

Статус: 2

1 – счет-фактура и передаточный документ (акт)
2 – передаточный документ (акт)

Исправление № - от -

Продавец

Адрес

ИНН/КПП продавца

Грузоотправитель и его адрес:

Грузополучатель и его адрес:

К платежно-расчетному документу

Документ об отгрузке:

Покупатель

Адрес

ИНН/КПП покупателя

Валюта: наименование, код

Идентификатор государственного контракта, договора (соглашения) (при наличии)

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВ "ЗИЛАИР"

453680, Башкортостан Респ, р-н Зилаирский, с Зилаир, ул Красных Партизан, д. 48

0223003894/022301001

-

-

-

Универсальный передаточный документ, № 2298 от 31.10.2024

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка Детский сад "Солнышко" с.Зилаир муниципального района Зилаирский район

453680, Башкортостан респ, м.р-н Зилаирский, с.п. сельское поселение Зилаирский сельсовет, с Зилаир, ул Красных Партизан, зд. 73

0223003238/022301001

Российский рубль, код - 643

Код товара/ работ, услуг	№ п/ п	Наименование товара (описание выполненных работ, оказанных услуг), имущественного права	Код вида товара	Единица измерения		Количество (объем)	Цена (тариф) за единицу измерения	Стоимость товаров (работ,услуг), имущественных прав без налога - всего	В том числе сумма акциза	Налого- вая ставка	Сумма налога, предъявляемая покупателю	Стоимость товаров (работ, услуг), имущественных прав с налогом - всего	Страна происхож- дения товара		Регистрационный номер декларации на товары или регистрационный номер партии товара, подлежащего прослеживаемости
				код	условное обозначение (нацио- нальное)								Цифро- вой код	Краткое наимено- вание	
A	1	1a	16	2	2a	3	4	5	6	7	8	9	10	10a	11
000100	1	Услуги по обеспечению горячим питанием согласно договора № 10 от 01.10.2024 года.	-	540	чел. дн	1 136	122.46	139 110.23	без акциза	без НДС	без НДС	139 110.23	-	-	-
Всего к оплате								139 110.23	X		без НДС	139 110.23			

Документ составлен на _____ листах

Руководитель организации или иное уполномоченное лицо

Индивидуальный предприниматель или иное уполномоченное лицо

электронно (подпись)

ТУЛЕНКОВ ГЕННАДИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ (ф.и.о.)

электронно (подпись)

ТУЛЕНКОВ ГЕННАДИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ (ф.и.о.)

Главный бухгалтер или иное уполномоченное лицо

(подпись)

(ф.и.о.)

(реквизиты свидетельства о государственной регистрации индивидуального предпринимателя)

Основание передачи (сдачи)/получения приемки Солнышко д/сад от 01.10.2024 (договор; доверенность и др.)

Данные о транспортировке и грузе (транспортная накладная, поручение экспедитору, экспедиторская/складская расписка и др./масса нетто/брутто груза, если не приведены ссылки на транспортные документы, содержащие эти сведения)

Товар (груз) передал/услуги, результаты работ, права сдал

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ СОВЕТА (должность)

электронно (подпись)

ТУЛЕНКОВ ГЕННАДИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ (ф.и.о.)

Дата отгрузки, передачи (сдачи)

« 31 » октября 20 24 г.

Иные сведения об отгрузке, передаче

Товар (груз) получил/услуги, результаты работ, права принял

Заведующий (должность)

электронно (подпись)

Алгушаева Люция Гайзулловна (ф.и.о.)

Дата получения (приемки)

« 31 » октября 20 24 г.

Иные сведения о получении, приемке

(ссылки на неотъемлемые приложения, сопутствующие документы, иные документы и т. п.)

R/c 40703810706520100605 в БАШКИРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N8598 ПАО СБЕРБАНК, БИК 048073601, к/с 301018103000000000601

(информация о наличии/отсутствии претензии; ссылки на неотъемлемые приложения и другие документы и т. п.)

R/c 03234643806270000100 в ОТДЕЛЕНИЕ-НБ РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН БАНКА РОССИИ//УФК по Республике Башкортостан, БИК 018073401, к/с 40102810045370000067

(банковские реквизиты продавца)

Ответственный за правильность оформления факта хозяйственной жизни

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ СОВЕТА (должность)

электронно (подпись)

Наименование экономического субъекта — составителя документа (в т. ч. комиссионера/агента)

ПК "ЗИЛАИР", ИНН/КПП 0223003894/022301001

(банковские реквизиты покупателя)

Ответственный за правильность оформления факта хозяйственной жизни

Заведующий (должность)

электронно (подпись)

Наименование экономического субъекта — составителя документа

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор" Идентификатор: 5877ab7c-2a37-4479-999c-c892adb4fe4 Сертификат 02C6D9500072B1BCB74197367F585BD0B1

(может не заполняться при проставлении печати в М. П., может быть указан ИНН/КПП)

М.П.

(может не заполняться при проставлении печати в М. П., может быть указан ИНН/КПП)

М.П.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ТУЛЕНКОВ ГЕННАДИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ

ОТПРАВЛЕНО (ф.и.о.)

ТУЛЕНКОВ ГЕННАДИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ

УТВЕРЖДЕНО (ф.и.о.)

ТУЛЕНКОВ ГЕННАДИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ

08.11.24 07:15 (МСК)

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка - Детский сад "Солнышко" с. Зилаир муниципального района Зилаирский район Республики Башкортостан

Алгушаева Люция Гайзулловна, Заведующий

Статус: 2

1 – счет-фактура и передаточный документ (акт)
2 – передаточный документ (акт)

Исправление № - от -

Продавец

Адрес

ИНН/КПП продавца

Грузоотправитель и его адрес:

Грузополучатель и его адрес:

К платежно-расчетному документу

Документ об отгрузке:

Потребительский кооператив "Зилаир"

453680, Башкортостан Респ, р-н Зилаирский, с Зилаир, ул Красных Партизан, д. 48

0223003894/022301001

-

-

-

Универсальный передаточный документ, № 2299 от 31.10.2024

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка Детский сад "Солнышко" с.Зилаир муниципального района Зилаирский район

453680, Башкортостан респ, м.р-н Зилаирский, с.п. сельское поселение Зилаирский сельсовет, с Зилаир, ул Красных Партизан, зд. 73

0223003238/022301001

Российский рубль, код - 643

Идентификатор государственного контракта, договора (соглашения) (при наличии)

Код товара/ работ, услуг	№ п/п	Наименование товара (описание выполненных работ, оказанных услуг), имущественного права	Код вида товара	Единица измерения		Количество (объем)	Цена (тариф) за единицу измерения	Стоимость товаров (работ,услуг), имущественных прав без налога - всего	В том числе сумма акциза	Налого-вая ставка	Сумма налога, предъявляемая покупателю	Стоимость товаров (работ, услуг), имущественных прав с налогом - всего	Страна происхож-дения товара		Регистрационный номер декларации на товары или регистрационный номер партии товара, подлежащего прослеживаемости
				код	условное обозначение (нацио-нальное)								Цифро-вой код	Краткое наимено-вание	
A	1	1a	16	2	2a	3	4	5	6	7	8	9	10	10a	11
БП-00001351	1	Обеспечение горячим питанием детей дошкольного возраста участников СВО. За счет РБ.	-	540	чел. дн	35	133.65	4 677.75	без акциза	без НДС	без НДС	4 677.75	-	-	-

БП-00001353	2	Обеспечение горячим питанием детей дошкольного возраста участников СВО. За счет МБ.	-	540	чел. дн	35	1.35	47.25	без акциза	без НДС	без НДС	47.25	-	-	-
Всего к оплате								4 725.00	X		без НДС	4 725.00			
Документ составлен на _____ листах	Руководитель организации или иное уполномоченное лицо		электронно		ТУЛЕНКОВ ГЕННАДИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ		Главный бухгалтер или иное уполномоченное лицо				(подпись)		(ф.и.о.)		
	Индивидуальный предприниматель или иное уполномоченное лицо														
(реквизиты свидетельства о государственной регистрации индивидуального предпринимателя)															

Основание передачи (сдачи)/получения приемки

Солнышко СВО от 01.10.2024

(договор; доверенность и др.)

Данные о транспортировке и грузе

(транспортная накладная, поручение экспедитору, экспедиторская/складская расписка и др./масса нетто/брутто груза, если не приведены ссылки на транспортные документы, содержащие эти сведения)

Товар (груз) передал/услуги, результаты работ, права сдал			Товар (груз) получил/услуги, результаты работ, права принял		
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ СОВЕТА	электронно	ТУЛЕНКОВ ГЕННАДИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ	Заведующий	электронно	Алгушаева Люция Гайзулловна
(должность)	(подпись)	(ф.и.о.)	(должность)	(подпись)	(ф.и.о.)
Дата отгрузки, передачи (сдачи)	« 31 » октября 20 24 г.		Дата получения (приемки)	« 31 » октября 20 24 г.	
Иные сведения об отгрузке, передаче			Иные сведения о получении, приемке		
(ссылки на неотъемлемые приложения, сопутствующие документы, иные документы и т. п.)			(информация о наличии/отсутствии претензии; ссылки на неотъемлемые приложения и другие документы и т. п.)		
Р/с 40703810706520100605 в БАШКИРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №8598 ПАО СБЕРБАНК, БИК 048073601, к/с 301018103000000000601			Р/с 03234643806270000100 в ОТДЕЛЕНИЕ-НБ РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН БАНКА РОССИИ//УФК по Республике Башкортостан, БИК 018073401, к/с 40102810045370000067		
(банковские реквизиты продавца)			(банковские реквизиты покупателя)		
Ответственный за правильность оформления факта хозяйственной жизни			Ответственный за правильность оформления факта хозяйственной жизни		
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ СОВЕТА	электронно	ТУЛЕНКОВ ГЕННАДИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ	Заведующий	электронно	Алгушаева Люция Гайзулловна
(должность)	(подпись)	(ф.и.о.)	(должность)	(подпись)	(ф.и.о.)
Наименование экономического субъекта — составителя документа (в т. ч. комиссионера/агента)			Наименование экономического субъекта — составителя документа		
ПК "ЗИЛАИР", ИНН/КПП 0223003894/022301001			МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД "СОЛНЫШКО" С. ЗИЛАИР МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЗИЛАИРСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН		
(может не заполняться при проставлении печати в М. П., может быть указан ИНН/КПП)			(может не заполняться при проставлении печати в М. П., может быть указан ИНН/КПП)		
М.П.			М.П.		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Идентификатор: 0d8fbe89-0a3d-431b-b32d-78c4514ad848

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ОТПРАВЛЕНО

ПК "ЗИЛАИР", ТУЛЕНКОВ ГЕННАДИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ, ПРЕДСЕДАТЕЛЬ СОВЕТА

08.11.24 07:20 (MSK)

Сертификат 02C6D9500072B1BCB74157367F585BD0B1

УТВЕРЖДЕНО

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД "СОЛНЫШКО" С. ЗИЛАИР МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЗИЛАИРСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН, Алгушаева Люция Гайзулловна, Заведующий

08.11.24 07:24 (MSK)

Сертификат 00FD8F2BF07C6AC071BD94E61121ABF0B2

Договор № 10

с. Зилаир

«01» октября 2024 г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка - Детский сад «Солнышко» с. Зилаир муниципального района Зилаирский район Республики Башкортостан, именуемый в дальнейшем «Заказчик» в лице Алгушаевой Л.Г., действующего на основании Устава с одной стороны и ПК «Зилаир», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице председателя кооператива Туленкова Геннадия Васильевича, действующего на основании устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ И ЦЕНА ДОГОВОРА

1.1. В соответствии с настоящим Договором Исполнитель принимает на себя обязательство оказывать услуги по обеспечению горячим питанием воспитанников МБДОУ ЦДР – д/с «Солнышко» с. Зилаир, в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1 к Договору), согласно примерному двухнедельному (10-14 дней) меню (Приложение №1 к Техническому заданию), натуральным нормам питания, соответствующим среднесуточному набору пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях, утвержденным исполнителем и согласованно с Заказчиком, Спецификацией (Приложение № 2 к Договору), которые являются неотъемлемыми частями Договора, а Заказчик обязуется оплатить указанные услуги. Стоимость оказанных услуг, указанных в п. 1.1 настоящего Договора, определяется фактическими заявками Заказчика на количество завтраков, обедов, полдников, исходя из стоимости рациона с учетом согласованно с Заказчиком меню.

1.2. Цена договора составляет: **139 110 рублей 23 коп.**, НДС не облагается.

1.3. В ходе исполнения Договора по согласованию с исполнителем цена Договора может быть снижена без изменения предусмотренных контрактом количества товаров, объема работ, услуг и иных условий исполнения настоящего Договора.

1.4. Качество осуществляемых услуг по Договору должно соответствовать требованиям Государственных стандартов Российской Федерации и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

1.5. Все платежи осуществляются в безналичной форме платежными поручениями путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в соответствии с реквизитами, указанными в разделе 12 Договора, Оплата производится авансом 30% от суммы договора п.1.2. оплата оставшейся суммы в размере 70% не позднее 30 рабочих дней после расчетного периода на основании Счета, Акта сдачи-приемки услуг, предоставляемых Заказчику ежемесячно не позднее пятого числа месяца, следующего за расчетным. Расчетным периодом является месяц оказания услуг.

2. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА ЗАКАЗЧИКА

Обязанности Заказчика:

2.1. Предоставлять специальное помещение с подачей горячей и холодной воды, с исправными сетями канализации, водопровода, теплоснабжения, электроснабжения и вентиляции.

2.2. Ежедневно предоставлять Исполнителю письменную заявку на необходимое количество горячего питания на следующий день. Вести учет воспитанников.

2.3. Создать бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража приготовленных блюд;

2.4. Обеспечить расчетку и содержание подъездных путей до пищеблока учреждения;

2.5. Производить оплату услуги в соответствии с пунктами 4.1.- 4.8. договора, в случае отсутствия претензий относительно их объема, качества и соблюдения сроков их оказания, подписать акт сверки расчетов услуг и передать один экземпляр Исполнителю.

2.6. Ежедневно до часов текущего дня ответственный за питание представляет Исполнителю предварительную заявку о необходимом количестве обедов, завтраков и полдников, воспитанников на следующий день.

2.7. Ежедневно до часов текущего дня ответственный за питание представляет Исполнителю заявку о необходимом количестве обедов, завтраков и полдников, воспитанников на текущий день.

Заказчик вправе:

2.8. Осуществлять приемку оказываемых услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным договором. Заказчик производит приемку оказанных услуг, а также экспертизу оказанных услуг своими силами. Также вправе привлекать независимых экспертов.

Проверять ход и качество оказываемых Исполнителем услуг. В случае несоответствия услуг условиям настоящего Договора стороны составляют двухсторонний акт и делают отметку в соответствующих документах.

2.9. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим договором, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

2.10. Обеспечивать систематический контроль за соблюдением утвержденного Меню горячего питания, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациону питания.

2.11. Предъявлять Исполнителю претензии по качеству оказываемых услуг.

3. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА ИСПОЛНИТЕЛЯ

Обязанности Исполнителя:

3.1. Обеспечивать бесперебойным, своевременным, качественным трехразовым горячим питанием в соответствии с примерным двухнедельным (10-14 дней) меню (Приложение № 1 к Техническому заданию), воспитанников по дням недели (кроме субботы, воскресенья, праздничных дней), согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". При оказании услуг, с учетом возраста воспитанников, соблюдает требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

3.2. Обеспечивать высокую культуру обслуживания при оказании услуг, в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения), рекомендованными территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан.

3.3. Обеспечить проведение расчета по выполнению норм питания по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся, анализ выполнения норм питания за каждые 10 дней и последующую корректировку меню, с целью выполнения физиологически обоснованных норм

- питания из расчета: завтрак – 20 -25% суточной нормы, второй завтрак 5%, обед –30- 35% суточной нормы, полдник – 10-15% суточной нормы.
- 3.4. Обеспечивать своевременное снабжение столовой необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню. Меню вывешивается в местах отпуска готовой продукции и содержит в себе информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ.
- 3.6. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов при организации питания.
- 3.7. Собственными силами и за счет собственных средств осуществлять доставку продуктов питания. Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья использовать чистый специализированный автотранспорт, предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов.
- 3.8. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи. Обеспечить приготовление пищевых продуктов в соответствии с утвержденной в установленном порядке технологической документацией (технологическими картами).
- 3.9. Нести ответственность и решать вопросы при оказании услуг в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.
- 3.10. Самостоятельно обеспечивать пищеблок необходимыми квалифицированными кадрами, организовывать и проводить мероприятия по повышению квалификации работников пищеблока.
- 3.11. Обеспечивать и нести расходы на оплату труда работников осуществляющих организацию питания, по проведению медицинских и профилактических осмотров работников столовой в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также иметь допуск по группе безопасности для работы с электрооборудованием столовой.
- 3.12. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с письменного согласия Заказчика. Обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности.
- 3.13. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании контракта с санитарно-технологической лабораторией.
- 3.14. Обеспечить в установленном порядке возможность контроля Заказчиком за качеством продуктов питания, при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения, за правильности закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, бракеражем готовой продукции, за санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.
- 3.15. Ежемесячно в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным, подавать сведения Заказчику об объемах оказанных услуг. Одновременно с указанными ранее сведениями предоставлять акты выполненных услуг.
- 3.16. В срок с 01.10.2024 г. по 31.12.2024 г. включительно. Исполнитель обязан организовать оказание Услуг на основе блюд высокой степени готовности.
- 3.17. Обеспечивать раздачу готовой пищи в течение срока, предусмотренного СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения": готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
- 3.18. Обеспечивает мытье столовой посуды после каждого приема пищи, ежедневную уборку помещений (пищеблока) силами работников Исполнителя.
- 3.19. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к производственным помещениям пищеблока, оборудованию и инвентарю. В целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, дератизации и дезинсекции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- 3.20. Обеспечить ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями документации по контролю за технологическими процессами в ходе приготовления и реализации готовых блюд и пищевых продуктов («Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания»), регулярный отбор суточных проб реализуемой детям продукции и хранение отобранных суточных проб с соблюдением требуемых температурных режимов в течение 48-х часов.
- 3.21. Обеспечить наличие на все пищевые продукты, поставляемые на пищеблок муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения, сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность конкретных партий продуктов, в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства, а также наличие на пищевой продукции маркировки, предусмотренной требованиями законодательства РФ.
- 3.22. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность таких продуктов.
- 3.23. Обеспечивать сохранность имущества, предоставленного для оказания услуг оборудования (Приложение № 3 к договору), мебели и т.д. Правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование и содержать его в исправном состоянии в строгом соответствии с требованиями по охране труда в общественном питании, санитарных и технологических правил.
- Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи.
- 3.24. Предоставить Заказчику в течение 10 (десяти) календарных дней с момента начала оказания услуг:
- программу производственного контроля,

- копию договора с аккредитованным испытательным лабораторным центром на проведение лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля услуг по организации рационального горячего питания обучающихся,
- примерное двухнедельное (10-14 дней) меню утвержденное исполнителем и согласовано с Заказчиком,
- технологические карты кулинарных изделий (блюд).

3.25. Незамедлительно, не позже чем за 5 (пять) часов, информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему договору.

3.26. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечить вывоз и утилизацию пищевых, биологических и бытовых отходов из пищеблока образовательного учреждения с использованием соответствующей тары и выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил.

3.27. В нерабочее время сдавать помещения столовой под охрану Заказчика в установленном соответствующим локальным нормативным актом Заказчика, согласованном с Исполнителем, порядке.

3.28. В конце рабочего дня заведующий производством столовой (повар-бригадир), представитель Исполнителя и ответственный за организацию питания от Заказчика составляют **Акт** реализации продукции кухни, в двух экземплярах. Первые экземпляры ежедневных **Актов** реализации продукции кухни и меню остаются у Исполнителя, вторые экземпляры документов остаются у Заказчика.

3.29. В **Акте** реализации продукции кухни указывается стоимость каждого вида питания согласно утвержденным меню и калькуляции, а также количество питающихся. **Акт** составляется на основании фактических заявок и ежедневного меню.

3.30. Все работники столовой проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Каждый работник столовой должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

3.31. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг;

3.32. Исполнитель имеет право самостоятельно определять штатное расписание.

4. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

4.1. Исполнитель ежемесячно, в течение 5-и рабочих дней с момента окончания каждого календарного месяца, представляет Заказчику на подпись акт сдачи-приемки услуг (Приложение №4 к Договору) за истекший месяц с указанием стоимости фактически оказанных Услуг.

4.2. Заказчик ежемесячно в течение 2-х рабочих дней с даты предоставления Исполнителем при отсутствии замечаний, подписывает акт сдачи-приемки услуг (Приложение №4). При обнаружении недостатков в качестве и объемах оказанной услуги, а также при выявлении отступлений от ассортиментного перечня продуктов питания, предусмотренных по условиям настоящего Договора, Заказчик направляет Исполнителю требование об устранении выявленных замечаний не позднее 1 дня с момента их выявления, любыми доступными способами (факсом, почтовым отправлением или электронной почтой). Исполнитель обязуется устранить их за свой счёт в день получения претензии от Заказчика.

Акт сверки учетов и расчетов подписывается Заказчиком только после устранения исполнителем выявленных замечаний.

4.3. Устранение недостатков, поставка недостающего или замена некачественного набора продуктов питания осуществляется Исполнителем в полном объёме в течение 1 (одного) рабочего дня с даты получения соответствующего требования. Предоставляет Заказчику отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем акт сдачи-приемки услуг (Приложение №4) в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных услуг.

Для проверки соответствия качества оказанных Исполнителем услуг требованиям, установленным Договором, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов также проводить экспертизу оказанных услуг своими силами.

4.4. Услуги считаются оказанными с момента подписания акта сдачи-приемки услуг сторонами. При отказе одной из сторон от подписи делается отметка в акте сдачи-приемки услуг с указанием оснований отказа.

4.5. При обнаружении после подписания акта сдачи-приемки услуг недостатков и иных несоответствий условиям договора Заказчик извещает об этом Исполнителя в течение 24 часов.

4.6. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг и предъявленный Исполнителем Заказчику счет на оплату Цены Договора являются основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

4.7. Оплата производится Заказчиком ежемесячно за фактически оказанные услуги, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 10-и банковских дней с момента предоставления Исполнителем акта об оказании услуг, счета-фактуры. Возможно начисление ежемесячного аванса в размере 30%

4.8. Оплата за оказанные услуги осуществляется из расчета фактического количества горячего питания указанных в акте об оказании услуг за текущий месяц.

5. ГАРАНТИИ

5.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказанных услуг в соответствии с действующими стандартами, утвержденными на данный вид услуг и наличием сертификатов, обязательных для данного вида услуг, оформленных в соответствии с Российским законодательством.

5.2. Качество продукции, поставляемой для рационального горячего питания, должно соответствовать требованиям ГОСТов, (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45) на приготовление и организацию рационального горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении.

5.3. На поставляемую продукцию Исполнитель дает гарантию качества в соответствии с нормативными документами на данный вид продукции.

5.4. Заказчик гарантирует оплату услуги в соответствии с условиями договора.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Размер штрафа устанавливается в размере 0,01 % от цены настоящего Договора.

6.3. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение

обязательства, предусмотренного настоящим Договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

- 7. СРОК ДЕЙСТВИЯ И ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА**
- 8.1. Срок действия договора: с 01.10.2024 г. до исполнения сторонами обязательств, предусмотренных условиями договора.
- 8.2. Срок оказания услуг: с 01.10.2024 г. по 31.12.2024 г. включительно
- 8.3. Окончание срока действия Договора не влечет прекращение неисполненных обязательств Сторон.
- 8.4. Все изменения в договор вносятся только с письменного согласия сторон, оформленного в качестве дополнительного соглашения к настоящему договору.
- 8.5. Договор может быть расторгнут в одностороннем порядке, по соглашению сторон, по решению суда в соответствии с гражданским законодательством.

- 8. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ**
- 8.1. Все споры и разногласия, возникшие по поводу исполнения Сторонами обязательств по настоящему Договору, разрешается путем переговоров.
- 8.2. В случае не достижения взаимного согласия, споры по настоящему Договору подлежат рассмотрению в Арбитражном суде.

- 9. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА**
- 10.1. При возникновении форс-мажорных обстоятельств (пожар, наводнение и т.д.) стороны не несут ответственности за выплату неустойки и ведут поиск альтернативных способов выполнения договора с письменным уведомлением в течение пяти дней с момента возникновения ситуации.

- 10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**
- 11.1. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах по одному для каждой из сторон.
- 11.2. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением Договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по почтовому адресу Стороны, указанному в разделе 12 Договора, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору действительны лишь в том случае, если они совершены в письменной форме и подписаны обеими сторонами.
- 14.4. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.
- 11.5 Приложения к договору:
1. Приложение № 1 «Техническое задание»;
2. Приложение № 2 «Спецификация»;
3. Приложение №3 «Акт приема передачи оборудования, находящегося на пищеблоке Заказчика»;
4. Приложение № 4 «Акт сдачи-приемки услуг».

11. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон	
ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
МБДОУ ЦРР Детский сад «Солнышко» с. Зилаир	Потребительский кооператив «Зилаир»
Р. Башкортостан Адрес:453684, Республика Башкортостан, Зилаирский район, с. Зилаир, ул. К-Партизан, 73	Адрес: 453680,Россия, РБ, Зилаирский р-н, с. Зилаир, ул. Красных Партизан, д. 48, тел.: 8(34752)2-17-96, факс 2-15-56 эл. адрес:sosnovbor@inbox.ru
ИНН:0223003238 КПП:022301001	ИНН 0223003894 КПП 022301001
БИК банка 018073401	ОГРН 1070254000178
ОТДЕЛЕНИЕ –НБ РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН	р/сч 40703810706520100605
РОССИИ//УФК по РБ г.Уфа	Башкирское отделение № 8598 ПАО Сбербанк
Номер казначейского счета: 03234643806270000100	г. Уфа
Номер банковского счета : 40102810045370000067	к/сч 30101810300000000601
_____Л.Г.Алгушаева	_____Туленков Г.В.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"			
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ			
Идентификатор: 2434632b-a5c5-41cd-80f6-cc153763084c			
ОТПРАВЛЕНО	ПК "ЗИЛАИР", ТУЛЕНКОВ ГЕННАДИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ, ПРЕДСЕДАТЕЛЬ СОВЕТА	08.11.24 07:19 (MSK)	Сертификат 02C6D9500072B1BCB74157367F585BD0B1
УТВЕРЖДЕНО	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД "СОЛНЫШКО" С. ЗИЛАИР МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЗИЛАИРСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН, Алгушаева Люция Гайзулловна, Заведующий	08.11.24 07:22 (MSK)	Сертификат 00FD8F2BF07C6AC071BD94E61121ABF0B2

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуги по обеспечению горячим питанием воспитанников
МБДОУ ЦДР – д/с «Солнышко» с. Зилаир

1. Исполнитель заказа предоставляет услуги по обеспечению горячим питанием

Основное одноразовое питание учащихся осуществляется с понедельника по пятницу. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять:

Завтрак – 25% Обед – 35 % Полдник – 15 % Ужин – 25 %

Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5 – 4-х часов.

Период оказания услуги: с 01.10.2024 г. по 31.12.2024 г. включительно

2. Исполнитель должен организовать питание учащихся в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- 2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания. Пункт 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011).
- 2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются. Абзацы 6 и 7 пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011; статья 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru>, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).
- 2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 28.06.2010) (далее - Единые санитарные требования).
- 2.4. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии). Статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.
- 2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.
- 2.6. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.
- 2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.
- 2.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте,

технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

- 2.9. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции. Статья 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 02.09.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310); раздел 16 главы II Единых санитарных требований).
- 2.10. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный N 3011), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный N 13891), от 25.02.2010 N 10 (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный N 16679), от 28.06.2010 N 74 (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный N 18009) (показатели приведены в таблицах 1-5 и приложении 2 к СанПиН 2.1.4.1074-01, приложениях 2-7 СанПиН 2.1.4.2652-10 "Изменение N 3 в СанПиН 2.1.4.1074-01") (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01).
- 2.11. При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях. СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 N 64 (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2010, регистрационный N 17833), с изменением, внесенным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 N 175 (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный N 19948).
- 2.12. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 2.13. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- 2.14. В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- 2.15. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.
- 2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 2.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст.3009; 2019, N 31, ст.4431).
- 2.18. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.
- 2.19. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.
- 2.20. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.
- 2.21. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 N 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013,

регистрационный N 28970), от 05.12.2014 N 801н (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный N 35848), приказом Минтруда России, Минздрава России от 06.02.2018 N 62н/49н (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный N 50237), приказом Минздрава России от 13.12.2019 N 1032н (зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019 N 56976), приказом Минтруда России, Минздрава России от 03.04.2020 N 187н/268н (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020 N 58320), приказом Минздрава России от 18.05.2020 N 455н (зарегистрирован Минюстом России 22.05.2020 N 58430).

2.22. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный N 5073), с изменениями, внесенными приказами Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 N 624 (зарегистрирован Минюстом России 01.11.2005, регистрационный N 7134), от 10.01.2006 N 2 (зарегистрирован Минюстом России 24.01.2006, регистрационный N 7411), от 26.04.2006 N 316 (зарегистрирован Минюстом России 26.05.2006, регистрационный N 7878), приказами Минздрава России от 21.06.2013 N 395н (зарегистрирован Минюстом России 05.07.2013, регистрационный N 28995), от 24.11.2016 N 901н (зарегистрирован Минюстом России 14.12.2016, регистрационный N 44719) (далее - приказ Минздрава России N 330).

2.23. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений. Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

2.24. Мастер-классы (обучающие мероприятия) с участием детей и взрослого населения должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

3. Для исполнения условий контракта Заказчик предоставляет Исполнителю:

- специальное помещение на срок действия договора;

- во временное безвозмездное пользование холодильное и другое технологическое оборудование, кухонный инвентарь, находящийся на балансе образовательного учреждения для организации производства пищи в соответствии с санитарными правилами и нормами, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности для оказания услуг.

Исполнитель в случае необходимости может доукомплектовать пищеблок учреждения собственным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой.

Питание учащихся в учреждении организовывается в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.

4. Исполнитель обязан:

1. Обеспечивать бесперебойным, своевременным, качественным одноразовым горячим питанием в соответствии с примерным двухнедельным (10-14 дней) меню (Приложение № 1 к Техническому заданию), согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

При оказании услуг, с учетом возраста учащихся, соблюдает требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

2. Выполнять натуральные нормы питания, руководствуясь нормами продуктов питания по общеобразовательным учреждениям.

3. Обеспечивать высокую культуру обслуживания при оказании услуг, в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения), рекомендованными территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан.

4. Обеспечить соответствие фактического меню, с согласованным с Заказчиком примерным двухнедельным (10-14 дней) меню (Приложение № 1 к Техническому заданию).

5. Обеспечить проведение расчета по выполнению норм питания по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся, анализ выполнения норм питания за каждые 10 дней и последующую корректировку меню, с целью выполнения физиологически обоснованных норм питания из расчета: завтрак – 25% суточной нормы, обед – 35% суточной нормы, полдник – 15% суточной нормы, ужин – 25% суточной нормы.

6. Обеспечивать своевременное снабжение столовой необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню. Меню вывешивается в местах отпуска готовой продукции и содержит в себе информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ.

7. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов при организации питания.

8. Собственными силами и за счет собственных средств осуществлять доставку продуктов питания. Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья использовать чистый специализированный автотранспорт, предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов.

9. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи. Обеспечить приготовление пищевых продуктов в соответствии с утвержденной в установленном порядке технологической документацией (технологическими картами).

10. Нести ответственность и решать вопросы при оказании услуг в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

11. Самостоятельно обеспечивать пищеблок необходимыми квалифицированными кадрами, организовывать и проводить мероприятия по повышению квалификации работников пищеблока.

12. Обеспечивать и нести расходы на оплату труда работников осуществляющих организацию питания, по проведению медицинских и профилактических осмотров работников столовой в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также иметь допуск по группе безопасности для работы с электрооборудованием столовой. Обеспечить наличие специальной и санитарной одежды для работников.

13. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с письменного согласия Заказчика. Обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности.

14. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании контракта с санитарно-технологической лабораторией.

15. Обеспечить в установленном порядке возможность контроля Заказчиком за качеством продуктов питания, при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения, за правильности закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, бракеражем готовой продукции, за санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

16. Ежемесячно в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным, подавать сведения Заказчику об объемах оказанных услуг. Одновременно с указанными ранее сведениями предоставлять акты выполненных услуг.

17. Исполнитель обязан организовать оказание Услуг на основе блюд высокой степени готовности.

18. Обеспечивать раздачу готовой пищи в течение срока, предусмотренного СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

19. Обеспечивает мытье столовой посуды после каждого приема пищи, ежедневную уборку помещений (пищеблока) силами работников Исполнителя за счет средств Исполнителя, а также очистку канализационных колодцев (1 раз в полугодие).

20. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к производственным помещениям пищеблока, оборудованию и инвентарю. Исполнитель снабжает собственными силами и за счет собственных средств столовую достаточным количеством столовой посуды из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, дератизации и дезинсекции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

21. Обеспечить ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями документации по контролю за технологическими процессами в ходе приготовления и реализации готовых блюд и пищевых продуктов («Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания»), регулярный отбор суточных проб реализуемой детям продукции и хранение отобранных суточных проб с соблюдением требуемых температурных режимов в течение 48-х часов.

22. Обеспечить наличие на все пищевые продукты, поставляемые на пищеблок муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения, сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность конкретных партий продуктов, в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства, а также наличие на пищевой продукции маркировки, предусмотренной требованиями законодательства РФ.

23. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность таких продуктов.

24. Обеспечивать сохранность имущества, предоставленного для оказания услуг оборудования (Приложение № 3 к договору), мебели и т.д. Правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование и содержать его в исправном состоянии в строгом соответствии с требованиями по охране труда в общественном питании, санитарных и технологических правил, и за счет собственных средств производить техническое обслуживание и их ремонт.

Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи.

25. Предоставить Заказчику в течение 10 (десяти) календарных дней с момента начала оказания услуг:

- программу производственного контроля,
- копию договора с аккредитованным испытательным лабораторным центром на проведение лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля услуг по организации рационального горячего питания обучающихся,
- примерное двухнедельное (10-14 дней) меню утвержденное исполнителем и согласованное с заказчиком,
- технологические карты кулинарных изделий (блюд).

26. Незамедлительно, не позже чем за 5 (пять) часов, информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему договору.

27. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечить вывоз и утилизацию пищевых, биологических и бытовых отходов из пищеблока образовательного учреждения с использованием соответствующей тары и выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил; наличие весоизмерительного оборудования и проводить за свой счет его Госповерку и клеймение.

28. В нерабочее время сдавать помещения столовой под охрану Заказчика в установленном соответствующим локальным нормативным актом Заказчика, согласованном с Исполнителем, порядке.

29. Нести ответственность при плановых и внеплановых проверках Роспотребнадзора за соблюдением правил СанПиН.

Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.

- Исполнитель осуществляет поставку продуктов питания с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем;
- поставке молочных и кисломолочных продуктов питания с остаточным сроком годности продукта на момент поставки должен быть не менее 36 часов;
- поставка хлеба и хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 6 часов;
- поставка мяса и мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем. Мясопродукты поставляются по заявке (через убойный пункт).

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

- декларация соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо, сыр, молоко;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- документы по входному контролю продуктов питания.

Приложение N 6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей **Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

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

Приложение N 7. Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) Приложение N 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции.	Итого за сутки.	
	1-3 года	3-7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5%-9%)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо 1-й категории	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе)	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные)	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1	1,2
Сахар	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная иодированная	3	5

Таблица 2. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции.	Итого за сутки.	
	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной	80	120
Хлеб пшеничный	150	200
Мука пшеничная	15	20
Крупы, бобовые	45	50
Макаронные изделия	15	20
картофель	187	187
Овощи свежие и мороженные	280	320
Фрукты свежие	185	185
сухофрукты	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные	200	200
Мясо 1-й категории	70	78

Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
Птица (куры, цыплята-бройлеры, потрошенные 1 категории)	35	53
Рыба (филе)	58	77
молоко	300	350
Кисломолочная пищевая продукция	150	180
Творог (5%-9%)	50	60
сыр	10	15
сметана	10	10
Масло сливочное	30	35
Масло растительное	15	18
яйцо	1	1
сахар	30	35
Кондитерские изделия	10	15
чай	1	2
какао	1	1,2
Кофейный напиток	2	2
Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
крахмал	3	4
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
специи	2	2

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Идентификатор: d3d28a3a-dc29-4e2c-97a6-58bbd010fda8

ОТПРАВЛЕНО **ПК "ЗИЛАИР",** ТУЛЕНКОВ ГЕННАДИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ,
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ СОВЕТА

08.11.24 07:20 (MSK)

Сертификат 02C6D9500072B1BCB74157367F585BD0B1

УТВЕРЖДЕНО **МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ
РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД "СОЛНЫШКО" С. ЗИЛАИР
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЗИЛАИРСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН,** Алгушаева Люция
Гайзулловна, Заведующий

08.11.24 07:22 (MSK)

Сертификат 00FD8F2BF07C6AC071BD94E61121ABF0B2

Договор № 10

с. Зилаир

«01» октября 2024 г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка - Детский сад «Солнышко» с. Зилаир муниципального района Зилаирский район Республики Башкортостан, именуемый в дальнейшем «Заказчик» в лице Алгушаевой Л.Г., действующего на основании Устава с одной стороны и ПК «Зилаир», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице председателя кооператива Туленкова Геннадия Васильевича, действующего на основании устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ И ЦЕНА ДОГОВОРА

1.1. В соответствии с настоящим Договором Исполнитель принимает на себя обязательство оказывать услуги по обеспечению горячим питанием детей дошкольного возраста участников СВО в МБДОУ ЦЦР – д/с «Солнышко» с. Зилаир, в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1 к Договору), согласно примерному двухнедельному (10-14 дней) меню (Приложение №1 к Техническому заданию), натуральным нормам питания, соответствующим среднесуточному набору пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях, утвержденным исполнителем и согласованно с Заказчиком, Спецификацией (Приложение № 2 к Договору), которые являются неотъемлемыми частями Договора, а Заказчик обязуется оплатить указанные услуги. Стоимость оказанных услуг, указанных в п. 1.1 настоящего Договора, определяется фактическими заявками Заказчика на количество завтраков, обедов, полдников, исходя из стоимости рациона с учетом согласованно с Заказчиком меню.

1.2. Цена договора составляет: **4 725 рублей 00 коп.**, НДС не облагается.

1.3. В ходе исполнения Договора по согласованию с исполнителем цена Договора может быть снижена без изменения предусмотренных контрактом количества товаров, объема работ, услуг и иных условий исполнения настоящего Договора.

1.4. Качество осуществляемых услуг по Договору должно соответствовать требованиям Государственных стандартов Российской Федерации и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

1.5. Все платежи осуществляются в безналичной форме платежными поручениями путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в соответствии с реквизитами, указанными в разделе 12 Договора, Оплата производится авансом 30% от суммы договора п.1.2. оплата оставшейся суммы в размере 70% не позднее 30 рабочих дней после расчетного периода на основании Счета, Акта сдачи-приемки услуг, предоставляемых Заказчику ежемесячно не позднее пятого числа месяца, следующего за расчетным. Расчетным периодом является месяц оказания услуг.

2. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА ЗАКАЗЧИКА

Обязанности Заказчика:

2.1. Предоставлять специальное помещение с подачей горячей и холодной воды, с исправными сетями канализации, водопровода, теплоснабжения, электроснабжения и вентиляции.

2.2. Ежедневно предоставлять Исполнителю письменную заявку на необходимое количество горячего питания на следующий день. Вести учет воспитанников.

2.3. Создать бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража приготовленных блюд;

2.4. Обеспечить расчистку и содержание подъездных путей до пищеблока учреждения;

2.5. Производить оплату услуги в соответствии с пунктами 4.1.- 4.8. договора, в случае отсутствия претензий относительно их объема, качества и соблюдения сроков их оказания, подписать акт сверки расчетов услуг и передать один экземпляр Исполнителю.

2.6. Ежедневно до часов текущего дня ответственный за питание представляет Исполнителю предварительную заявку о необходимом количестве обедов, завтраков и полдников, воспитанников на следующий день.

2.7. Ежедневно до часов текущего дня ответственный за питание представляет Исполнителю заявку о необходимом количестве обедов, завтраков и полдников, воспитанников на текущий день.

Заказчик вправе:

2.8. Осуществлять приемку оказываемых услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным договором. Заказчик производит приемку оказанных услуг, а также экспертизу оказанных услуг своими силами. Также вправе привлекать независимых экспертов.

Проверять ход и качество оказываемых Исполнителем услуг. В случае несоответствия услуг условиям настоящего Договора стороны составляют двухсторонний акт и делают отметку в соответствующих документах.

2.9. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим договором, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

2.10. Обеспечивать систематический контроль за соблюдением утвержденного Меню горячего питания, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациону питания.

2.11. Предъявлять Исполнителю претензии по качеству оказываемых услуг.

3. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА ИСПОЛНИТЕЛЯ

Обязанности Исполнителя:

3.1. Обеспечивать бесперебойным, своевременным, качественным трехразовым горячим питанием в соответствии с примерным двухнедельным (10-14 дней) меню (Приложение № 1 к Техническому заданию), воспитанников по дням недели (кроме субботы, воскресенья, праздничных дней), согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". При оказании услуг, с учетом возраста воспитанников, соблюдает требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

3.2. Обеспечивать высокую культуру обслуживания при оказании услуг, в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения), рекомендованными территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан.

3.3. Обеспечить проведение расчета по выполнению норм питания по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся, анализ выполнения норм

питания за каждые 10 дней и последующую корректировку меню, с целью выполнения физиологически обоснованных норм питания из расчета: завтрак – 20 -25% суточной нормы, второй завтрак 5%, обед –30- 35% суточной нормы, полдник – 10-15% суточной нормы.

3.4. Обеспечивать своевременное снабжение столовой необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню. Меню вывешивается в местах отпуска готовой продукции и содержит в себе информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ.

3.6. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов при организации питания.

3.7. Собственными силами и за счет собственных средств осуществлять доставку продуктов питания. Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья использовать чистый специализированный автотранспорт, предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов.

3.8. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи. Обеспечить приготовление пищевых продуктов в соответствии с утвержденной в установленном порядке технологической документацией (технологическими картами).

3.9. Нести ответственность и решать вопросы при оказании услуг в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

3.10. Самостоятельно обеспечивать пищеблок необходимыми квалифицированными кадрами, организовывать и проводить мероприятия по повышению квалификации работников пищеблока.

3.11. Обеспечивать и нести расходы на оплату труда работников осуществляющих организацию питания, по проведению медицинских и профилактических осмотров работников столовой в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также иметь допуск по группе безопасности для работы с электрооборудованием столовой.

3.12. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с письменного согласия Заказчика. Обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности.

3.13. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании контракта с санитарно-технологической лабораторией.

3.14. Обеспечить в установленном порядке возможность контроля Заказчиком за качеством продуктов питания, при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения, за правильности закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, бракеражем готовой продукции, за санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

3.15. Ежемесячно в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным, подавать сведения Заказчику об объемах оказанных услуг. Одновременно с указанными ранее сведениями предоставлять акты выполненных услуг.

3.16. В срок с 01.10.2024 г. по 31.12.2024 г. включительно. Исполнитель обязан организовать оказание Услуг на основе блюд высокой степени готовности.

3.17. Обеспечивать раздачу готовой пищи в течение срока, предусмотренного СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения": готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

3.18. Обеспечивает мытье столовой посуды после каждого приема пищи, ежедневную уборку помещений (пищеблока) силами работников Исполнителя.

3.19. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к производственным помещениям пищеблока, оборудованию и инвентарю. В целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, дератизации и дезинсекции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

3.20. Обеспечить ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями документации по контролю за технологическими процессами в ходе приготовления и реализации готовых блюд и пищевых продуктов («Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания»), регулярный отбор суточных проб реализуемой детям продукции и хранение отобранных суточных проб с соблюдением требуемых температурных режимов в течение 48-х часов.

3.21. Обеспечить наличие на все пищевые продукты, поставляемые на пищеблок муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения, сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность конкретных партий продуктов, в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства, а также наличие на пищевой продукции маркировки, предусмотренной требованиями законодательства РФ.

3.22. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность таких продуктов.

3.23. Обеспечивать сохранность имущества, предоставленного для оказания услуг оборудования (Приложение № 3 к договору), мебели и т.д. Правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование и содержать его в исправном состоянии в строгом соответствии с требованиями по охране труда в общественном питании, санитарных и технологических правил.

Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи.

3.24. Предоставить Заказчику в течение 10 (десяти) календарных дней с момента начала оказания услуг:

- программу производственного контроля,

- копию договора с аккредитованным испытательным лабораторным центром на проведение лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля услуг по организации рационального горячего питания обучающихся,
- примерное двухнедельное (10-14 дней) меню утвержденное исполнителем и согласовано с Заказчиком,
- технологические карты кулинарных изделий (блюд).

3.25. Незамедлительно, не позже чем за 5 (пять) часов, информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему договору.

3.26. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечить вывоз и утилизацию пищевых, биологических и бытовых отходов из пищеблока образовательного учреждения с использованием соответствующей тары и выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил.

3.27. В нерабочее время сдавать помещения столовой под охрану Заказчика в установленном соответствующим локальным нормативным актом Заказчика, согласованном с Исполнителем, порядке.

3.28. В конце рабочего дня заведующий производством столовой (повар-бригадир), представитель Исполнителя и ответственный за организацию питания от Заказчика составляют **Акт** реализации продукции кухни, в двух экземплярах. Первые экземпляры ежедневных **Актов** реализации продукции кухни и меню остаются у Исполнителя, вторые экземпляры документов остаются у Заказчика.

3.29. В **Акте** реализации продукции кухни указывается стоимость каждого вида питания согласно утвержденным меню и калькуляции, а также количество питающихся. **Акт** составляется на основании фактических заявок и ежедневного меню.

3.30. Все работники столовой проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Каждый работник столовой должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

3.31. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг;

3.32. Исполнитель имеет право самостоятельно определять штатное расписание.

4. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

4.1. Исполнитель ежемесячно, в течение 5-и рабочих дней с момента окончания каждого календарного месяца, представляет Заказчику на подпись акт сдачи-приемки услуг (Приложение №4 к Договору) за истекший месяц с указанием стоимости фактически оказанных Услуг.

4.2. Заказчик ежемесячно в течение 2-х рабочих дней с даты предоставления Исполнителем при отсутствии замечаний, подписывает акт сдачи-приемки услуг (Приложение №4). При обнаружении недостатков в качестве и объемах оказанной услуги, а также при выявлении отступлений от ассортиментного перечня продуктов питания, предусмотренных по условиям настоящего Договора, Заказчик направляет Исполнителю требование об устранении выявленных замечаний не позднее 1 дня с момента их выявления, любыми доступными способами (факсом, почтовым отправлением или электронной почтой). Исполнитель обязуется устранить их за свой счёт в день получения претензии от Заказчика.

Акт сверки учетов и расчетов подписывается Заказчиком только после устранения исполнителем выявленных замечаний.

4.3. Устранение недостатков, поставка недостающего или замена некачественного набора продуктов питания осуществляется Исполнителем в полном объёме в течение 1 (одного) рабочего дня с даты получения соответствующего требования. Предоставляет Заказчику отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем акт сдачи-приемки услуг (Приложение №4) в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных услуг.

Для проверки соответствия качества оказанных Исполнителем услуг требованиям, установленным Договором, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов также проводить экспертизу оказанных услуг своими силами.

4.4. Услуги считаются оказанными с момента подписания акта сдачи-приемки услуг сторонами. При отказе одной из сторон от подписи делается отметка в акте сдачи-приемки услуг с указанием оснований отказа.

4.5. При обнаружении после подписания акта сдачи-приемки услуг недостатков и иных несоответствий условиям договора Заказчик извещает об этом Исполнителя в течение 24 часов.

4.6. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг и предъявленный Исполнителем Заказчику счет на оплату Цены Договора являются основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

4.7. Оплата производится Заказчиком ежемесячно за фактически оказанные услуги, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 10-и банковских дней с момента предоставления Исполнителем акта об оказании услуг, счета-фактуры. Возможно начисление ежемесячного аванса в размере 30%

4.8. Оплата за оказанные услуги осуществляется из расчета фактического количества горячего питания указанных в акте об оказании услуг за текущий месяц.

5. ГАРАНТИИ

5.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказанных услуг в соответствии с действующими стандартами, утвержденными на данный вид услуг и наличием сертификатов, обязательных для данного вида услуг, оформленных в соответствии с Российским законодательством.

5.2. Качество продукции, поставляемой для рационального горячего питания, должно соответствовать требованиям ГОСТов, (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45) на приготовление и организацию рационального горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении.

5.3. На поставляемую продукцию Исполнитель дает гарантию качества в соответствии с нормативными документами на данный вид продукции.

5.4. Заказчик гарантирует оплату услуги в соответствии с условиями договора.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Размер штрафа устанавливается в размере 0,01 % от цены настоящего Договора.

6.3. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение

обязательства, предусмотренного настоящим Договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

- 7. СРОК ДЕЙСТВИЯ И ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА**
- 8.1. Срок действия договора: с 01.10.2024 г. до исполнения сторонами обязательств, предусмотренных условиями договора.
- 8.2. Срок оказания услуг: с 01.10.2024 г. по 31.12.2024 г. включительно
- 8.3. Окончание срока действия Договора не влечет прекращение неисполненных обязательств Сторон.
- 8.4. Все изменения в договор вносятся только с письменного согласия сторон, оформленного в качестве дополнительного соглашения к настоящему договору.
- 8.5. Договор может быть расторгнут в одностороннем порядке, по соглашению сторон, по решению суда в соответствии с гражданским законодательством.

- 8. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ**
- 8.1. Все споры и разногласия, возникшие по поводу исполнения Сторонами обязательств по настоящему Договору, разрешается путем переговоров.
- 8.2. В случае не достижения взаимного согласия, споры по настоящему Договору подлежат рассмотрению в Арбитражном суде.

- 9. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА**
- 10.1. При возникновении форс-мажорных обстоятельств (пожар, наводнение и т.д.) стороны не несут ответственности за выплату неустойки и ведут поиск альтернативных способов выполнения договора с письменным уведомлением в течение пяти дней с момента возникновения ситуации.

- 10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**
- 11.1. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах по одному для каждой из сторон.
- 11.2. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением Договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по почтовому адресу Стороны, указанному в разделе 12 Договора, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору действительны лишь в том случае, если они совершены в письменной форме и подписаны обеими сторонами.
- 14.4. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.
- 11.5 Приложения к договору:
1. Приложение № 1 «Техническое задание»;
2. Приложение № 2 «Спецификация»;
3. Приложение №3 «Акт приема передачи оборудования, находящегося на пищеблоке Заказчика»;
4. Приложение № 4 «Акт сдачи-приемки услуг».

11. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон	
ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
МБДОУ ЦРР Детский сад «Солнышко» с. Зилаир	Потребительский кооператив «Зилаир»
Р. Башкортостан Адрес:453684, Республика Башкортостан, Зилаирский район, с. Зилаир, ул. К-Партизан, 73	Адрес: 453680,Россия, РБ, Зилаирский р-н, с. Зилаир, ул. Красных Партизан, д. 48, тел.: 8(34752)2-17-96, факс 2-15-56 эл. адрес:sosnovbor@inbox.ru
ИНН:0223003238 КПП:022301001	ИНН 0223003894 КПП 022301001
БИК банка 018073401	ОГРН 1070254000178
ОТДЕЛЕНИЕ –НБ РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН	р/сч 40703810706520100605
РОССИИ//УФК по РБ г.Уфа	Башкирское отделение № 8598 ПАО Сбербанк
Номер казначейского счета: 03234643806270000100	г. Уфа
Номер банковского счета : 40102810045370000067	к/сч 30101810300000000601
_____Л.Г.Алгушаева	_____Туленков Г.В.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"	
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Идентификатор: c0bf3461-6114-42c1-bd5f-af176c6e084b	
ОТПРАВЛЕНО	ПК "ЗИЛАИР", ТУЛЕНКОВ ГЕННАДИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ, ПРЕДСЕДАТЕЛЬ СОВЕТА
УТВЕРЖДЕНО	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД "СОЛНЫШКО" С. ЗИЛАИР МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЗИЛАИРСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН, Алгушаева Люция Гайзулловна, Заведующий
08.11.24 07:21 (MSK)	Сертификат 02C6D9500072B1BCB74157367F585BD0B1
08.11.24 07:24 (MSK)	Сертификат 00FD8F2BF07C6AC071BD94E61121ABF0B2

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуги по обеспечению горячим питанием детей дошкольного возраста участников СВО в
МБДОУ ЦДР – д/с «Солнышко» с. Зилаир

1. Исполнитель заказа предоставляет услуги по обеспечению горячим питанием

Основное одноразовое питание учащихся осуществляется с понедельника по пятницу. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять:

Завтрак – 25% Обед – 35 % Полдник – 15 % Ужин – 25 %

Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5 – 4-х часов.

Период оказания услуги: с 01.10.2024 г. по 31.12.2024 г. включительно

2. Исполнитель должен организовать питание учащихся в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- 2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания. Пункт 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011).
- 2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются. Абзацы 6 и 7 пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011; статья 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).
- 2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 28.06.2010) (далее - Единые санитарные требования).
- 2.4. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии). Статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.
- 2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.
- 2.6. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.
- 2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.
- 2.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте,

технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

- 2.9. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции. Статья 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 02.09.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310); раздел 16 главы II Единых санитарных требований).
- 2.10. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный N 3011), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный N 13891), от 25.02.2010 N 10 (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный N 16679), от 28.06.2010 N 74 (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный N 18009) (показатели приведены в таблицах 1-5 и приложении 2 к СанПиН 2.1.4.1074-01, приложениях 2-7 СанПиН 2.1.4.2652-10 "Изменение N 3 в СанПиН 2.1.4.1074-01") (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01).
- 2.11. При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях. СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 N 64 (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2010, регистрационный N 17833), с изменением, внесенным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 N 175 (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный N 19948).
- 2.12. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 2.13. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- 2.14. В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- 2.15. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.
- 2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 2.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст.3009; 2019, N 31, ст.4431).
- 2.18. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.
- 2.19. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.
- 2.20. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.
- 2.21. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 N 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013,

регистрационный N 28970), от 05.12.2014 N 801н (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный N 35848), приказом Минтруда России, Минздрава России от 06.02.2018 N 62н/49н (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный N 50237), приказом Минздрава России от 13.12.2019 N 1032н (зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019 N 56976), приказом Минтруда России, Минздрава России от 03.04.2020 N 187н/268н (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020 N 58320), приказом Минздрава России от 18.05.2020 N 455н (зарегистрирован Минюстом России 22.05.2020 N 58430).

2.22. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный N 5073), с изменениями, внесенными приказами Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 N 624 (зарегистрирован Минюстом России 01.11.2005, регистрационный N 7134), от 10.01.2006 N 2 (зарегистрирован Минюстом России 24.01.2006, регистрационный N 7411), от 26.04.2006 N 316 (зарегистрирован Минюстом России 26.05.2006, регистрационный N 7878), приказами Минздрава России от 21.06.2013 N 395н (зарегистрирован Минюстом России 05.07.2013, регистрационный N 28995), от 24.11.2016 N 901н (зарегистрирован Минюстом России 14.12.2016, регистрационный N 44719) (далее - приказ Минздрава России N 330).

2.23. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений. Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

2.24. Мастер-классы (обучающие мероприятия) с участием детей и взрослого населения должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

3. Для исполнения условий контракта Заказчик предоставляет Исполнителю:

- специальное помещение на срок действия договора;

- во временное безвозмездное пользование холодильное и другое технологическое оборудование, кухонный инвентарь, находящийся на балансе образовательного учреждения для организации производства пищи в соответствии с санитарными правилами и нормами, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности для оказания услуг.

Исполнитель в случае необходимости может доукомплектовать пищеблок учреждения собственным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой.

Питание учащихся в учреждении организовывается в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.

4. Исполнитель обязан:

1. Обеспечивать бесперебойным, своевременным, качественным одноразовым горячим питанием в соответствии с примерным двухнедельным (10-14 дней) меню (Приложение № 1 к Техническому заданию), согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

При оказании услуг, с учетом возраста учащихся, соблюдает требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

2. Выполнять натуральные нормы питания, руководствуясь нормами продуктов питания по общеобразовательным учреждениям.

3. Обеспечивать высокую культуру обслуживания при оказании услуг, в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения), рекомендованными территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан.

4. Обеспечить соответствие фактического меню, с согласованным с Заказчиком примерным двухнедельным (10-14 дней) меню (Приложение № 1 к Техническому заданию).

5. Обеспечить проведение расчета по выполнению норм питания по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся, анализ выполнения норм питания за каждые 10 дней и последующую корректировку меню, с целью выполнения физиологически обоснованных норм питания из расчета: завтрак – 25% суточной нормы, обед – 35% суточной нормы, полдник – 15% суточной нормы, ужин – 25% суточной нормы.

6. Обеспечивать своевременное снабжение столовой необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню. Меню вывешивается в местах отпуска готовой продукции и содержит в себе информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ.

7. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов при организации питания.

8. Собственными силами и за счет собственных средств осуществлять доставку продуктов питания. Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья использовать чистый специализированный автотранспорт, предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов.

9. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи. Обеспечить приготовление пищевых продуктов в соответствии с утвержденной в установленном порядке технологической документацией (технологическими картами).

10. Нести ответственность и решать вопросы при оказании услуг в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

11. Самостоятельно обеспечивать пищеблок необходимыми квалифицированными кадрами, организовывать и проводить мероприятия по повышению квалификации работников пищеблока.

12. Обеспечивать и нести расходы на оплату труда работников осуществляющих организацию питания, по проведению медицинских и профилактических осмотров работников столовой в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также иметь допуск по группе безопасности для работы с электрооборудованием столовой. Обеспечить наличие специальной и санитарной одежды для работников.

13. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с письменного согласия Заказчика. Обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности.

14. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании контракта с санитарно-технологической лабораторией.

15. Обеспечить в установленном порядке возможность контроля Заказчиком за качеством продуктов питания, при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения, за правильности закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, бракеражем готовой продукции, за санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

16. Ежемесячно в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным, подавать сведения Заказчику об объемах оказанных услуг. Одновременно с указанными ранее сведениями предоставлять акты выполненных услуг.

17. Исполнитель обязан организовать оказание Услуг на основе блюд высокой степени готовности.

18. Обеспечивать раздачу готовой пищи в течение срока, предусмотренного СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

19. Обеспечивает мытье столовой посуды после каждого приема пищи, ежедневную уборку помещений (пищеблока) силами работников Исполнителя за счет средств Исполнителя, а также очистку канализационных колодцев (1 раз в полугодие).

20. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к производственным помещениям пищеблока, оборудованию и инвентарю. Исполнитель снабжает собственными силами и за счет собственных средств столовую достаточным количеством столовой посуды из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, дератизации и дезинсекции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

21. Обеспечить ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями документации по контролю за технологическими процессами в ходе приготовления и реализации готовых блюд и пищевых продуктов («Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания»), регулярный отбор суточных проб реализуемой детям продукции и хранение отобранных суточных проб с соблюдением требуемых температурных режимов в течение 48-х часов.

22. Обеспечить наличие на все пищевые продукты, поставляемые на пищеблок муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения, сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность конкретных партий продуктов, в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства, а также наличие на пищевой продукции маркировки, предусмотренной требованиями законодательства РФ.

23. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность таких продуктов.

24. Обеспечивать сохранность имущества, предоставленного для оказания услуг оборудования (Приложение № 3 к договору), мебели и т.д. Правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование и содержать его в исправном состоянии в строгом соответствии с требованиями по охране труда в общественном питании, санитарных и технологических правил, и за счет собственных средств производить техническое обслуживание и их ремонт.

Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи.

25. Предоставить Заказчику в течение 10 (десяти) календарных дней с момента начала оказания услуг:

- программу производственного контроля,
- копию договора с аккредитованным испытательным лабораторным центром на проведение лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля услуг по организации рационального горячего питания обучающихся,
- примерное двухнедельное (10-14 дней) меню утвержденное исполнителем и согласованное с заказчиком,
- технологические карты кулинарных изделий (блюд).

26. Незамедлительно, не позже чем за 5 (пять) часов, информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему договору.

27. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечить вывоз и утилизацию пищевых, биологических и бытовых отходов из пищеблока образовательного учреждения с использованием соответствующей тары и выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил; наличие весоизмерительного оборудования и проводить за свой счет его Госповерку и клеймение.

28. В нерабочее время сдавать помещения столовой под охрану Заказчика в установленном соответствующим локальным нормативным актом Заказчика, согласованном с Исполнителем, порядке.

29. Нести ответственность при плановых и внеплановых проверках Роспотребнадзора за соблюдением правил СанПиН.

Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.

- Исполнитель осуществляет поставку продуктов питания с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем;
- поставке молочных и кисломолочных продуктов питания с остаточным сроком годности продукта на момент поставки должен быть не менее 36 часов;
- поставка хлеба и хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 6 часов;
- поставка мяса и мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем. Мясопродукты поставляются по заявке (через убойный пункт).

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

- декларация соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо, сыр, молоко;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- документы по входному контролю продуктов питания.

Приложение N 6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей **Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

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

Приложение N 7. Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) Приложение N 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции.	Итого за сутки.	
	1-3 года	3-7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5%-9%)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо 1-й категории	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе)	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные)	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1	1,2
Сахар	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная иодированная	3	5

Таблица 2. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции.	Итого за сутки.	
	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной	80	120
Хлеб пшеничный	150	200
Мука пшеничная	15	20
Крупы, бобовые	45	50
Макаронные изделия	15	20
картофель	187	187
Овощи свежие и мороженные	280	320
Фрукты свежие	185	185
сухофрукты	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные	200	200
Мясо 1-й категории	70	78

Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
Птица (куры, цыплята-бройлеры, потрошенные 1 категории)	35	53
Рыба (филе)	58	77
молоко	300	350
Кисломолочная пищевая продукция	150	180
Творог (5%-9%)	50	60
сыр	10	15
сметана	10	10
Масло сливочное	30	35
Масло растительное	15	18
яйцо	1	1
сахар	30	35
Кондитерские изделия	10	15
чай	1	2
какао	1	1,2
Кофейный напиток	2	2
Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
крахмал	3	4
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
специи	2	2

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Идентификатор: 015b8ce4-1596-4d1e-b06d-3806dc78be4d

ОТПРАВЛЕНО **ПК "ЗИЛАИР",** ТУЛЕНКОВ ГЕННАДИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ,
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ СОВЕТА

08.11.24 07:21 (MSK)

Сертификат 02C6D9500072B1BCB74157367F585BD0B1

УТВЕРЖДЕНО **МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ
РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД "СОЛНЫШКО" С. ЗИЛАИР
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЗИЛАИРСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН,** Алгушаева Люция
Гайзулловна, Заведующий

08.11.24 07:24 (MSK)

Сертификат 00FD8F2BF07C6AC071BD94E61121ABF0B2