

ДОГОВОР № 68/шис
на организацию горячего питания учащихся

г. Туймазы

«68» 10 2025 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа с. Уязытамак муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Хамидуллиной А.М., действующего на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное общество «Общепит», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Аминовой Т.М., действующего на основании Устава, с другой стороны заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. По настоящему договору (далее - Договор) Исполнитель обязуется организовать горячее питание для учащихся - детей из многодетных и малообеспеченных семей старшего и среднего звена в МБОУ ООШ с. Уязытамак - (далее - услуги) в сроки, установленные настоящим договором. Цены блюд, выход блюд, примерное меню блюд отпускаемых Исполнителем при организации горячего питания указаны в Спецификации (Приложение №1 к настоящему Договору), являющейся неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.2. Срок оказания услуг: с 01.09.2025 по 30.11.2025 г. по дням недели: понедельник, вторник, среда, четверг, пятница. Суббота, воскресенье, праздничные дни и каникулярное время услуга не предоставляется.

1.3 Место оказания услуг: 452774, РБ, Туймазинский район, с. Уязытамак, ул. Школьная, д. 69.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА

2.1. Цена настоящего Договора составляет **4 447 (Четыре тысячи четыреста сорок семь) рублей 14 копеек**. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения настоящего договора. При заключении и исполнении Договора изменение его условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных Законом №44-ФЗ.

2.2. В цену Договора включена стоимость всех услуг по организации питания (в том числе используемых при этом продуктов питания, их приобретение и доставка, приготовление горячего питания и сопутствующие затраты, все налоги, в т.ч. НДС, сборы, отчисления), оплачиваемых Заказчиком Исполнителю за полное выполнение Исполнителем своих обязательств по оказанию услуг, указанных в п.1.1. настоящего договора.

2.3. Исполнителю запрещается после заключения настоящего договора изменять цены, указанные в Спецификации (Приложение № 1 к настоящему Договору).

3. СРОК И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ.

3.1.. Оплата за оказанные Услуги производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 10 рабочих дней со дня подписания Заказчиком документов о приемке.

3.2. Авансовый платеж по данному договору не предусмотрен.

4. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН.

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Надлежащим образом исполнять обязанности по настоящему договору согласно условиям договора, приложениям к нему.

4.1.2. Оказывать услуги по организации горячего питания в соответствии с условиями настоящего договора, в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах, с описанием предмета закупки в столовой здания Заказчика в соответствии с утвержденным режимом питания, включая их раздачу.

4.1.3. Поставить продукты питания для организации горячего питания собственным специализированным транспортом или с привлечением транспорта третьих лиц за свой счет. Все виды погрузо-разгрузочных работ осуществляются Исполнителем, собственными техническими средствами или за свой счет.

4.1.4. Своевременно передавать Заказчику оригиналы документов о приемке (счетов-фактур, акты приема-передачи), подписанные Исполнителем.

4.1.5. Участвовать в приемке-передаче услуг в соответствии с разделом 5 настоящего Договора.

4.1.6. Предоставить сертификаты, обязательные для продуктов питания, используемых при организации горячего питания, и иные документы, подтверждающие их качество, оформленные в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.1.7. Устранять недостатки услуг в течение 1 (одного) дня с момента заявления о них Заказчиком. Расходы, связанные с устранением недостатков услуг несет Исполнитель.

4.1.8. Составлять примерное и разнообразное меню на период не менее двух недель (10-14 дней).

4.1.9. При оказании услуги горячего питания рекомендуется придерживаться Указа Главы Республики Башкортостан от 25 марта 2020 года № УГ-123 «О внесении изменений в Указ Главы Республики Башкортостан от 18 марта 2020 года № УГ-111 «О введении режима «Повышенная готовность» на территории Республики Башкортостан в связи с угрозой распространения в Республике Башкортостан новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV)».

Также рекомендуется:

- проводить профилактическую дезинфекцию помещений, с включением мер личной гигиены, использованием масок для защиты органов дыхания, частым мытьем рук с мылом или обработкой их кожными антисептиками, дезинфекцией столовой и кухонной посуды, проветриванием и обеззараживанием воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств;

- проводить ежедневный мониторинг причин отсутствия сотрудников на рабочем месте;

- при организации питания обучающихся, пищеблока, при наличии возможности, оснастить современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов и производить механическую мойку посуды на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;
 - организовать обеззараживание воздуха бактерицидными лампами и/или устройствами, разрешенными к использованию в присутствии людей (автономные или встроенные в систему вентиляции ультрафиолетовые бактерицидные облучатели закрытого типа – рециркуляторы).
- 4.1.10. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.
- 4.1.11. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).
- 4.1.12. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.
- 4.1.13. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.
- 4.1.14. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.
- 4.1.15. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии, приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.
- 4.1.16. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, которые соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения
- 4.2. Заказчик обязан:
- 4.2.1. Принять исполнение услуг в соответствии с разделом 5 настоящего Договора, при отсутствии претензий относительно качества, количества, ассортимента услуг, подписать документ о приемке и передать один экземпляр Исполнителю.
- 4.2.2. Оплатить Исполнителю оказание соответствующих услуг в порядке, предусмотренном договором при условии, что услуга оказана надлежащим образом и в согласованные сроки
- 4.2.3. Осуществлять контроль организации и обеспечения питанием учащихся, а именно:
- выделять ответственных сотрудников для бракеража готовой пищи перед ее раздачей;
 - осуществлять контроль качества и безопасности пищевых продуктов и готовых блюд для питания обучающихся.

5. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГ.

- 5.1. Моментом исполнения обязательств Исполнителем по оказанию услуг по настоящему Договору считается факт оказания данных услуг, что подтверждается документом о приемке (акт приемки-передачи услуг).
- 5.2. Результаты приемки услуг по количеству и качеству оформляются путем подписания сторонами акта приема-передачи услуг. Исполнитель представляет Заказчику акт приемки-передачи услуг, подписанный Исполнителем в 2 (двух) экземплярах в течение 2-х календарных дней с момента оказания услуг.
- 5.3. Не позднее 5 (пяти) календарных дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 5.2 договора, Заказчик рассматривает результаты, осуществляет приемку услуг на предмет соответствия их объема и качества, согласно условиям настоящего договора.
- 5.4. В целях проверки оказанных Исполнителем услуг, в части их соответствия условиям договора, Заказчиком проводится экспертиза. Такую экспертизу Заказчик проводит своими силами (внутренняя экспертиза) или к ее проведению могут быть привлечены эксперты, экспертные организации в соответствии с требованиями действующего законодательства (внешняя экспертиза). По результатам экспертизы составляется Заключение проведения экспертизы оказанных услуг.
- 5.5. При отсутствии возражений по качеству и объему оказанных по договору услуг Заказчик подписывает акт приемки-передачи услуг.
- 5.6. В случае получения от Заказчика запроса о предоставлении разъяснений в отношении результатов оказанных услуг, или мотивированного отказа от принятия результатов оказанных услуг, или акта с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения, Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней обязан предоставить Заказчику запрашиваемые разъяснения в отношении оказанных услуг или в срок, установленный в указанном акте, содержащим перечень выявленных недостатков, устранить полученные от Заказчика замечания, недостатки.
- 5.7. Подписанный акт приемки-передачи услуг и представленный Исполнителем Заказчику счет-фактура является основанием для оплаты оказанных услуг.

6. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОКАЗЫВАЕМЫХ УСЛУГ.

- 6.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказываемых услуг в соответствии с действующими стандартами, наличием сертификатов, обязательных для данного вида услуг, оформленных в соответствии с российским законодательством. При оказании услуг, обязуется использовать только продукты, имеющие соответствующие сертификаты, удостоверение качества, ветеринарные справки, подтверждающие качества и безопасность продукта.
- 6.2. Качество оказываемых услуг по настоящему Договору и используемых при этом Исполнителем продуктов питания, должно соответствовать требованиям ГОСТов, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

7. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ.

- 7.1. Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение предусмотренных настоящим Договором обязательств, если такое неисполнение связано с обстоятельствами непреодолимой силы.
- 7.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему Договору вследствие обстоятельств непреодолимой силы, не позднее 30 (тридцати) календарных дней с момента их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.
- 7.3. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы Стороны вправе расторгнуть настоящий Договор, и в этом случае ни одна из Сторон не вправе требовать возмещения убытков.
- 7.4. Подтверждением наличия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является соответствующее письменное свидетельство уполномоченных органов или уполномоченных организаций.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН.

- 8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору стороны несут ответственность, в соответствии с действующим Законодательством Российской Федерации и условиями договора.
- 8.2. Размер штрафа устанавливается договором в соответствии с пунктами 3–9 Правил, утвержденных постановлением Правительства от 30.08.2017 № 1042.
- 8.3. 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).
- 8.4. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательств. Такая пеня устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором. Размер штрафа устанавливается договором в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.
- 8.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).
- 8.6. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора (отдельного этапа исполнения договора), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором (соответствующим отдельным этапом исполнения договора) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.
- 8.7. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.
- 8.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

9. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ.

- 9.1. Спорные вопросы, возникающие в ходе исполнения настоящего Договора, разрешаются Сторонами путем переговоров.
- 9.2. Если, по мнению одной из Сторон, не имеется возможности разрешить возникший между Сторонами спор, то он разрешается арбитражным судом Республики Башкортостан в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

10. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА.

- 10.1. Расторжение настоящего Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в случае одностороннего отказа стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

11. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ.

11.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания Договора и действует до 31.12.2025 г., а в части расчетов – до полного их завершения. Стороны установили, что условия настоящего договора распространяются на отношения, возникшие с 01.09.2025г., согласно ст. 425 ч. 2 ГК РФ

11.2. Исполнитель не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему Договору, полностью или частично, третьему лицу.

11.3. Неотъемлемыми частями Договора являются:

- приложение № 1 «Спецификация»
- приложение № 2 «Описание объекта закупки»

12. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ СТОРОН И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

Исполнитель:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа с. Уязытамак муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан
Адрес: 452774, РБ, Туймазинский район, с. Уязытамак, ул. Школьная, д. 69
л/с 20112000900
ИНН 0269015116 / КПП 026901001
ОГРН 1020202215593
ЕКС 40102810045370000067
Казначейский счет: 03234643806510000100
Отделение НБ РБ Банка России / УФК по РБ г. Уфа
БИК 018073401



Директор
М.П. /Хамидуллина А.М.

Акционерное общество «Общепит»
Адрес: 452750, РБ, г. Туймазы, ул. Пугачева, 11
Телефон: 8(34782) 7-50-21
Электронная почта: Stolov9@mail.ru
ИНН: 0269030516
КПП: 026901001
ОГРН 1090269001393
ОКПО 12746785
р/с 40702810400170000231
Банк: Филиал ПАО «БАНК УРАЛСИБ» г.Уфа
ПАО «БАНК УРАЛСИБ»
к/с 30101810600000000770
БИК 048073770



Генеральный директор
М.П. /Аминева Т.М./

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Примерное меню блюд при организации горячего питания учащихся - детей из многодетных и малообеспеченных семей
старшего и среднего звена с **01.09.2025 г. по 30.11.2025 г.**

Наименование блюд	Масса порции, грамм	Цена, рублей
Старшее и среднее звено (5-11 классы)		
Салат	100	14,62
Горячее блюдо (мясное, рыбное)	100	23,87
Гарнир	180	22,72
Напиток	200	11,85
Хлеб пшеничный	40	3,42
Хлеб ржаной	20	1,54
ИТОГО ЗАВТРАК (СТАРШЕЕ И СРЕДНЕЕ ЗВЕНО)		78,02

Наименование услуги	Единица измерения	Количество	Цена за единицу, рублей	Стоимость, рублей
Организация питания учащихся: обучающиеся из многодетных и малообеспеченных семей (старшее и среднее звено)	Дет.дн.	57	78,02	4 447,14

Стоимость услуг всего: 4 447 (Четыре тысячи четыреста сорок семь) рублей 14 копеек.

ЗАКАЗЧИК

Директор

Хамидуллина А.М.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Генеральный директор

Аминева Т.М

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

1. Объект закупки: Организация горячего питания учащихся.

Объект закупки	Наименование рациона питания	Кол-во детей*	Кол-во учебных дней	Кол-во рационов (приемов пищи)
Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся	Завтрак для учащихся из многодетных и малообеспеченных семей (старшее и среднее звено)	1	57	1

*Точное количество рационов питания определяется в соответствии с заявкой Заказчика в зависимости от фактического количества детей. Заявка подается ответственным лицом Заказчика до 12-00 часов рабочего дня, предшествующего дню оказания услуги ответственному работнику Исполнителя на пищеблоке.

В день оказания услуги в срок до 08.30 часов допускается коррекция количества рационов питания с учетом количества фактически присутствующих обучающихся путем подачи уточненной заявки

2. Срок оказания услуг: с 01.09.2025 г. по 30.11.2025 г.

3. Место оказания услуг: РБ, Туймазинский район, с. Узяытамак, ул. Школьная, д. 69

4. Услуги по обеспечению горячим питанием оказываются в соответствии с требованиями Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213 н/178.

5. Организация горячего питания обучающихся в виде завтраков, обедов, полдников (далее-рационы питания) осуществляется по утвержденному Исполнителем и согласованному Заказчиком примерному меню с учетом:

- САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Методических рекомендаций № МР 2.4.0179-20 и МР 2.4.0162-19 (рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет).

6. При организации питания Исполнитель должен использовать методические рекомендации «О применении единого стандарта по организации питания обучающихся в образовательных организациях Республики Башкортостан», утвержденные Государственным комитетом Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей.

7. Организация горячего питания осуществляется силами Исполнителя, используя его продукты, транспортные средства, материальные ресурсы и кадры, необходимые для оказания Услуг.

8. Приготовление пищи должно осуществляться в пищеблоке, который должен отвечать требованиям действующих нормативных документов, в том числе требованиям Федерального закона от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.2.1293-03, СанПиН 2.3.2.1078-01, технических регламентов, иных соответствующих государственных стандартов и который должен быть оснащен необходимым технологическим оборудованием, инвентарем.

В целях оказания услуг, являющихся объектом настоящего Договора, Исполнителю предоставляется право пользования помещениями, технологическим оборудованием и предметами материально-технического оснащения, необходимыми для организации питания, переданными Заказчиком в пользование Исполнителю на условиях договоров возмездного и безвозмездного пользования или иного договора, предусматривающие переход прав пользования в отношении государственного/муниципального имущества Заказчика с соблюдением требований статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 года №135-ФЗ «О защите конкуренции» (с возмещением Исполнителем коммунальных и эксплуатационных расходов), а именно возмездная аренда объектов муниципального нежилого фонда МР ТР РБ, возмездная аренда движимого имущества, возмещение всех необходимых коммунальных платежей и эксплуатационных расходов. Минимальный состав собственного и (или) арендованного имущества, необходимого для надлежащего и полноценного исполнения Исполнителем всех условий Договора в достаточном количестве на срок исполнения Договора.

9. При оказании услуг используются очищенные овощи в вакуумной упаковке, мясные и рыбные полуфабрикаты, мучные изделия в индивидуальной упаковке которые доставляются к месту оказания услуг для дальнейшей тепловой обработки (мучные изделия – для раздачи) и приготовления готовых блюд.

10. Не менее чем за 5 дней до начала срока оказания Услуг Заказчик передает, а Исполнитель принимает помещения школьной столовой (и/или буфета) со всеми коммуникациями, исправным оборудованием и иным имуществом, а после окончания срока оказания услуг Исполнитель передает данный имущественный комплекс в целостности и сохранности, в срок не позднее 5 дней со дня окончания срока оказания услуг, а также возмещает Заказчику стоимость основных средств, другого имущества в случае их поломки, приведения в непригодность по вине Исполнителя.

11. Питание обучающихся обеспечивается организацией общественного питания Исполнителя соответствующей требованиям к технологическому и холодильному оборудованию, инвентарю, режиму обработки сырья, технологии приготовления пищи, правилам личной гигиены персонала, предъявляемых к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

12. Производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

13. Исполнитель несет ответственность за качество приобретаемых продуктов питания, иных товаров.

14. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

15. Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), при их использовании для производства пищи, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

16. Исполнитель должен 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 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

17. Обязательное соответствие услуг горячего питания и процессов их производства, безопасности пищевых продуктов, предназначенных для питания детей, процессов их обработки, хранения, перевозки, реализации и утилизации следующим требованиям:

17.1. Требования к безопасности оказания услуг:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения на услуги общественного питания независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

17.2. Требования к качеству оказываемых Услуг, установленные нормативными документами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), законодательством Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными нормативными и техническими документами, в том числе:

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 № 34);

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880) и перечень стандартов к техническому регламенту;

- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881);

- Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882) и перечень стандартов к техническому регламенту;

- Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883) и перечень стандартов к техническому регламенту;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 года № 67 (с изменениями));

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013 утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68);

- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 года № 162);

- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 года №45);

- Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

- Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»;
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»
- МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;
- МР 2.4.0162-19 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации»

Исполнитель должен соблюдать технологию приготовления продукции общественного питания, нормы закладки продуктов, в соответствии с действующими в Российской Федерации сборниками рецептур и технологическими нормативами (в том числе «Химический состав Российских пищевых продуктов», под ред. И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна, 2002 г. с изменениями 2009 г.).

В случае прекращения действия нормативных актов, определяющих оказание услуг, услуги должны оказываться в соответствии с нормативными актами, действующим на момент оказания услуг. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых.

18. Примерное меню составляется на период не менее двух недель (10-14 дней). Меню должно состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, обязательно использование в приготовлении пищи витаминизированных продуктов.

19. Услуги оказываются с использованием собственных продуктов, в полном соответствии с действующими нормативными документами. При оказании услуги должны использоваться только продукты, имеющие соответствующие сертификаты, удостоверение качества, ветеринарные справки, подтверждающие качество и безопасность продуктов. Должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные производителем и указанные в документах. Доставка продуктов питания должна осуществляться специализированным транспортом.

20. Исполнитель обеспечивает наличие личных медицинских книжек на каждого работника, прохождение профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации, ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы и т.д.), наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств.

ЗАКАЗЧИК

Директор

Хамидуллина А.М.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Генеральный директор

Аминова Т.М.