

## МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 0301300159815000274-0084863-02

г.Мелеуз

«29» декабря 2015г.

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Лицей № 6 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан, именуемый в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Колпакова Алексея Алексеевича, действующего на основании Устава, с одной стороны и Потребительское общество «Мелеузовское» именуемого в дальнейшем «Исполнитель», в лице председателя собрания Файзуллина Ильгиза Габдельисламовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», на основании результатов размещения заказа путем проведения совместных торгов в форме открытого аукциона в электронной форме, отраженных в протоколе № 0301300159815000274-1 от 17.12.2015 г. заключили настоящий муниципальный контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ И ЦЕНА КОНТРАКТА

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель обязуется оказать услуги по обеспечению горячим питанием учащихся и учащихся из многодетных семей в образовательном учреждении Заказчика МОБУ Лицей № 6 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан, согласно условиям, определяемым настоящим контрактом и Техническим заданием (Приложение № 1), натуральным нормам питания, соответствующим среднесуточному набору пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений.

1.2. Цена контракта составляет: 1623435 (Один миллион шестьсот двадцать три тысячи четыреста тридцать пять рублей) 00 коп., в том числе:

- компенсация 3,00 рубля (муниципальный бюджет) 501435 (Пятьсот одна тысяча четыреста тридцать пять рублей) 00 коп.

- льготное питание (муниципальный бюджет) 585750 (Пятьсот восемьдесят пять тысяч семьсот пятьдесят рублей) 00 коп.;

- многодетные (муниципальный бюджет) 180823 (Сто восемьдесят тысяч восемьсот двадцать три рубля) 50 коп.;

- многодетные (республиканский бюджет) 355426 (Триста пятьдесят пять тысяч четыреста двадцать шесть рублей) 50 коп., НДС не облагается.

Финансирование контракта осуществляется за счет субсидий из бюджета муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан и субсидий из бюджета Республики Башкортостан

1.3. Цена контракта является твердой и неизменной на весь период оказания услуг, за исключением случая, когда в ходе исполнения контракта по согласованию с исполнителем цена контракта может быть снижена без изменения предусмотренных контрактом количества товаров, объема работ, услуг и иных условий исполнения контракта.

1.4. Цена контракта включает все расходы на выполнение условий контракта в полном объеме, включая все налоги и другие обязательные платежи, таможенные пошлины, выплаченные или подлежащие выплате, оплаты транспортных расходов внутри страны (города), прочих расходов, связанных с доставкой и разгрузкой товара в их конечном пункте, стоимость прочих услуг (если таковые имеются), стоимость тары, упаковки и доставки продуктов, оплату труда работников осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, клеймения весов, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, расходы связанные с арендой имущества, а также иные расходы, связанные с процессом обеспечения горячим питанием, а также все расходы, связанные с выполнением Технического задания.

1.5 Качество осуществляемых услуг по контракту должно соответствовать требованиям Государственных стандартов Российской Федерации и «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» 2.4.52409-08.

## **2. ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА**

### **Заказчик обязуется:**

2.1. Предоставить Исполнителю 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;

2.2. Предоставлять в аренду специальное помещение согласно договору аренды от «02» 02.2016 № 797-м

2.3. Ежедневно предоставлять Исполнителю письменную заявку на необходимое количество горячего питания на следующий день. Вести учет питания учащихся, ежедневно подтверждать списки питающихся, учащихся, получающих питание;

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

2.5. Обеспечивать систематический контроль, по согласованному с Исполнителем графику, за соблюдением утвержденного Меню горячего питания, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациону питания;

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

2.7. Производить оплату услуги в соответствии с пунктами 4.1.- 4.2. контракта;

2.8. Заказчик обязан осуществлять приемку оказываемых услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным контрактом. Так же вправе привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с Законом РФ № 44-ФЗ от 05 апреля 2013 года.

2.9. Проводить мероприятия по дезинсекции и дератизации предоставленных специальных помещений.

## **3. ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ**

### **Исполнитель обязуется:**

3.1. Обеспечивать качественным одноразовым горячим питанием с разнообразным меню учащихся образовательного учреждения по дням недели, согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся (СанПин 2.4.52409-08). 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.

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

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

3.4. Осуществлять оказание услуг по двухнедельному (10-дневному) меню, разработанному им, согласованному с Заказчиком и Центральным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан. 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.

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

3.6. В течение 3-х дней с начала оказания услуги доукомплектовать собственным технологическим оборудованием пищеблок Заказчика.

3.7. Собственными силами и за счет собственных средств осуществлять доставку продуктов питания.

3.8. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи.

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

3.10. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок кухонным инвентарем и посудой.

3.11. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок учреждения чистящими и моющими и дезинфицирующими средствами.

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

3.13. Обеспечивать и нести расходы на оплату труда работников осуществляющих организацию питания, по проведению медицинских и профилактических осмотров работников столовой в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, а также иметь допуск по группе безопасности для работы с электрооборудованием столовой.

3.14. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с письменного согласия Заказчика.

3.15. Обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации. Вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.16. 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.

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

3.18. В срок с 01.01.2016 г. по 31.12.2016 года Исполнитель обязан организовать оказание Услуг на основе блюд высокой степени готовности.

3.19. Осуществлять раздачу пищи.

3.20. Мыть столовую посуду после приема пищи.

3.21. Обеспечивать чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений пищеблока, оборудования и инвентаря. 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 в соответствии с требованиями СанПин 2.4.52409-08.

3.22. Обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции, согласно Перечню документации, которая ведется Исполнителем при оказании услуг, включенному в Техническое задание.

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

3.24. Обеспечивать сохранность предоставленного для оказания услуг оборудования, мебели и т.д., правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование и содержать его в исправном состоянии. Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи

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

3.26. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечить вывоз пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

3.27. Производить оплату за предоставленное в аренду имущество на условиях и в сроки, установленные в договоре аренды.

#### **4. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

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

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

#### **5. ПРАВА СТОРОН**

##### **5.1. Права Заказчика:**

5.1.1. Контролировать качество оказания услуги график работы Исполнителя;

5.1.2. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим контрактом, а также своевременного устранения выявленных недостатков;

5.1.3. Предъявлять Исполнителю претензии по качеству оказываемых услуг.

##### **5.2. Права Исполнителя:**

5.2.1. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг;

5.2.2. Исполнитель имеет право самостоятельно определять штатное расписание.

#### **6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.2. В случае полного или частичного неисполнения контракта Исполнителем, последний обязан уплатить Заказчику за каждый день неисполнения обязательств неустойку в размере 0,1% от цены контракта и возместить причиненные в результате этого убытки.

6.3. За несвоевременное исполнение обязательств Заказчика, установленных в пункте 4.1. контракта Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки за каждый день просрочки исполнения обязательств в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации.



6.4. Уплата неустойки не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по контракту.

6.5. Споры и разногласия по контракту решаются путем предъявления и рассмотрения претензий. В случае если споры и разногласия не будут урегулированы в претензионном порядке, они подлежат разрешению в Арбитражном суде Республики Башкортостан.

6.6. Стороны освобождаются от исполнения обязательств по контракту только в случае наступления форс-мажорных обстоятельств. Действия сторон по исполнению контракта определяется при наступлении таких обстоятельств действующим законодательством и обычаями делового оборота.

## **7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО КОНТРАКТА**

7.1. В целях обеспечения исполнения своих обязательств по настоящему контракту Исполнитель предоставляет Заказчику безотзывную банковскую гарантию, выданную банком или иной кредитной организацией либо передает заказчику в залог денежные средства, в том числе в форме вклада (депозита), в размере обеспечения исполнения муниципального контракта, указанном в пункте 7.2 настоящего контракта.

7.2. Размер обеспечения исполнения муниципального контракта составляет 81171,75 руб.

7.3. Обеспечение исполнения настоящего контракта должно быть возвращено Исполнителю после исполнения всех обязательств по настоящему контракту в течение 30 банковских дней.

## **8. СРОК ДЕЙСТВИЯ И ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА**

8.1. Срок действия контракта: с момента подписания контракта до исполнения сторонами обязательств, предусмотренных условиями контракта.

8.2. Срок оказания услуг: с **01.01.2016 г. по 31.12.2016 г.**

8.3. Все изменения в контракт вносятся только с письменного согласия сторон, оформленного в качестве дополнительного соглашения к настоящему контракту.

8.4. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда.

## **9. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА**

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

## **10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

10.1. Настоящий контракт составлен в двух экземплярах по одному для каждой из сторон.

10.2. В случаях, не предусмотренных настоящим контрактом, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту действительны лишь в том случае, если они совершены в письменной форме и подписаны обеими сторонами.

10.4. Приложение, являющиеся неотъемлемой частью контракта:  
Приложение № 1 «Техническое задание».

## 11. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

### ЗАКАЗЧИК

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Лицей № 6 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан  
Адрес: 453852, Россия, Республика Башкортостан, г. Мелеуз, ул. Бурангулова, д.11  
тек.счет 40701810800001000040  
п/с 21076320260  
Отделение- НБ РБ г. Уфа  
БИК 048073001  
ИНН/КПП 0263004580/026301001

  
А.А. Колпаков

### ИСПОЛНИТЕЛЬ

ИСПОЛНИТЕЛЬ  
Потребительское общество «Мелеузовское»  
Адрес: 453850, Башкортостан Респ,  
Мелеузовский р-н, г. Мелеуз ул. Смоленская,24  
г. Мелеуз, ул. д/д. 001, сбывбазы, д.5 - стр.9  
телефон 8347643-06-87  
ИНН 0263010834  
КПП 026301001 ПО  
р/с 40703810900000000000  
к/с 30101830300000000000  
Башкирское отделение № 8598 ПАО Сбербанк  
ОГРН 102760000195  
БИК 048073601

  
И.Г. Файзуллин

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### **1. Исполнитель заказа предоставляет услуги по приготовлению горячего питания**

Количество дней, когда осуществляется организация горячего питания - из расчета 6-ти дневной недели.

Основное (горячее) одноразовое питание учащихся в общеобразовательных учреждениях предполагает организацию в I смену для учащихся 1-ых классов – горячего питания, для прочих учащихся в I смену горячего питания, во II смену – горячего питания.

Либо питание предоставляется в режиме 1 разового питания в одну смену. Количество смен в учреждении - 2 смены.

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

2.1. Федеральные законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ, № 88-ФЗ от 12.06.2008 г., № 90-ФЗ от 24.06.2008 г.

2.2. Постановление Правительства РФ от 20.06.1992г. № 409 «Об утверждении норм питания»

2.3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

2.4. СанПиН 2.3.2.1153-02 (дополнение №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01),

2.5. СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»

2.6. СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

2.7. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

2.8. СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

2.9. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

2.10. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

2.11. СанПин 2.4.1.1249-03 утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26 марта 2003 № 24

2.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

2.13. СанПиН 2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам, сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста»

- 2.14. СанПиН 2.12.5.2.42 1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»
- 2.15. «Инструкция профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994 г.
- 2.16. Картотека блюд лечебного и рационального питания под редакцией профессора Самсонова, том 1.2. – НИИ питания РАМН.-1995
- 2.17. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
- 2.18. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- 2.19. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
- 2.20. ГОСТ Р 51074-2003, утвержденного Постановлением Госстандарта от 29.12.2003г. № 401-ст «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
- 2.21. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

3. Для исполнения условий контракта Заказчик передает Исполнителю холодильное и другое технологическое оборудование, кухонный инвентарь, находящийся на балансе образовательного учреждения в безвозмездное пользование для организации производства пищи в соответствии с санитарными правилами и нормами, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности.

Помещения пищеблоков Заказчик передает Исполнителю во временное возмездное пользование по договору аренды № 797 от 02.02.2016 г.,

Исполнитель заказа должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблоки учреждений собственным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой в течение 3-х дней с момента подписания контракта. Питание учащихся в учреждении будет организовано в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.

Необходимое технологическое оборудование:

- холодильник «Полус» - 1 шт
- картофелечиска МОК – 300 – 1 шт
- шкаф пекарский ШПЭСМ- 3 М – 1 шт
- шкаф жарочный ШЖЭ-3 – 1 шт
- машина протирочно-резательная МПР-350-1 шт
- витраж для буфета – 1 шт
- холодильник «Позис» в буфет – 1 шт
- модуль поваротный – 1 шт

4. Исполнитель заказа должен обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования.

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

6. Исполнитель должен осуществлять своими силами и за свой счет доставку продуктов питания до учреждения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт и обеспечивающий соблюдение температурных режимов транспортировки, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного



транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

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

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

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

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

8. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи. Имеет в наличии 10-ти дневное меню, ассортиментный минимум блюд, согласованный Заказчиком

9. Исполнитель несет расходы по проведению обязательных предварительных (при приеме на работу) и периодических медицинских осмотров работников пищеблока.

10. Исполнитель должен ежемесячно подавать Заказчику сведения об объемах оказанных услуг.

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

12. Исполнитель обеспечивает наличие достаточного штата квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующих приказов и инструкций по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

13. Исполнитель обеспечивает наличие кухонного инвентаря, посуды, приборов, санитарной и специальной одежды, моющих средств в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания, согласно номенклатуре (Сан ПиН 2.4.5.-2409-08)

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

Исполнитель осуществляет вывоз пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

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 хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 12 часов;
- поставка мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем. Мясопродукты поставляются по заявке.

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

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

### **Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей.**

#### ***Мясо и мясопродукты:***

- говядина I и II категорий;
- телятина;
- мясо птицы (курица, индейка);
- мясо кролика;
- сосиски и сардельки (говяжьи);
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.);
- субпродукты (печень говяжья, язык).

***Рыба и рыбопродукты:*** треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

***Яйца куриные*** отборное и I категории.

#### ***Молоко и молочные продукты:***

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности) пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущено – вареное молоко;
- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности – при отсутствии творога более высокий жирности);
- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10%, 15%, 30% жирности);
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее не подвергшиеся термической обработки – «живые», молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10%, 20% и 30% жирности).

#### ***Пищевые жиры:***

- сливочное масло (в том числе крестьянское);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное; рапсовое, оливковое) в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено для обжаривания в смеси с маргарином.

#### ***Кондитерские изделия:***

- конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные – не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенья, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.

#### ***Овощи:***

- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (для детей дошкольного возраста – с учетом

индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат – пюре.

**Фрукты:**

- яблоки, груши, бананы, ягоды (за исключением клубники); цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны);

- сухофрукты.

**Бобовые:** горох, фасоль, соя.

**Соки и напитки:**

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;

- напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

- кофе (суррогатный), какао, чай.

**Консервы:**

- говядина тушеная в виде исключения (при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

- лосось, сайра (для приготовления супов);

- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;

- зеленый горошек;

- томаты и огурцы стерилизованные (соленые).

Хлеб, крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.

(в соответствии с нормами СанПиН 2.4.5.2409-08)

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов,  
в том числе используемые для приготовления блюд и напитков,  
для обучающихся общеобразовательных учреждений**

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 - 10 лет	11 - 18 лет	7 - 10 лет	11 - 18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250 <*>	250 <*>	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280 <***>	320 <***>
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185 <***>	185 <***>
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8

Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <***>	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7