуются информировать друг друга об изменении адресов и реквизитов, указанных в Договоре в пятидневный срок.

8.4. Всякая корреспонденция, в том числе письма, соглашения, уведомления и другие юридически значимые сообщения считаются доставленными и в тех случаях, если они поступили Стороне настоящего Договора, которой они направлены (адресату) по реквизитам настоящего Договора, но по обстоятельствам, зависящим от него, не были ему вручены или адресат не ознакомился с ними.

8.5. Настоящий Договор подписан и надлежаще оформлен в двух экземплярах по одному экземпляру для каждой из сторон, оба экземпляра Договора имеют одинаковую юридическую силу.

8.6. Все изменения к Договору будут действительны, если они совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями обеих сторон.

8.7. Во всем, что не урегулировано Договором, стороны будут руководствоваться действующим законодательством Российской Федерации.

Приложения:

1. Техническое задание
2. Калькуляция

10. Местонахождение и банковские реквизиты сторон:

Заказчик
Муниципальное
автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №15»
г. Балаково Саратовской области
413853, Саратовская область,
г. Балаково, ул. Чапаева 161А
Тел 8(8453) 46-12-81

Исполнитель
Общество с ограниченной ответственности
«Большая перемена»

Юридический адрес: 413850, Саратовская
область, г. Балаково, ул. Московская д.79
Почтовый адрес: 413850, Саратовская
область, г. Балаково, ул. Московская д.79

Телефон 8-927-224-76-10
ИНН 6439096540 КПП 643901001

ИНН 6439036614
КПП 643901001
Банк: Отделение Саратов Банка России//УФК по
Саратовской области г. Саратов
БИК 016311121
Единый казначейский счет
40102810845370000052
Казначейский счет 03254643636070006000
л/с 435.04.027

ОГРН 1196451015485 ОКТМО 63607101
Банк: ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО
СБЕРБАНК
БИК 043601607
Р/с 40702810956000014831
к/с 30101810200000000607

Директор МАОУ СОШ №15
Апашкин С.А.



Директор ООО «Большая перемена»
Волков С.Н.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации питания обучающихся

1. Общие требования к исполнителю при непосредственном оказании услуг по организации питания

1.1. Целью оказания услуг по организации питания является обеспечение горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в автономных учреждениях образования Балаковского района Саратовской области.

1.2. Приготовление горячего питания производится непосредственно на пищеблоке Заказчика с учетом режима его работы.

1.3. Организация работы буфета предусмотрена.

1.4. Услуги по организации питания обучающихся оказываются с момента подписания договора на оказание услуг по организации питания по 31.12.2022 г. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым Заказчиком.

1.5. Температура готовых блюд должна быть не ниже 75°C. Организация питания должна предусматривать возможность поддержания высокой температуры готовых блюд в течение всего времени работы столовой.

1.6. Организовывать ежедневно в учебные дни согласно графику, в соответствии с требованиями нормативных документов питание обучающихся, указанных в пункте 2 настоящего Технического задания.

1.7. Выполнять услуги качественно, обеспечивать полное функционирование пищеблока, столовой с соблюдением санитарных норм, установленных для организаций общественного и школьного питания в соответствии с пунктом 2 настоящего Технического задания.

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

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

1.10. Обеспечивать соответствие приготовляемых блюд, включенных в меню, установленным параметрам: качества, стоимости, веса, калорийности, питательности, состава блюд, рациональности (совместимости продуктов).

1.11. Обеспечивать наличие в установленном месте контрольных блюд.

1.12. Осуществлять питание обучающихся в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню (Приложением №1), являющимся неотъемлемой частью договора.

1.13. Своевременно производить за свой счет в достаточном количестве закупку продуктов питания в соответствии с санитарными правилами и нормами с обязательным наличием соответствующих документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов.

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

1.15. Учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1.16. Горячее питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с 10-ти дневным меню:

- учащиеся первой смены обеспечиваются завтраком;
- учащиеся второй смены обеспечиваются обедом, не допускается замена обеда завтраком;
- выдача фруктов должна осуществляться поштучно;
- для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, Исполнитель разрабатывает отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов питания для данной патологии;
- завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется включать ягоды, фрукты, овощи;
- обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и

напиток. Обед в зависимости от возраста обучающего, должен содержать 20 – 25г. жира и 80 – 100 г. углеводов;

- наименование блюда и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов;
- в исключительных случаях (нарушение графика, отсутствие запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологическим веществам;
- при оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования;
- порционирование и раздача блюд должна осуществляться персоналом в одноразовых перчатках, кулинарных изделий – с использованием специальных щипцов;
- необходимо обеспечить соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- обеспечить проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- обеспечить проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с Приложением 5 к Методическим рекомендациям МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- при поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся, поставщиком питания определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также учитываются характеристики качества каждого наименования продукта, согласно Приложения № 6 Методическим рекомендациям МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- при поставке продуктов необходимо учитывать калибровку фруктов в целях реализации фруктов поштучно, а также обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

1.18. Оснащать за счет собственных средств пищеблок и столовую необходимым дополнительным технологическим оборудованием, посудой, приборами, кухонным инвентарем, санитарной и спецодеждой; моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для обеспечения функционирования пищеблока за счет собственных средств.

2. Ссылки на законодательные, нормативные акты и иные документы, предусмотренные законодательством Российской Федерации в сфере организации питания:

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 г. № 26 «О введении программ производственного контроля»;
- Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2020 г. N 2200 "Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом и о внесении изменений в пункт 2.1.1 Правил дорожного движения Российской Федерации";
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных 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";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32;
- Санитарные правила СП 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;
- Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических

(профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;

- Санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 4;
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания.

Термины и определения;

- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ Р 54609-2011. Национальный стандарт РФ. «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ Р 57115-2016. Национальный стандарт РФ. «Торговля. Предпродажная подготовка товаров отдельных видов. Общие требования»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001. Государственный стандарт РФ. «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883;
- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67 (ТР ТС 033/2013);
- Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162;
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;
- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882;
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;
- Технический регламент Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;
- Технический регламент Таможенного союза 15.06.2012 № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;
- Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии

Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 797;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;

- Постановление Минтруда Российской Федерации от 21.08.1998 № 37 «Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих»;

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Исполнитель при оказании услуг обязан соблюдать требования:

- Трудового кодекса Российской Федерации;

- Федерального закона от 22.07.2008г. № 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности";

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций", утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;

- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019);

- Федерального закона от 21.12.1994 г. N 69-ФЗ "О пожарной безопасности".

В случае, если один из перечисленных нормативно-технический документ утратил силу, вследствие отмены или замены на иной документ, то Исполнитель обязан руководствоваться действующей редакцией такого нормативно-технического документа или документом, принятым вместо действующего нормативно-технического документа.

3. Требования к Исполнителю при оказании услуг в условиях COVID-19

3.1. После каждого приёма пищи Исполнитель проводит влажную уборку помещений пищеблока с использованием дезинфицирующих средств.

3.2. Исполнитель не допускает к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

3.3. Исполнитель обеспечивает персонал запасом одноразовых масок и перчаток (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

3.4. Исполнитель самостоятельно проводит дезинфекцию и применяет дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

3.5. Исполнитель проводит профилактическую дезинфекцию на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

3.6. По окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов) Исполнитель проводит проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук, витрин самообслуживания.

3.7. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

3.8. Дезинфицирующие средства Исполнитель должен хранить в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей.

3.9. В случае выявления заболевших новой коронавирусной инфекцией, после удаления больного и освобождения помещений от людей, Исполнитель проводит дезинфекцию помещений силами специализированных организаций за свой счет.

4. Требования к техническим характеристикам оказания услуг

4.1. Исполнитель обязан поддерживать объект в надлежащем состоянии, производить за свой счет ремонт оборудования, принимать необходимые меры для обеспечения функционирования инженерных систем объекта: центрального отопления, горячего и холодного водоснабжения, канализации, электроснабжения. В случае выхода из строя технологического оборудования обязан в срок, согласованный с Заказчиком осуществить за свой счет его замену в целях недопущения сбоя в оказании услуг по организации питания.

4.2. Исполнитель обязан обеспечить надежную, безопасную и рациональную эксплуатацию электроустановок и содержание их в исправном состоянии. Обеспечить содержание электроустановок в работоспособном состоянии и их эксплуатацию в соответствии с требованиями Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей, правил безопасности и других нормативно-технических документов. Обеспечить своевременное и качественное проведение технического обслуживания, планово-предупредительного ремонта, испытаний.

4.3. Пищеблок для соблюдения технологии приготовления блюд питания Исполнитель должен обеспечить необходимым технологическим оборудованием и предметами материально-технического оснащения.

4.4. Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарным правилам. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

4.5. На период исполнения договора Исполнитель обеспечивает наличие официально изданных санитарных правил и методик контроля факторов среды обитания, необходимых для оказания услуг, при этом указанный перечень в обязательном порядке должен содержать весь перечень документов, перечисленный в требованиях к качеству и безопасности услуг, а также в требованиях к гарантийному сроку услуг и объему предоставления гарантий ее качества технического задания, включая государственные стандарты, постановления, регламенты.

4.6. Исполнитель не должен допускать привлечение обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений, а также привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонала, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.7. Не должны допускаться к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Пищевые продукты должны храниться в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не должно допускаться. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в таре поставщика.

4.8. Каждое блюдо и кулинарное изделие готовится на основании технологической карты, составленной в соответствии с ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию». Соблюдение при кулинарной обработке санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

4.9. Обработка сырых и вареных продуктов должна проводиться на разных столах при

использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи должны храниться на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.10. В целях предупреждения инфекционных заболеваний, разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Исполнитель в процессе организационно - административных мероприятий обязан осуществлять контроль за наличием маркировки на разделочном инвентаре; контроль за отсутствием разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями и разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не должно допускаться использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

4.11. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека.

4.12. Для порционирования блюд должен использоваться инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями. При проведении организационно - административных мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания предполагается контроль за отсутствием при оказании услуги, посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия. При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

4.13. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

4.14. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения использовать разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

4.15. В моечных помещениях вывешивать инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Организационно - административные мероприятия, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предполагают проведение проверок по наличию инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря в моечных помещениях.

4.16. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

4.17. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств использовать мерные емкости.

4.18. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдать следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

4.19. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

4.20. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах должна производиться в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.

4.21. Чашки, стаканы, бокалы промывать в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

4.22. Не использовать для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной либо столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), Исполнитель осуществляет санитарно-гигиенические мероприятия, включающие обработку кассет для хранения столовых приборов с применением моющих средств; определение наличия патогенных микроорганизмов при оказании услуг. Столовые приборы подвергать мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (либо сухожаровых) шкафах не менее чем в течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов подвергать обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

4.23. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранить на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.

4.24. Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда, а также входящие в его состав ингредиенты. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Питание должно соответствовать принципам "щадящего питания", предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

4.25. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.26. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организационно-административные мероприятия должны исключать:

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества; овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

- изготовление в столовой творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом либо с творогом, макарон по-флотски (с мясным фаршем), макарон с рубленным яйцом, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), фаршмаков из сельди, студней, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов.

- использование следующих пищевых продуктов: пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества; пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно – санитарную экспертизу. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца. Непотрошенная птица. Мясо диких животных. Яйца и мясо водоплавающих птиц. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных сальмонеллезам. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные с различными примесями или зараженные амбарными вредителями. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты). Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди. Макароны по-флотски (с фаршем), макарон с рубленным яйцом. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

Простокваша – «самоквас». Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные. Квас. Соки концентрированные диффузионные. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный). Острые соусы, кетчупы, майонез. Овощи, фрукты консервированные, содержащие уксус. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические). Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки). Ядро абрикосовой косточки, арахис. Газированные напитки; газированная вода питьевая. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров. Жевательная резинка. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%). Карамель, в том числе леденцовая. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово – ягодного сырья. Окрошки и холодные супы. Яичница – глазунья. Паштеты, блинчики с мясом и творогом. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты. Остатки пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне.

4.27. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные либо производственные помещения пищеблока.

4.28. Исполнитель обязан не допускать использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (либо кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не должно допускаться использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

4.29. Дезинфекцию посуды и инвентаря Исполнитель проводит по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств за свой счет.

4.30. В процессе приемки сырья и продуктов Исполнителем осуществляются санитарно-гигиенические мероприятия, которые должны предусматривать входной контроль условий транспортировки поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья ответственным лицом, а также наличия документов, подтверждающих их качество и безопасность с указанием в товарно-транспортной накладной сведений о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, либо регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя либо производителя поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. При осуществлении входного контроля, применяются меры, не допускающие к приемке пищевой продукции указанной в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. Требования к гарантийному сроку услуг и объему предоставления гарантий качества

5.1. Исполнитель в период всего срока действия договора гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, в том числе Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт РФ. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», ГОСТ Р 54609-2011. Национальный стандарт РФ. «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания», а также ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

5.2. Исполнитель обязан предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

5.3. Поставка каждой партии пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поставляемых товаров. На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания, следует представлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой о конечном сроке годности, ветеринарные сопроводительные документы, зарегистрированные в ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения, санитарно-эпидемиологические заключения. Отгрузку продовольственных товаров Заказчику следует сопровождать накладной с указанием реквизитов декларации о соответствии, сроков годности.

6. Требования к персоналу Исполнителя.

6.1. К оказанию услуг по организации питания Исполнитель допускает квалифицированных работников, прошедших специальную подготовку, аттестацию и медицинское освидетельствование в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов, регулирующих область услуг по организации питания, предусмотренных предметом Технического задания.

6.2. Укомплектование столовой работниками и их замена производится с уведомлением Заказчика.

В штате работников столовой необходимо предусмотреть административного, операционных и вспомогательных работников для организации услуг питания на высоком профессиональном уровне.

6.3. Исполнитель должен осуществлять контроль над соблюдением программ и инструкций по охране труда работников, а также пожарной и электробезопасности на обслуживаемом объекте.

6.4. Исполнитель обязан на следующий день с даты заключения договора предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг по организации питания в учреждении, с приложением копий медицинских книжек, а также сведения об ответственных исполнителях для осуществления санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

6.5. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг по организации питания. Лица, привлекаемые Исполнителем для оказания услуг должны соответствовать требованиям к персоналу предприятий общественного питания, установленным ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». ГОСТ 32692-2014. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».

6.6. При появлении признаков простудного заболевания либо желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами либо порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача. Лица, непосредственно занятые в оказании услуг должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Не должно допускаться присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой.

6.7. Исполнитель контролирует состояние условий труда на рабочих местах, а также контроль за правильностью применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты в процессе осуществления организационно - административных мероприятий. Для этого предполагается выполнение следующих мероприятий: в столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены; для мытья рук должно быть обеспечено

размещение мыла и индивидуальных либо одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается; персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах); лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы); работники столовой обязаны: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности; коротко стричь ногти; при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками; работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку; не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде; не принимать пищу и не курить на рабочем месте; после обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

6.8. Исполнитель обязуется обеспечить опрятный внешний вид Работников и соблюдение правил личной гигиены.

6.9. Исполнитель должен не допускать к оказанию услуг по организации питания лиц, находящихся в состоянии алкогольного и наркотического опьянения.

7. Требования к содержанию помещений столовой Исполнителем

7.1. Исполнитель осуществляет текущий ремонт, содержание помещений и коммуникаций за свой счёт по согласованию с Заказчиком.

7.2. Не производить перепланировок или переоборудования помещений, расположенных и проведенных в нем сетей и коммуникаций, без предварительного письменного согласования с Заказчиком.

7.3. При обнаружении признаков аварийного состояния сантехнического, электротехнического и прочего оборудования или иного имущества незамедлительно уведомлять Заказчика и принять все необходимые меры по своевременному устранению недостатков.

7.4. Обеспечивать контроль за сохранностью и правильностью эксплуатации технологического оборудования и помещений пищеблока.

7.5. Обеспечивать своевременное проведение наладок, проверок и клеймения весоизмерительного оборудования пищеблока.

7.6. Исполнитель содержит помещения столовых Зданий в технически исправном состоянии, соответствующем санитарным и противопожарным нормам, устраняет выявленные нарушения указанных норм и их последствия на условиях определенных настоящим Техническим заданием.

7.7. Исполнитель обеспечивает ремонт производственных и складских Помещений столовых по согласованию с Заказчиком с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности.

7.8. В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель обязан осуществлять дезинфекционные мероприятия, предусматривающие: организацию проведения влажной уборки пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств, предусматривающей обязательное мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников, мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти; организацию дезинфекции всей столовой посуды и приборов на пищеблоке; генеральная уборка и дезинфекция всех помещений при пищеблоке; соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках путем очистки и текущей дезинфекции хранилищ овощей; уборку мест, предназначенных для хранения хлеба.

7.9. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) должен быть выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

7.10. Ежедневно с применением моющих средств производится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли, копоти и т.п.

7.11. Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений раздельный; хранить инвентарь необходимо раздельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стеновых нишах. Ведра и тряпки для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте.

7.12. Обеспечить за свой счет работы по дератизации, дезинсекции и дезинфекции пищеблока и обеденного зала, на основании самостоятельно заключенных договоров с организациями, имеющими лицензию на проведение данных видов работ;

7.13. Обеспечить за свой счет вывоз и утилизацию твердых бытовых отходов, на основании самостоятельно заключенных договоров с региональным оператором;

7.14. Категорически запрещается использовать любые Помещения столовой под жилье или ночлег.

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

7.16. Обеспечивать подготовку столовой и пищеблока к приему контролирующих органов на предмет готовности пищеблока к организации питания обучающихся, в том числе по окончании срока действия настоящего Договора.

7.17. Исполнитель осуществляет контроль чистоты обеденного зала: уборка обеденных столов должна производиться регулярно. Исполнитель следит за чистотой обеденных столов и стульев в течение всего времени работы столовой, пол и линия раздачи должны быть всегда в надлежащем состоянии.

7.18. Уборка столовой, кухонных и производственных Помещений столовой, а так же уборка сантехнических зон и туалетов, относящихся к столовой, возложена на Исполнителя и обеспечивается в течение всего времени работы столовой.

8. Требования к документации пищеблока.

На пищеблоке должна вестись в обязательном порядке следующая документация:

- 8.1. Журнал бракеража готовой продукции .
- 8.2. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 8.3. Журнал здоровья сотрудников пищеблока.
- 8.4. Журнал производственного контроля.
- 8.5. Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- 8.6. Медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медосмотра, наличие прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа.
- 8.7. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкции по охране труда по всем видам работ.
- 8.8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

9. Место и объем оказания услуги по организации питания обучающихся получающих начальное общее образование

№ п/п	Место оказания услуги	Рацион питания	Число дней питания	Численность обучающихся
1	Саратовская область, г. Балаково, ул. Чапаева, д.161А	завтрак	81	228

10. Перечень приложений, являющихся неотъемлемой частью технического задания

Приложение № 1 к техническому заданию. Примерное 10 дневное меню для обучающихся получающих начальное общее образование

Заказчик
МАОУ СОШ №15
Директор  А.А. Авдеев С.А./
М.П.



Исполнитель
ООО «Большая Термена»
Директор  С.Н. Волков С.Н./
М.П.



КАЛЬКУЛЯЦИЯ

На период с 02.09.2022 г. по 31.12.2022 г.

Обучающиеся 5-11 классы.

Наименование учреждения	Стоимость д/дня (руб.)	Число дней питания	Численность	Областной бюджет.(руб.)	Федеральный бюджет(руб.)	Сумма (руб.)
МАОУ СОШ № 15	52.70	81	96	155520.00	254275.20	409795.20
ИТОГО						409795.20

Итого за период: 02.09.2022 г по 30.12.2022г.: **409795.20 руб.** (четыреста девять тысяч семьсот девяносто пять рублей) 20 коп

Заказчик

МАОУ СОШ №15

Директор
М.П.



Алишкин С.А./

Исполнитель

ООО «Большая перемена»

Директор
М.П.

/Волков С.Н./

