

ДОГОВОР НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ №

Пермский край, г. Чайковский

«09» января 2020 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2» в лице директора Терсковой Светланы Владимировны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Сергеева Светлана Александровна, в лице Сергеевой Светланы Александровны, действующей от своего имени на основании свидетельства ОГРНИП №304592016900102 от 17.06.2004г., именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, совместно именуемые далее «Стороны», заключили настоящий договор (далее – договор) по итогам открытого конкурса на основании протокола рассмотрения, оценки и сопоставления заявок № 8 от 28.12.2019г. (извещение №31908648938 от 11.12.2019г.) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Предмет договора: **оказание услуг по организации горячего питания детей раннего и дошкольного возраста** (далее «услуги»).

1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги в соответствии с техническим заданием (Приложение №1), а Заказчик обязуется оплатить оказанные услуги в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим договором.

2. Место и срок оказания услуг

2.1. Место оказания услуг: на базе пищеблока ДООУ, расположенного по адресу: Пермский край, г. Чайковский, ул. Азина, д.1

2.2. Срок оказания услуг: со дня заключения договора по 31.12.2020г.

3. Цена договора и порядок расчетов

3.1. Цена договора составляет: **6 387 651 (Шесть миллионов триста восемьдесят семь тысяч шестьсот пятьдесят один) рубль 40 копеек.**

3.2. Цена договора включает все расходы, связанные с оказанием услуг по договору в полном объеме, в т.ч.:

- расходы на содержание поварского и вспомогательного персонала;
- расходы на приобретение и доставку продуктов питания (товаров, полуфабрикатов, сырья), включая их доставку, складирование, хранение;
- расходы на приготовление готовых к употреблению блюд;
- расходы на содержание и обслуживание технологического оборудования;
- расходы на страхование, транспортные расходы, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей

3.3. Расчеты за оказанные услуги производятся в дето-днях, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

В течение 20 рабочих дней, после заключения договора перечисляется предоплата (аванс) в размере, согласованном сторонами, но не более 30% от средней стоимости питания детей за месяц.

Последующие расчеты за оказанные услуги осуществляются, в течение 20 календарных дней после подписания актов сдачи-приемки оказанных услуг и предоставления Исполнителем счета-фактуры, за период согласованный сторонами, при отсутствии у Заказчика претензий и замечаний по объему и качеству оказанных услуг.

3.4. Цена договора определенная по результатам закупки является твёрдой и может изменяться только в случаях, установленных в разделе 9 настоящего договора:

4. Права и обязанности Сторон

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. в случае полного или частичного невыполнения условий настоящего договора по вине Исполнителя требовать у него соответствующего возмещения убытков;

4.1.2. привлекать независимых экспертов для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным настоящим договором;

4.1.3. осуществлять контроль за качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, за условиями их хранения, за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, за технологией приготовления, за качеством готовой пищи перед её выдачей путем снятия пробы в каждый прием;

4.1.4. удержать обеспечение исполнения договора в случае нарушения Исполнителем условий договора (в случае, если Исполнитель в качестве способа обеспечения исполнения обязательств по договору выбрал внесение денежных средств);

4.1.5. иные права, предусмотренные законодательством Российской Федерации, настоящим договором.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. На период оказания услуг предоставить Исполнителю помещение столовой и находящееся в нем технологическое оборудование, принадлежащее Заказчику на праве оперативного управления, в [аренду/безвозмездное пользование].

Ежедневно предоставлять Исполнителю сведения о количестве детей, которые будут получать питание.

4.3.4. Предоставлять Исполнителю сведения, материалы и документы, необходимые для надлежащего оказания услуг.

4.3.5. Принять и оплатить оказанные ему услуги в сроки и в порядке, установленные настоящим договором.

4.2.2. при обнаружении несоответствий условиям договора и техническому заданию не позднее 2 календарных дней письменно уведомить об этом Исполнителя;

4.3. Исполнитель имеет право:

4.3.1. запрашивать и получать в установленном порядке у Заказчика документацию и информацию, необходимую для выполнения настоящего договора;

4.3.2. получать оплату за фактически оказанные услуги;

4.3.3. иные права, предусмотренные законодательством Российской Федерации.

4.4. Исполнитель обязан:

4.1.1. Организовать питание детей в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13

4.1.2. Разработать на основании сформированного рациона питания меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

4.1.3. Разрабатывать примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней), а также меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд.

4.1.4. Ежедневно вывешивать утвержденное Заказчиком, меню в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

4.1.5. Осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.1.6. Сохранять документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

4.1.7. Осуществлять контроль за качеством и безопасностью питания детей, выдачу готовой пищи производить только после снятия пробы (бракеража).

4.1.8. Содержать помещение столовой и производственных помещений в порядке и чистоте в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к дошкольным образовательным организациям.

4.1.9. Привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого входят указанные виды деятельности.

4.1.10. Осуществлять вывоз и утилизацию полученных от приготовления пищи отходов путем заключения договора с соответствующей организацией.

4.1.11. Заключить договор [аренды/безвозмездного пользования] на занимаемое помещение столовой и находящееся в нем технологическое оборудование, принадлежащее Заказчику на праве оперативного управления, на период оказания услуг.

4.1.12. Представлять по требованию Заказчика любую информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему договору.

4.1.13. Безвозмездно устранять по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий договора, ухудшившее их качество.

5. Порядок приемки-сдачи услуг

5.1. Приемка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией. Бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания производится по необходимости. Состав бракеражной комиссии определяется Заказчиком, который должен состоять не менее чем из 3 человек.

5.2. Бракеражная комиссия проводит бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего договора и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения, стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, а также наличие деклараций о соответствии (или сертификата соответствия), оформленными в соответствии с действующими нормативными актами, документов от государственной ветеринарной службы. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок (приложение № 2). В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия требует от Исполнителя замены продуктов питания.

5.3. Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией перед выдачей готовой пищи в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и требованиями договора. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не подпускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Заказчик в случае обнаружения ненадлежащего исполнения либо неисполнения Исполнителем своих обязательств, предусмотренных договором, обязан оформить соответствующий акт выявленных недостатков. В акте должно быть отражено:

- время и место его составления;
- перечень недостатков, подлежащих устранению (выявленные недостатки в ходе оказания услуг);
- пункт санитарных норм и правил, которые нарушил Исполнитель при оказании услуг (при возможности);
- перечень имущества Заказчика, его стоимость (при причинении вреда имуществу Заказчика);
- сроки устранения недостатков, а в случае причинения вреда имуществу Заказчика – сроки его ремонта либо замены за счет Исполнителя.
- иные обстоятельства, связанные с ненадлежащим исполнением либо неисполнением Исполнителем своих обязательств, предусмотренных договором.

5.4. Акт составляется в двух экземплярах по одному для каждой из Сторон и подлежит подписанию бракеражной комиссией Заказчика и работником Исполнителя, ответственным за организацию питания воспитанников Заказчика. В случае несогласия Исполнителя с выводами, отраженными в акте, работник Заказчика, ответственный за организацию питания воспитанников Заказчика, делает об этом отметку с указанием соответствующих причин и

обстоятельств. Отказ работника Исполнителя от подписи на акте подтверждает факт ненадлежащего исполнения или неисполнения Исполнителем условий договора, отраженных в акте.

5.5. Акт подлежит направлению Исполнителю в течение 1 рабочего дня с момента его составления посредством почтовой либо факсимильной связи, либо путем его вручения Исполнителю.

5.6. Исполнитель в случае получения от Заказчика акта с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения, в течение 1 (одного) рабочего дня обязан устранить полученные от Заказчика замечания/недостатки, произвести доработки и передать Заказчику приведенный в соответствие с предъявленными требованиями/замечаниями комплект отчетной документации, отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем акт об оказанных услугах для принятия Заказчиком услуг. В случае, если при приемке продовольственного сырья и пищевых продуктов, и (или) при проведении бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов выявлены недостатки в продовольственном сырье или пищевых продуктах, Исполнитель обязан произвести замену указанных продуктов на аналогичные в течение 3 часов с момента получения акта выявленных недостатков.

5.7. При возникновении разногласий в оценке соответствия пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, требованиям по качеству, указанным в договоре, Стороны вправе привлекать для проверки качества независимых экспертов. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний, при наличии между Сторонами спора относительно качества пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, расходы на их проведение несет Исполнитель.

5.8. При проведении Исполнителем или Заказчиком лабораторных исследований (в аккредитованной в установленном порядке лаборатории) отобранных в присутствии представителя Исполнителя проб пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, и установлении факта несоответствия продукции требованиям качества, безопасности или пищевой ценности Исполнитель полностью возмещает Заказчику все убытки, понесенные им в результате поставки некачественной продукции.

5.9. Приемка оказанных услуг осуществляется путем подписания акта об оказанных услугах. Исполнитель за 2 рабочих дня до окончания срока оказания услуг предоставляет Заказчику акт об оказании услуг с приложением к нему счета, счета-фактуры и иных необходимых документов, предусмотренных характером оказанных услуг.

5.10. Заказчик в течение 2 рабочих дней со дня получения акта об оказании услуг и отчетных документов обязан его подписать или направить Исполнителю мотивированный отказ.

5.11. Услуги считаются оказанными Исполнителем надлежащим образом после подписания Сторонами акта об оказании услуг.

5.12. Стороны подписывают акт об оказании услуг при отсутствии у Заказчика замечаний к качеству и объему их оказания.

6. Ответственность Сторон

6.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, законодательством Пермского края и настоящим договором.

6.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустойки (пеней, штрафов).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка

Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем.

Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, в размере:

- 5 % цены договора или ____ руб. ____ коп.,

6.3. 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 (пеней, штрафов).

6.4. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, Подрядчик вправе потребовать уплаты неустоек (пеней, штрафов).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования 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, в размере:

- 2 % цены договора или ____ руб. ____ коп.,.

6.5. Сторона освобождается от уплаты неустойки (пени, штрафа), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Стороны.

6.6. В случае просрочки исполнения и (или) неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, при расчетах по договору Заказчик вправе уменьшить подлежащую сумму к оплате на размер встречного требования в сумме начисленной неустойки (пени, штрафа).

6.7. Уплата неустоек (пеней, штрафов) не освобождает Стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по договору.

7. Форс-мажорные обстоятельства

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы: стихийные бедствия, забастовки, военные действия, гражданские волнения, эпидемии, эмбарго, землетрясения, наводнения, пожары и вновь принятые нормативные акты Российской Федерации.

7.2. Сторона, которая не исполняет своего обязательства, должна в течение 3 (трех) рабочих дней с момента наступления обстоятельств, указанных в пункте 7.1 дать извещение другой Стороне о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по договору

8. Дополнительные условия

8.1. При исполнении настоящего договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

8.2. В случае перемены Заказчика по настоящему договору права и обязанности Заказчика переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

9. Условия изменения и расторжения договора

9.1. Изменение существенных условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в следующих случаях:

✓ если цена снижается по соглашению сторон без изменения предусмотренного договором объема услуг и иных условий исполнения договора;

✓ если Исполнитель частично выполнил условия договора, и Заказчика такое исполнение удовлетворило, оплата оказанных услуг осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанных услуг по цене за каждую единицу услуги, если такое условие было предусмотрено в документации о закупке и в договоре;

✓ цена может быть увеличена (снижена) только в случаях обоснованного увеличения объема закупок по договору, без изменения предмета договора, либо в случаях, когда условия договора прямо предусматривают периодическую корректировку цены. В любом случае не допускается увеличение (снижение) цены договора более чем на 20% от первоначальной.

9.2. при исполнении договора не допускается перемена Исполнителя за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

9.3. Расторжение договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством, а также в случаях, предусмотренных настоящим договором.

9.4. Заказчик вправе отказаться от исполнения условий договора, в случаях, предусмотренных настоящим договором:

9.4.1. в случае нарушения срока оказания услуг, установленного настоящим договором, на срок более чем 10 (десять) календарных дней по причинам, не зависящим от Заказчика;

9.4.2. в случае нарушения сроков устранения нарушений, выявленных в ходе оказания услуг;

9.4.3. в случае установления недействительности обеспечения исполнения договора, а также в случае истечения срока действия такого обеспечения;

9.4.4. в случае несоответствия оказания услуг условиям настоящего договора.

9.5. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации.

9.6. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации.

9.7. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранено нарушение условий договора, послужившее основанием для принятия указанного решения. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий договора, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения договора.

9.8. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранены нарушения условий договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

9.9. При расторжении договора в связи с односторонним отказом Стороны договора от исполнения договора другая Сторона договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора.

10. Заключительные положения

10.1. Все споры и разногласия по настоящему договору, возникающие между Сторонами при заключении, изменении и расторжении настоящего договора, рассматриваются в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

10.2. Споры между Сторонами, по которым не было достигнуто соглашение, разрешаются арбитражным судом Пермского края.

10.3. В части, не предусмотренной настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.4. Настоящий договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу для каждой из Сторон.

10.6. К договору прилагается и является его неотъемлемой частью Техническое задание.

Приложение к договору:

1. Техническое задание
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

11. Адреса и реквизиты сторон

Заказчик:

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа № 2»

617762, Пермский край, г. Чайковский,
ул. Советская, д. 51

E-mail: mousosh21957@mail.ru

тел. 8 (34241) 6-50-79

ИНН/КПП 5920012422/592001001

ОКТМО 57735000

ОГРН 1025902033024

ОКПО 43050215

Банковские реквизиты:

р/с 40701810165771300346

Отделение Пермь г. Пермь

БИК 045773001

л/счет 3192400015

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель

Сергеева Светлана Александровна

617762, Пермский край, г. Чайковский,
ул. Шлюзовая, д. 28а

Тел. 8 (34241) 6-28-30

E-mail: oooskif.59@mail.ru

ИНН 592000284036

ОГРН 304592016900102

Дата поставки на учет в налоговом органе:
20.02.1995г.

ОКПО 0064040526

Банковские реквизиты:

р/с 40802810849770016660


к/с 301018109000000000603

Волго-Вятский банк ПАО Сбербанк

БИК 042202603


Директор МАОУ СОШ № 2

ИП Сергеева С.А.

 / С.В. Терскова /

 / С.А. Сергеева /

«  2020г.

«  2020г.

М.П.

М.П.

Техническое задание на оказание услуг

График питания: 5-ти разовое (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин);

Условия оказания услуг:

1. Организация горячего питания детей раннего и дошкольного возраста должна осуществляться на базах пищеблоков ДОУ на переданном в безвозмездное пользование технологическом оборудовании, в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» СанПиН 2.4.1.3049-13 и Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства РФ № 1036 от 15 августа 1997 года.

2. Горячее питание детей раннего и дошкольного возраста должно осуществляться ежедневно, кроме выходных и праздничных дней, в соответствии с графиком выдачи пищи (зимний и летний вариант), который утверждается руководителем учреждения.

3. Исполнитель обязан ежедневно обеспечивать столовую продуктами (товарами, полуфабрикатами, сырьем) в необходимом количестве и ассортименте, включая их доставку до столовой собственными силами, средствами и за свой счет.

4. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфекционных средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

5. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

6. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

7. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения, обработка возвратной тары проводится поставщиком.

8. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо (бракераж сырых продуктов).

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

9. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок и используемые для приготовления пищи должны соответствовать рекомендованному СанПиН 2.4.1.2660-10 ассортименту основных пищевых продуктов:

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории;
- телятина;
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка);
- мясо кролика;
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1-2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты:

- треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак;
- сельдь (соленая);
- морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150⁰ Т - после термической обработки;
- творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый – для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда.

Кондитерские изделия:

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

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные 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 для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный йодом).

Крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная – в эндемичных по содержанию йода районах.

Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

- икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);
- рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) - не чаще 1 раза в 2 недели.

10. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготовляемых блюд:

| Наименование блюд | Вес (масса) в граммах | |
|-------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| | от 1 года до 3-х лет | от 3-х до 7-ми лет |
| Завтрак | | |
| Каша, овощное блюдо | 120-200 | 200-250 |
| Яичное блюдо | 40-80 | 80-100 |
| Творожное блюдо | 70-120 | 120-150 |
| мясное, рыбное блюдо | 50-70 | 70-80 |
| Салат овощной | 30-45 | 60 |
| Напиток (какао, чай, молоко и т.п.) | 150-180 | 180-200 |
| Обед | | |
| Салат, закуска | 30-45 | 60 |

| | | |
|-----------------------------------|---------|---------|
| Первое блюдо | 150-200 | 250 |
| Блюдо из мяса, рыбы, птицы | 50-70 | 70-80 |
| Гарнир | 100-150 | 150-180 |
| Третье блюдо (напиток) | 150-180 | 180-200 |
| Полдник | | |
| Кефир, молоко | 150-180 | 180-200 |
| Булочка, выпечка (печенье, вафли) | 50-70 | 70-80 |
| Блюдо из творога, круп, овощей | 80-150 | 150-180 |
| Свежие фрукты | 40-75 | 75-100 |
| Ужин | | |
| Овощное блюдо, каша | 120-200 | 200-250 |
| творожное блюдо | 70-120 | 120-150 |
| Напиток | 150-180 | 180-200 |
| Свежие фрукты | 40-75 | 75-100 |
| Хлеб на весь день: | | |
| пшеничный | 50-70 | 110 |
| ржаной | 20-30 | 60 |

11. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры и влажности.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.

12. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

13. Молоко следует хранить в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

14. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры - на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

15. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

16. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1%-ным раствором столового уксуса.

17. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10⁰ С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12⁰ С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

18. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

19. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

20. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип "щадящего питания": для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

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

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280⁰ С в течение 20 - 25 мин.;

- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75⁰ С до раздачи не более 1 часа;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200⁰ С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280⁰ С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 - 2⁰ С;

22. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65⁰ С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15⁰ С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

23. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2 % теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах в производственных цехах пищеблока ДО.

24. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

| Показатели (в сутки) | 1 - 2 г. | 2 - 3 г. | 3 - 7 лет |
|-------------------------|----------|----------|-----------|
| Энергия (ккал) | 1200 | 1400 | 1800 |
| Белок, г | 36 | 42 | 54 |
| <*> в т.ч. животный (%) | 70 | 65 | 60 |
| <***> г/кг массы тела | - | - | - |
| Жиры, г | 40 | 47 | 60 |
| Углеводы, г | 174 | 203 | 261 |

* потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

25. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов:

| Наименование продуктов | Количество (нетто, г) | Химический состав | | | Добавить к суточному рациону или исключить |
|---|-----------------------|-------------------|---------|-------------|--|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| Замена хлеба (по белкам и углеводам) | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 100 | 7,6 | 0,9 | 49,7 | |
| Хлеб ржаной простой | 150 | 8,3 | 1,5 | 48,1 | |
| Мука пшеничная 1 сорт | 70 | 7,4 | 0,8 | 48,2 | |
| Макаронны, вермишель | 70 | 7,5 | 0,9 | 48,7 | |
| Крупа манная | 70 | 7,9 | 0,5 | 50,1 | |
| Замена картофеля (по углеводам) | | | | | |
| Картофель | 100 | 2,0 | 0,4 | 17,3 | |
| Свекла | 190 | 2,9 | - | 17,3 | |
| Морковь | 240 | 3,1 | 0,2 | 17,0 | |
| Капуста белокочанная | 370 | 6,7 | 0,4 | 17,4 | |
| Макаронны, вермишель | 25 | 2,7 | 0,3 | 17,4 | |
| Крупа манная | 25 | 2,8 | 0,2 | 17,9 | |
| Хлеб пшеничный | 35 | 2,7 | 0,3 | 17,4 | |
| Хлеб ржаной простой | 55 | 3,1 | 0,6 | 17,6 | |
| Замена свежих яблок (по углеводам) | | | | | |
| Яблоки свежие | 100 | 0,4 | - | 9,8 | |
| Яблоки сушеные | 15 | 0,5 | - | 9,7 | |
| Курага (без косточек) | 15 | 0,8 | - | 8,3 | |
| Чернослив | 15 | 0,3 | - | 8,7 | |
| Замена молока (по белку) | | | | | |
| Молоко | 100 | 2,8 | 3,2 | 4,7 | |
| Творог полужирный | 20 | 3,3 | 1,8 | 0,3 | |
| Творог жирный | 20 | 2,8 | 3,6 | 0,6 | |
| Сыр | 10 | 2,7 | 2,7 | - | |
| Говядина(1 кат.) | 15 | 2,8 | 2,1 | - | |
| Говядина(2 кат.) | 15 | 3,0 | 1,2 | - | |
| Рыба (филе трески) | 20 | 3,2 | 0,1 | - | |
| Замена мяса (по белку) | | | | | |
| Говядина(1 кат.) | 100 | 18,6 | 14,0 | | |
| Говядина(2 кат.) | 90 | 18,0 | 7,5 | | Масло +6 г |
| Творог полужирный | 110 | 18,3 | 9,9 | | Масло +4 г |
| Творог жирный | 130 | 18,2 | 23,4 | 3,7 | Масло -9 г |
| Рыба (филе трески) | 120 | 19,2 | 0,7 | - | Масло +13 г |
| Яйцо | 145 | 18,4 | 16,7 | 1,0 | |
| Замена рыбы (по белку) | | | | | |
| Рыба (филе трески) | 100 | 16,0 | 0,6 | 1,3 | |
| Говядина 1 кат. | 85 | 15,8 | 11,9 | - | Масло -11 г |
| Говядина 2 кат. | 80 | 16,0 | 6,6 | - | Масло - 6 г |
| Творог полужирный | 100 | 16,7 | 9,0 | 1,3 | Масло - 8 г |
| Творог жирный | 115 | 16,1 | 20,7 | 3,3 | Масло - 20 г |
| Яйцо | 125 | 15,9 | 14,4 | 0,9 | Масло -13 г |
| Замена творога | | | | | |

| Наименование продуктов | Количество (нетто, г) | Химический состав | | | Добавить к суточному рациону или исключить |
|-------------------------------|-----------------------|-------------------|---------|-------------|--|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| Творог полужирный | 100 | 16,7 | 9,0 | 1,3 | |
| Говядина 1 кат. | 90 | 16,7 | 12,6 | - | Масло -3г. |
| Говядина 2 кат. | 85 | 17,0 | 7,5 | - | |
| Рыба (филе трески) | 100 | 16,0 | 0,6 | - | Масло + 9 г |
| Яйцо | 130 | 16,5 | 15,0 | 0,9 | Масло - 5 г |
| Замена яйца (по белку) | | | | | |
| Яйцо 1 шт. | 40 | 5,1 | 4,6 | 0,3 | |
| Творог полужирный | 30 | 5,0 | 2,7 | 0,4 | |
| Творог жирный | 35 | 4,9 | 6,3 | 1,0 | |
| Сыр | 20 | 5,4 | 5,5 | - | |
| Говядина 1 кат. | 30 | 5,6 | 4,2 | - | |
| Говядина 2 кат. | 25 | 5,0 | 2,1 | - | |
| Рыба (филе трески) | 35 | 5,6 | 0,7 | - | |

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать соки, свежемороженые овощи и фрукты.

26. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДО, медицинского работника.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

27. Ежедневно, с учетом распределения энергетической ценности суточного рациона питания детей, должно составляться примерное меню.

28. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню должны соответствовать их наименованиям, в использованных сборниках рецептов.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

29. Алюминиевая, дюралюминиевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

30. Не используется посуда с трещинами и отбитыми краями, а также эмалированная посуда с поврежденной эмалью.

31. Обработка посуды проводится после каждого приема пищи с использованием разрешенных в установленном порядке к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств.

32. Исполнитель должен обеспечить нахождение работающих лиц на пищеблоке ДОУ в соответствие с санитарно-гигиеническими требованиями, т.е. работающие на пищеблоке должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинского осмотра, в том числе лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

33. Исполнитель обязан проводить с работниками инструктажи по технике безопасности и охране труда, пожарной безопасности и по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований.

34. Исполнитель обязан своевременно проводить необходимый косметический или капитальный ремонт переданных помещений пищеблока, готовить данные помещения к приемке учреждения к новому учебному году, производить техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования.

35. В случае поломки или выхода из строя кухонного технологического оборудования исполнитель обязан произвести его ремонт или полную замену оборудования за счет собственных средств.

36. Исполнитель обязан осуществлять плановый контроль в соответствии с «Программой производственного контроля ДООУ», утвержденной руководителем учреждения и требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 за качеством привозимых на пищеблок продуктов питания, работой персонала и выходом готовой продукции с пищеблока.

37. Исполнитель обязан нести ответственность за рациональное расходование воды, электроэнергии работниками пищеблока, находить компромиссное решение с Заказчиком по вопросу экономии энергоресурсов.

38. Исполнитель обязан обеспечить соблюдение правил безопасности оказания услуги, не нанося вред жизни и здоровью потребителей.

Заказчик:



/ С.В. Теркова /



Исполнитель:



/ С.А. Сергеева /

Приложение № 2
к договору
от «09» января 2020г.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда, кулинарного изделия | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Примечание* |
|-------------------------------|------------------------|---|---|--|-------------------------------------|-------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение № 3
к договору
от «09» января 2020г.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

| Дата | Наименование препарата | Наименование блюда | Количество питающихся | Общее количество внесенного витаминного препарата (гр) | Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда | Время приема блюда | Примечание |
|------|------------------------|--------------------|-----------------------|--|--|--------------------|------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |