

## КОНТРАКТ № 3

на оказание услуг по организации горячего питания для ОУ г. Красноярска  
(Идентификационный код закупки - 24324620227712462010010006005629244)

г. Красноярск

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 7» (далее – МБОУ Гимназия № 7) именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Литвинцевой Люции Абрамовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и победитель конкурса в электронной форме Общество с ограниченной ответственностью "РИЧ" именуемое в дальнейшем «Исполнитель» в лице генерального директора Калашникова Олега Алексеевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», на основании протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 20.06.2024 № 0119300019824000771 с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации и в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе) и иных нормативных правовых актов, заключили настоящий контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

Основные термины и понятия, применяемые в Контракте, указаны в Техническом задании, являющимся неотъемлемой частью настоящего контракта (Приложение № 2 к контракту).

1.1. Предметом Контракта является оказание услуг по организации питания обучающихся ОУ г. Красноярска - МБОУ Гимназия № 7 (далее – Услуги) в соответствии с Техническим заданием (Приложение №2 к Контракту).

1.2. По Контракту Исполнитель обязуется по Техническому заданию Заказчика (Приложение № 2 к Контракту) оказать Услуги в соответствии с требованиями СанПиН, ГОСТ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить услуги.

1.3. Сроки оказания услуг: с 01.09.2024 по 31.05.2025 года.

Оказание услуг осуществляется ежедневно в соответствии с годовым календарным учебным графиком муниципального общеобразовательного учреждения, кроме выходных, праздничных дней, дней школьных каникул, а также иных дней, когда муниципальное общеобразовательное учреждение не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

1.4. Место оказания услуг: город Красноярск, проспект имени газеты «Красноярский рабочий», дом № 38.

1.5. Контрактный управляющий – заместитель директора по АХР Погонин Александр Александрович, e-mail: [gim7krs@mail.ru](mailto:gim7krs@mail.ru), телефон 264-41-51.

1.6. Ответственный за исполнение контракта – заместитель директора по АХР Погонин Александр Александрович, e-mail: [gim7krs@mail.ru](mailto:gim7krs@mail.ru), телефон 264-41-51.

### 1. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена по Контракту составляет 8 805 300 рублей 70 копеек (Восемь миллионов восемьсот пять тысяч триста рублей 70 копеек), НДС не облагается.

2.2. Цена Контракта указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая стоимость продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, связанные с исполнением обязательств по контракту, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин,

страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации.

2.3. Источник финансирования: средства бюджетных учреждений.

2.4. Цена контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта за исключением случаев, установленных Законом о контрактной системе и настоящим Контрактом.

2.5. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте по факту оказания Услуг исходя из объема фактически оказанных Услуг, осуществленного в отчетном периоде в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.

2.6. Датой (днем) оплаты Контракта Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого/расчетного счета Заказчика.

2.7. Стороны обязаны ежеквартально проводить сверку расчетов по обязательствам, возникшим по настоящему Контракту.

Исполнитель не позднее чем в течение 5-ти рабочих дней с момента окончания отчетного периода представляет по адресу Заказчика акт сверки расчетов, заполненный и подписанный со стороны Исполнителя, в 2-х экземплярах.

Заказчик в течение пяти рабочих дней с момента представления акта сверки расчетов Исполнителем заполняет указанный акт сверки расчетов со своей стороны и направляет его Исполнителю, либо при наличии разногласий, направляет в адрес Исполнителя подписанный протокол разногласий.

При формировании акта сверки расчетов Заказчиком (в случае договоренности сторон) в случае не поступления ответа от Исполнителя в 5-дневный срок с момента представления акта сверки расчетов (Протокола разногласий), акт сверки расчетов по умолчанию считается согласованным на условиях Заказчика.

### **3. КАЧЕСТВО УСЛУГ**

3.1. Оказанные Исполнителем услуги должны быть качественными, безопасными для жизни и здоровья обучающихся, и соответствовать требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, техническими регламентами и условиям настоящего Контракта, в том числе Техническому заданию (Приложение № 2 к контракту).

3.2. Услуги должны оказываться работниками Исполнителя, и (или) работниками Соисполнителя, отвечающими следующим квалификационным требованиям: заведующими производством (шеф-поварами), имеющих квалификацию не ниже 4-го разряда, поварами с квалификацией не ниже 3-го разряда, прошедших повышение квалификации в установленном порядке.

3.3. Работники Исполнителя, Соисполнителя должны иметь личные медицинские книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.4. Если Заказчиком обнаружено, что услуги оказываются с недостатками, он в соответствии с п. 3 ст. 715 ГК РФ вправе потребовать от Исполнителя их устранения. Для этого Заказчик направляет Исполнителю требование об устранении недостатков, обнаруженных во время оказания услуг.

3.5. Ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств, влекущим применение к нему мер ответственности в виде штрафов, является в том числе:

- Несвоевременного оказания услуг Исполнителем (срыв питания);
- Предоставление Исполнителем оказываемых услуг, повлекшее либо способное повлечь за собой отравление (поставка продуктов ненадлежащего качества (с признаками гнили, плесени, нехарактерным запахом и внешним видом), с истекшим сроком годности и т.д.). В случае разногласий по качеству пищевых продуктов исследование проводится специалистами

аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения несоответствия качества расходы на проведение исследования возмещаются Исполнителем);

- Получение заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Исполнителя, помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям. Под заключением или информацией в иной форме в целях исполнения настоящего пункта понимаются сведения, полученные Заказчиком от органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, либо государственных учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения указанного надзора.

3.6. Иными случаями ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств являются в том числе:

1) Несоответствие помещения пищеблока требованиям действующих норм законодательства, государственных стандартов, санитарных правил во время исполнения контракта, в части:

- непроведение (потребность в проведении) технического обслуживания, используемого Исполнителем технологического или холодильного оборудования пищеблока;

- отсутствие чистоты и порядка в помещениях пищеблока (потребность в наведении чистоты и порядка);

- неукомплектование пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке (потребность в доукомплектовании).

2) Несоответствие обеспечения работников пищеблока требованиям действующих норм законодательства, государственных стандартов, санитарных правил:

- полное или частичное отсутствие у работников специальной санитарной одежды, либо необходимость её приведения в надлежащее санитарное состояние ежедневно;

- отсутствие у работников столовой медицинской книжки, не надлежаще оформленные медицинские книжки.

3) Нарушение технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий (не влияющих на безопасность блюд и кулинарных изделий) и/или правил (порядка), качества мытья, сушки и правил хранения кухонной и столовой посуды и/или инвентаря в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

4) Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов (рационов питания) с нарушением установленных производителем сроков годности или сроков хранения, или пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой.

5) Реализация при оказании услуги пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами.

6) Употребление работником Исполнителя на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а равно появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения.

7) Курение работника Исполнителя на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

8) Нахождение на пищеблоке Заказчика представителей Исполнителя с явно выраженными признаками инфекционных заболеваний.

9) Выявление более 3 (трех) раз в течение календарного (отчетного) месяца фактов отсутствия суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) или хранение пробы не в полном объеме или несоответствующая маркировка суточной пробы.

10) Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой, или пищевых продуктов, не соответствующих требованиям контракта по показателям сорта, класса, категории.

11) Отсутствие в столовой необходимой документацией, предусмотренной санитарным законодательством;

12) Необходимость укомплектования мест хранения пищевых отходов емкостями с крышками. Необходимость ежедневного вывоза пищевых отходов, вывоза мусора из емкостей, заполненных сверх установленных нормативов.

13) Необходимость доукомплектования пищеблока необходимым уборочным инвентарем для каждой группы помещений. Необходимость маркировки инвентаря.

14) Непредоставление при доставке на пищеблок сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского питания или их копиями. Каждая партия пищевой продукции должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, - номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

15) Оказание услуг в ненадлежащем объеме: количество порций не соответствует ежедневной заявке или по составу, весу не соответствует меню.

16) Недостатки по порядку и срокам формирования и представления отчетных документов.

17) Некорректное заполнение документации (Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, Журнала бракеража готовой продукции, Гигиенического журнала, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях).

18) Необходимость приведения оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

19) Нарушения транспортировки пищевой продукции более 3 (трех) раз: доставка не специализированным транспортом, не повлиявшая на безопасность оказания услуги.

20) Выявление фактов наличия на объекте Заказчика пищевой продукции в ненадлежащих местах хранения с нарушением СанПиНов.

21) Выявление на пищеблоке Заказчика фактов наличия излишних (документально не зафиксированных и не подтвержденных бухгалтерией Исполнителя) пищевой продукции или рационов питания.

22) Выявление более 3 (трех) раз в течение календарного месяца на одном объекте (пищеблоке) получателя услуг факта неуведомления исполнителем заказчика о предстоящих заменах блюд и/или кулинарных изделий и/или пищевой продукции в составе рационов питания.

Указанные случаи признаются ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств, влекущим применение к Исполнителю мер ответственности в виде штрафов, в случае если Исполнитель не устранил выявленные недостатки в сроки, определенные Заказчиком.

## **4. ПРАВА СТОРОН**

### **4.1. Заказчик по Контракту вправе:**

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств в соответствии с настоящим Контрактом, в том числе Техническим заданием, и действующими законодательными и нормативно-правовыми актами, регулирующими данную сферу деятельности, а также своевременного устранения выявленных недостатков;

4.1.2. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом

оформленных документов о приемке;

4.1.3. Проверять ход оказания услуг по Контракту, в том числе:

- запрашивать необходимую информацию в устной или письменной форме, в том числе путем направления Исполнителю запроса по электронной почте;
- осуществлять проверки качества оказания услуг непосредственно в месте их оказания;
- осуществлять отбор проб пищевой продукции для лабораторных исследований (испытаний);

4.1.4. Вести претензионную работу в случае несоответствия услуг требованиям Контракта;

4.1.5. Осуществлять проверку сохранности оборудования пищеблока, а также его использования Исполнителем по назначению;

4.1.6. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не соответствующих занимаемой должности по уровню образования и квалификации, без наличия личной медицинской книжки, с признаками инфекционного заболевания и гнойничковыми заболеваниями открытых поверхностей тела, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии;

4.1.7. Заказчик вправе потребовать замены Соисполнителя в случаях, когда оказываемые Соисполнителем услуги не соответствуют условиям Контракта и повлекли, либо способны повлечь причинение вреда жизни и здоровью обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Красноярска;

4.1.8. Инициировать внесение изменений в циклические меню;

4.1.9. Привлекать третьих лиц для осуществления контроля за соблюдением условий настоящего контракта в процессе оказания услуг, в том числе контроля за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе оказания услуг;

4.1.10. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств;

4.1.11. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций;

4.1.12. В случае необходимости обеспечить создание приемочной комиссии не менее чем из пяти человек для приемки оказанной услуги, результатов отдельного этапа исполнения контракта;

4.1.13. В случаях, предусмотренных п. 5 ст. 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации, Заказчик вправе изменять по соглашению сторон размер и (или) сроки оплаты и (или) объем товаров (работ, услуг) в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств Уполномоченному органу (главному управлению образования администрации города Красноярска), предоставляющему Заказчику субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

В случае признания в соответствии с Бюджетным кодексом РФ утратившими силу положений закона (решения) о бюджете на текущий финансовый год и плановый период в части, относящейся к плановому периоду, бюджетное учреждение вправе не принимать решение о расторжении предусмотренных настоящим пунктом Контракта, подлежащих оплате в плановом периоде, при условии заключения дополнительных соглашений указанному Контракту, определяющих условия их исполнения в плановом периоде;

4.1.14. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) в соответствии с Разделом 7 Контракта;

4.1.15. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

**4.2. Исполнитель по Контракту вправе:**

4.2.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком документа о приемке услуг по Контракту на основании представленных Исполнителем документов;

4.2.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг в соответствии с пунктом 2.5 Контракта;

4.2.3. Письменно запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания Услуг по Контракту;

4.2.4. Безвозмездно пользоваться помещениями пищеблоков муниципальных общеобразовательных учреждений;

4.2.5. Безвозмездно использовать в необходимых для организации питания объемах электроэнергию, холодную и горячую воду, отопление, канализацию, услуги связи, услуги вывоза мусора;

4.2.6. Установить (при необходимости) на пищеблоке оборудование, инвентарь, мебель, иное имущество с обеспечением гарантии качества и безопасности необходимое Исполнителю для оказания Услуг (за счет собственных средств);

4.2.7. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя.

4.2.8. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств;

4.2.8. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

## **5. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

### **5.1. Заказчик по Контракту обязан:**

5.1.1. Обеспечить приемку оказанных услуг в соответствии с требованиями Закона о контрактной системе;

5.1.2. Осуществлять оплату оказанных и принятых услуг в соответствии с условиями настоящего контракта и требованиями Закона о контрактной системе;

5.1.3. Подписывать документы о приемке в порядке и в сроки, установленные Разделом 6 настоящего Контракта, либо дать мотивированный отказ от подписания документа о приемки;

5.1.4. Взаимодействовать с Исполнителем при изменении, расторжении Контракта, применять меры ответственности в соответствии с Разделом 7 Контракта, совершать иные действия в случае нарушения Исполнителем условий Контракта;

5.1.5. Сообщать Исполнителю в письменной форме посредством вручения/направления документа/акта в случае обнаружения отступлений от условий настоящего Контракта или иных недостатков;

5.1.6. Передать технологическое, холодильное, моечное оборудование (далее – технологическое оборудование) на условиях договора о передаче в безвозмездное пользование муниципального имущества;

5.1.7. Организовать работу родительского контроля. Обеспечивать доступ в школьную столовую для проведения родительского контроля;

5.1.8. Обеспечить доступ в школьную столовую представителей общественных организаций для проведения общественного контроля;

5.1.9. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Законом о контрактной системе;

5.1.10. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Закона о контрактной системе, в том числе, если в ходе исполнения контракта установлено, что:

а) Исполнитель перестал соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Закона о контрактной системе);

б) при определении исполнителя Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, указанным в подпункте «а» настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения исполнителя;

5.1.11. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта, действовать в соответствии с требованиями части 12.1 статьи 95 Закона о контрактной системе

5.1.12. Отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с частью 10 статьи 95 Закона о контрактной системе. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта;

5.1.13. Нести иные обязанности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

## **5.2. Исполнитель по Контракту обязан:**

5.2.1. Оказать своевременно и надлежащим образом Услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами, действующим законодательством Российской Федерации, условиями Контракта, в том числе Техническим заданием;

5.2.2. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта;

5.2.3. Оказывать услуги по организации питания обучающихся за родительскую и иную плату;

5.2.4. Оказать Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников в соответствии с циклическим меню основного (организованного) питания, согласованного и утвержденного в установленном порядке;

5.2.5. Оказать Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников в соответствии с меню дополнительного питания, согласованного и утвержденного в установленном порядке;

5.2.6. Оказать Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников в соответствии с утвержденными индивидуальными меню для обучающихся, нуждающихся по медицинским показаниям в диетическом питании;

5.2.7. Для обучающихся в первую, вторую смену предоставить одноразовое питание (завтрак или обед); для обучающихся в первую, вторую смену с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) двухразовое питание (завтрак и обед или обед и полдник), для обучающихся в первую, вторую смену с ОВЗ и ГПД трехразовое питание (завтрак, обед, полдник);

5.2.8. Реализуемые меню (основного (организованного) питания, дополнительного питания) должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации и настоящему Контракту в соответствии с Требованиями к меню (Приложение №3 к Техническому заданию);

5.2.9. Реализуемый ассортимент пищевой продукции в буфете должен соответствовать Примерному ассортиментному перечню буфетной продукции для организации дополнительного питания обучающихся (Приложение № 4 к Техническому заданию);

5.2.10. Не допускать исключения из меню основного (организованного) питания или индивидуального питания горячих блюд, а также замену горячих блюд буфетной продукцией;

5.2.11. Оказать Услуги с использованием технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации

общественного питания населения;

5.2.12. Принять технологическое оборудование на условиях контракта о передаче в безвозмездное пользование муниципального имущества до начала оказания Услуг;

5.2.13. Обеспечить безопасность эксплуатации технологического оборудования, переданного в соответствии с п.5.1.6. Контракта, поддерживать его за свой счет в исправном и работоспособном состоянии, осуществлять ремонт в течение 3-х дней с момента поломки, проводить мероприятия технического обслуживания в период использования (с ведением журналов по тех. обслуживанию, регистрации ремонтных работ оборудования), не перемещать оборудование без согласия Заказчика;

5.2.14. Обеспечить сохранность технологического оборудования, предоставленного Заказчиком.

5.2.15. Вернуть Заказчику в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней с момента окончания оказания услуг (расторжения Контракта) по настоящему Контракту пищеблок, технологическое и иное оборудование в рабочем состоянии с учетом нормального износа и проведения мероприятий технического обслуживания;

5.2.16. Возместить Заказчику стоимость переданного технологического оборудования, в случае его поломки, приведения в непригодность по вине Исполнителя;

5.2.17. Обеспечить использование технологического оборудования, переданного по контракту безвозмездного пользования только для оказания услуг по Контракту;

5.2.18. Обеспечить необходимым количеством столовой посуды, столовых приборов, кухонной посуды и инвентарем, тарой и контрольно-измерительными приборами, в том числе:

- гигрометрами (психрометрами) в каждом складском помещении;
- термометрами (в каждой единице холодильного оборудования, не имеющего встроенного датчика температуры);
- термощупами в количестве не менее 2-х штук на каждом пищеблоке;
- контрольными весами в количестве не менее 1 единицы в каждом цехе/зоне, мясорыбном цехе/зоне, мучном цехе/зоне, доготовочном цехе/зоне, в зоне раздачи;

Поддерживать в течение всего периода действия контракта количественную и качественную (в рабочем и эстетически пригодном для использования состоянии) комплектацию вышеперечисленного инвентаря в каждом пищеблоке, обслуживаемом по Контракту;

5.2.19. Исполнитель обеспечивает осуществление процессов поставки, хранения и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала обязательным требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза;

5.2.20. Обеспечить 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);

5.2.21. Осуществлять бракераж каждой партии изготовленных блюд и кулинарных изделий в составе бракеражной комиссии, созданной на основании приказа муниципального общеобразовательного учреждения;

5.2.22. Заменить пищевую продукцию, в случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству и безопасности, на аналогичную пищевую продукцию в срок, указанный Заказчиком;

5.2.23. Разработать и утвердить для каждого пищеблока, обслуживаемого по Контракту, программу производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

5.2.24. Обеспечить реализацию программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП на каждом пищеблоке и осуществлять входной контроль каждой партии



продуктов, поставляемой на пищеблок;

5.2.25. Осуществлять за свой счет систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль качества и безопасности приготовляемой пищи в аккредитованных испытательных лабораториях в номенклатуре, объеме и периодичности не менее, чем указано в Минимальных требованиях к лабораторным и инструментальным исследованиям (испытаниям) по каждому пищеблоку (Приложении № 6 к Техническому заданию), а также проводить дополнительные лабораторные и инструментальные исследования (испытания) по каждому пищеблоку в соответствии с Приложением № 4 к контракту (в случае, если победитель предложил в составе заявки проводить дополнительно лабораторные и инструментальные исследования (испытания) по каждому пищеблоку);

5.2.26. Осуществлять проведение мероприятий, направленных на популяризацию здорового питания среди обучающихся в соответствии с Перечнем мероприятий по популяризации здорового питания среди обучающихся (Приложение № 3 к контракту) (в случае, если победитель предложил в составе заявки на участие в закупке проводить мероприятия по популяризации здорового питания среди обучающихся);

5.2.27. Обеспечить наличие на каждом пищеблоке, обслуживаемом по Контракту, необходимых документов в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации;

5.2.28. Не позднее 05 июля 2024 г. предоставить Заказчику список сотрудников пищеблока, состоящих в трудовых отношениях с Исполнителем, с приложением:

копий документов, подтверждающих трудоустройство (копия трудового контракта или сведения о трудовой деятельности, предоставляемые из информационных ресурсов Фонда пенсионного и социального страхования Российской Федерации по форме СТД-СФР с подписью уполномоченного лица органа, выдавшего такие сведения, полученные не ранее 28 июня 2024 и не позднее 05 июля 2024 г);

копий документов, подтверждающих квалификацию (копия документа об образовании);

5.2.29. Обеспечить каждого работника пищеблока, обслуживаемого по Контракту, полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца;

5.2.30. Допускать к работе на пищеблоке, обслуживаемом по Контракту, лиц, имеющих личную медицинскую книжку с актуальными результатами медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в соответствии с занимаемой должностью, без признаков инфекционных заболеваний (в том числе по результатам опроса) и гнойничковых заболеваний открытых поверхностей кожи, обеспеченных полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца, не имеющих судимости;

5.2.31. Обеспечить контроль за правильным ношением работниками только чистой в надлежащем состоянии (целой, без пятен и потертостей или износа материала) специальной (рабочей) одежды единого образца. Волосы должны быть полностью убраны под шапочку;

5.2.32. Обеспечить на каждом пищеблоке, обслуживаемом по Контракту, постоянное наличие предметов личной гигиены для работников (мыло, полотенца, кожные антисептики, туалетная бумага);

5.2.33. Обеспечить использование работниками каждого пищеблока, обслуживаемого по Контракту, одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении салатов (закусок);

5.2.34. Обеспечить на каждом пищеблоке рабочее место (мобильное или стационарное) ответственного за осуществление приемки продуктов питания с подключением к актуальным базам справочно-информационных систем, необходимых для мониторинга качества принимаемых продуктов;

5.2.35. Назначить ответственное лицо на каждом пищеблоке из числа собственных работников, непосредственно работающих на пищеблоке;

- за осуществление осмотра каждого работника пищеблока на предмет наличия/отсутствия признаков ОРВИ, гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела;

- за противопожарную безопасность;

- за участие в бракеражной комиссии муниципального общеобразовательного учреждения;

5.2.36. Сообщать Заказчику в течение 1 (одного) рабочего дня о возникших изменениях банковских реквизитов, адреса юридического лица, места нахождения юридического лица (адреса места жительства индивидуального предпринимателя), смене руководителя организации;

5.2.37. Незамедлительно извещать Заказчика о проведении контрольно-надзорных мероприятий.

Предоставлять Заказчику акты, протоколы, предписания по итогам мероприятий, проведенных контрольно-надзорными органами в отношении деятельности по организации питания обучающихся в рамках действующего Контракта в течение 3 (трех) рабочих дней с момента их получения;

5.2.38. Осуществлять возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств, в случае установления уполномоченными контрольными органами или организациями фактов оказания Услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости;

5.2.39. Обеспечить беспрепятственный доступ представителей Заказчика в помещения пищеблока, обслуживаемого по Контракту, в целях осуществления проверки хода оказания услуг, отбора проб пищевой продукции для лабораторных и инструментальных исследований;

5.2.40. Обеспечить устранение нарушений, выявленных в ходе оказания Услуг в сроки, установленные Заказчиком, за свой счет;

5.2.41. Осуществлять замену Соисполнителя в случае неоднократного (более двух случаев) неисполнения Соисполнителем обязательств (п. 5.2.1 – 5.2.34, 5.2.36- 5.2.40, 5.2.42-5.2.54 Контракта);

5.2.42. Выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации на территории Исполнителя согласно ст. 29 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

5.2.43. Соблюдать правила безопасности и охраны труда, в том числе правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты;

5.2.44. Осуществлять работу на объектах Заказчика в государственной информационной системе Красноярского края «Учет и обеспечение питанием обучающихся общеобразовательных организаций за счет бюджета Красноярского края» (далее – ГИСУОП) с учетом предусмотренного системой функционала;

5.2.45. Предоставить по запросу Заказчика любую информацию и документы, связанную с процессом организации питания и (или) с исполнением условий настоящего Контракта в срок не позднее 3 (трех) рабочих дней;

5.2.46. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений;

5.2.47. Обеспечить соблюдение и выполнение требований Заказчика, в случаях изменения норм, регулирующих сферу деятельности оказываемых услуг;

5.2.48. Не позднее чем за 15 (пятнадцати) дней до даты начала оказания Услуг по Контракту, предоставить Заказчику:

а) список поставщиков и производителей пищевой продукции с указанием групп товаров, ИНН, адреса юридического лица, места нахождения юридического лица (адреса места жительства индивидуального предпринимателя), которые по итогам проверок контрольно-надзорных органов (Роспотребнадзор, Россельхознадзор и др.) не числятся в списках недобросовестных поставщиков. В случае привлечения третьих лиц (соисполнителей) для оказания Услуг - список поставщиков пищевой продукции соисполнителя;

б) список сотрудников пищеблока (по форме, установленной, Приложением № 5 к контракту), состоящих в трудовых отношениях с Исполнителем, с приложением:

копий документов, подтверждающих трудоустройство (копия трудового контракта или сведения о трудовой деятельности, предоставляемые из информационных ресурсов Фонда пенсионного и социального страхования РФ по форме СТД-СФР с подписью уполномоченного лица органа, выдавшего такие сведения, полученные не ранее чем за 30 дней до даты предоставления настоящего списка);

копий документов, подтверждающих квалификацию (копия документа об образовании);

копий справок о наличии (отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо о прекращении уголовного преследования;

в) копию программы производственного контроля, основанную на принципах ХАССП, разработанную для каждого пищеблока муниципального общеобразовательного учреждения;

г) ассортиментный перечень буфетной продукции по форме, установленной Приложением № 5 к Техническому заданию, на основании Примерного ассортиментного перечня буфетной продукции для организации дополнительного питания обучающихся (Приложение № 4 к Техническому заданию);

д) копию приказа о назначении ответственных лиц за соблюдение пожарной безопасности и охраны труда на каждом пищеблоке;

е) копию приказа о назначении ответственных лиц на пищеблоке с правом подписи актов и даче пояснений;

ж) копии сертификатов прививок и копии санитарных книжки на всех работников пищеблока;

и) копию заключенного контракта на осуществление безналичного расчета за питание;

5.2.49. В случае изменения перечня поставщиков, производителей пищевой продукции, штата работников пищеблока предоставить сведения, указанные в 5.2.48. (подпункты «а-б»), не позднее 3 (трех) рабочих дней после их изменения;

5.2.50. Разработать 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 не позднее чем за 20 календарных дней до начала оказания услуг. В течение 2-х месяцев после начала оказания услуг предоставить экспертное заключение;

5.2.51. Утвердить 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;

5.2.52. В случае не исполнения п.5.2.13 и осуществления ремонта за счет средств Заказчика, Исполнитель возмещает Заказчику стоимость произведенного ремонта;

5.2.53. Предоставлять Заказчику протоколы лабораторных исследований (испытаний), в соответствии с Минимальными требованиями к лабораторным и инструментальным исследованиям (испытаниям) по каждому пищеблоку (Приложении №6 к Техническому заданию) и Дополнительными лабораторными и инструментальными исследованиями (испытаниями) по каждому пищеблоку (Приложение № 4 к контракту) (в случае, если победитель предложил в составе заявки проводить дополнительно лабораторные и инструментальные исследования (испытания) по каждому пищеблоку) не позднее 5 рабочих дней до даты направления актов сдачи-приемки оказанных услуг за полный месяц оказания услуг;

5.2.54. Обеспечить доступ и предоставить документацию для проведения родительского и общественного контроля по запросу. Обеспечить условия для проведения взвешивания блюд, предоставить возможность проведения органолептической оценки готовых блюд;

5.2.55. Привлечь к исполнению настоящего Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - соисполнители) в объеме 25 процентов от цены настоящего Контракта.

5.2.56. В срок не более 5 (пяти) рабочих дней со дня заключения договора с соисполнителями представить Заказчику:

декларацию о принадлежности соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

копию договора (договоров), заключенного с соисполнителем, заверенную Исполнителем.

5.2.57. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения настоящего Контракта на другого соисполнителя из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций представлять Заказчику документы, указанные в подпункте 5.2.56 настоящего пункта, в течение 5 (пяти) дней со дня заключения договора с новым соисполнителем.

5.2.58. В течение 10 (десяти) рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:

копии документов о приемке оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем;

копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты оказанных услуг, предусмотренного настоящим Контрактом (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 (пяти) дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных соисполнителем).

5.2.59. Предоставить Заказчику, помимо документов, указанных в п.5.2.48. Контракта, следующие документы Соисполнителя:

а) копии документов, подтверждающих правоспособность организации (учредительные документы, свидетельство о регистрации, документ о назначении руководителя);

б) список сотрудников пищеблока (по форме, установленной, Приложением № 5 к контракту), состоящих в трудовых отношениях с соисполнителем, с приложением:

- копий документов, подтверждающих трудоустройство (копия трудового контракта или сведения о трудовой деятельности, предоставляемые из информационных ресурсов Фонда пенсионного и социального страхования РФ по форме СТД-СФР с подписью уполномоченного лица органа, выдавшего такие сведения, полученные не ранее чем за 30 дней до даты предоставления настоящего списка);

- копий документов, подтверждающих квалификацию (копия документа об образовании);

- копий справок о наличии (отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо о прекращении уголовного преследования;

в) подтверждение полномочий лиц, действующих от имени Соисполнителя;

г) копию приказа о назначении ответственных лиц на пищеблоке с правом подписи актов и дачи пояснений;

д) копию приказа о назначении ответственных лиц на пищеблоке за пожарную безопасность и охрану труда.

При этом Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств Соисполнителями.

Привлечение Соисполнителей не влечет изменение цены Контракта и/или объемов услуг по Контракту.

5.2.60. Оплачивать оказанные соисполнителем услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким соисполнителем, в течение 7 (семи) рабочих дней с даты

подписания Исполнителем документа о приемке оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

Нести гражданско-правовую ответственность перед заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению контрактов соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 5.2.56.-5.2.58 настоящего контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение субподрядчиков, соисполнителей в объеме, установленном в контракте.

5.2.61. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта, действовать в соответствии с требованиями части 20.1 статьи 95 Закона о контрактной системе.

5.2.62. Отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранены нарушения условий контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения;

5.2.63. Нести иные обязанности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

## **6. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

6.1. Исполнитель 2 (два) раза в месяц: не позднее 20 числа текущего месяца за первую половину месяца и не позднее 10 числа месяца, непосредственно следующего за месяцем оказания Услуг за вторую половину месяца, формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в ЕИС документ о приемке.

Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения такого документа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

6.2. Заказчик осуществляет приемку оказанных услуг в срок, установленный для подписания и размещения Заказчиком документа о приемке в ЕИС (п. 6.4. настоящего контракта);

6.3. . Оформление документа о приемке, указанного в пункте 2.5. настоящего контракта, а также обмен такими документами и их подписание осуществляется в форме электронных документов, подписанных электронной подписью в ЕИС в соответствии с требованиями частей 13, 14 статьи 94 Закона о контрактной системе.

6.4. Заказчик в срок не более 5 рабочих дней, следующих за днем поступления в ЕИС документа о приемке:

- подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке

или

- формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

К документу о приемке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет информация, содержащаяся в документе о приемке.

Если «Исполнителю» для ведения его хозяйственной деятельности необходимо оформление дополнительных документов, подтверждающих факт приемки оказанных услуг, то такие документы могут быть оформлены на бумажном носителе и направлены Заказчику, а

также должны быть прикреплены в ЕИС в качестве приложений к документу о приёмке, оформленному в соответствии с ч.13 ст. 94 Закона о контрактной системе.

6.5. При обнаружении расхождений Заказчик и Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней производят совместную сверку. Если в результате совместной сверки расхождения подтверждаются, Исполнитель в течение 2 (двух) рабочих дней вносит изменения в документ о приемке.

6.6. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с ч. 13 статьи 94 Закона о контрактной системе, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени «Исполнителя», «Заказчика», и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

6.7. В случае создания Заказчиком приемочной комиссии для приемки выполненных работ, в срок не более 5 рабочих дней, следующих за днем поступления в ЕИС документа о приемке:

- члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке. После подписания членами приемочной комиссии документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает его в ЕИС;

или

- при принятии решения об отказе в приемке результатов выполненных работ, члены приемочной комиссии формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. После подписания членами приемочной комиссии мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает его в ЕИС.

При этом если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и ЕИС. Если члены приемочной комиссии в соответствии с подпунктом "а" пункта 5 части 13 статьи 94 Закона о контрактной системе не использовали усиленные электронные подписи и ЕИС, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

6.8. Датой поступления Исполнителю документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения таких документов в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

## **7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств в соответствии с действующим законодательством.

7.2. За каждый факт неисполнения «Заказчиком» обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа рассчитывается в соответствии с постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. N 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. N 1063» (далее – Правила) и устанавливается в следующем порядке:

- 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

- 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

7.3. В случае просрочки исполнения «Заказчиком» обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения «Заказчиком» обязательств, предусмотренных контрактом, «Исполнитель» вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа рассчитывается в соответствии с Правилами и устанавливается в следующем порядке:

- 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

- 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения «Исполнителем» обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа рассчитывается в соответствии с Правилами и устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

- 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

- 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

7.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения «Исполнителем» обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом о контрактной системе), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в соответствии с Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

7.7. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения «Исполнителем» обязательства предусмотренного контрактом, в том числе обязательства, предусмотренного пунктом 11.4. настоящего контракта, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом, соответствующим отдельным этапом исполнения контракта и фактически

исполненных «Исполнителем», за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.8. В случае просрочки исполнения «Исполнителем» обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения «Исполнителем» обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет «Исполнителю» требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.9. В случае неисполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного подпунктом 5.2.55. настоящего Контракта, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф в размере 5 процентов объема привлечения к исполнению настоящего Контракта соисполнителей, установленного подпунктом 5.2.55 настоящего Контракта.

7.10. В случае представления документов, указанных в подпунктах 5.2.56 – 5.2.58 настоящего Контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставления или представления таких документов с нарушением установленных сроков Исполнитель несет ответственность в соответствии с пунктом 7.5. настоящего Контракта

7.11. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение «Исполнителем» обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.12. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение «Заказчиком» обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.13. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением «Исполнителем» или «Заказчиком» условий контракта, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, «Исполнителя», и размещаются в единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

7.14. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

7.15. «Исполнитель» освобождается от начисленных, но не списанных «Заказчиком» сумм неустоек (штрафов, пеней) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением «Исполнителем» обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, в случаях и порядке установленных Правительством РФ.

7.16. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

7.17. Исполнитель несет самостоятельную ответственность перед третьими лицами за ущерб, причиняемый им неисполнением, ненадлежащим исполнением условий настоящего контракта, а также причиненный по вине работников Исполнителя.

7.18. Уплата неустойки (штрафа, пени) и возмещение убытков, связанных с ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по Контракту, не освобождают нарушившую условия контракта Сторону от исполнения взятых на себя обязательств.

## **8. НЕПРЕОДОЛИМАЯ СИЛА**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Контракту, если их исполнению препятствует чрезвычайное и непредотвратимое при данных условиях обстоятельство (обстоятельство непреодолимой силы): стихийные бедствия, эпидемии, военные действия, а также обстоятельства, ставшие следствием предписаний, приказов или иного административного вмешательства со стороны органов власти, судов административных или правительственных ограничений, препятствующих выполнению обязательств сторонами по настоящему Контракту.



8.2. При возникновении и прекращении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих выполнению обязательств по настоящему Контракту одной из Сторон, она обязана оповестить другую Сторону в течение 5 дней с момента возникновения и прекращения таких обстоятельств в письменном виде.

8.3. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана предоставить для их подтверждения документ компетентного государственного органа.

8.4. В случае, когда невозможность исполнения возникла по обстоятельствам, за которые ни одна из сторон не отвечает (анонимные сообщения о минировании и т.д.), Заказчик не возмещает исполнителю фактически понесенные им расходы.

## **9. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ**

9.1. В случае возникновения споров и разногласий по Контракту и в связи с ним Стороны примут меры к их разрешению путем переговоров.

9.2. Стороны предусматривают обязательный досудебный претензионный порядок урегулирования споров, срок рассмотрения претензий 5 (пять) рабочих дней с даты отправки Стороной.

9.3. Обмен документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением «Исполнителем» или «Заказчиком» условий контракта, такой обмен осуществляется с использованием ЕИС путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием ЕИС, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, «Исполнителя», и размещаются в ЕИС системе без размещения на официальном сайте.

9.3.1. В случае выявления нарушений условий Контракта по результатам проведенного мониторинга Заказчик ежеквартально направляет Исполнителю претензию с требованием об устранении нарушений условий Контракта и применении штрафных санкций в соответствии с Разделом 7 Контракта.

9.3.2. Споры, не урегулированные Сторонами в претензионном порядке, подлежат разрешению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Красноярского края.

## **10. ОСНОВАНИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА**

10.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных Законом о контрактной системе и настоящим контрактом.

10.2. По соглашению сторон допускается изменение существенных условий контракта, если при исполнении такого контракта возникли независимые от сторон настоящего контракта обстоятельства, влекущие невозможность его исполнения, в порядке, предусмотренном частью 65.1 статьи 112 Закона о контрактной системе.

10.3. Изменение цены возможно при согласии Сторон при изменении стоимости набора продуктов питания для приготовления горячего завтрака, горячего обеда, полдника, в том числе в порядке, ежегодной индексации в целях компенсации роста потребительских цен на товары и услуги, изменении коэффициента, учитывающего расходы, связанные с организацией бесплатного питания обучающихся, установленных Законом Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка», Законом Красноярского края от 27.12.2005 №17-4377 «О наделении органов местного самоуправления муниципальных районов, муниципальных округов и городских округов края государственными полномочиями по обеспечению бесплатным питанием обучающихся в муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам», Постановлением Правительства Красноярского края от 26.04.2022 №332-п «Об утверждении коэффициента дополнительной индексации расходных обязательств Красноярского края в 2022 году, установленных законами Красноярского края в сфере образования, защиты прав детей, обеспечения прав детей на отдых, оздоровление и занятость».

Изменение цены возможно при согласии Сторон при внесении изменений в Постановление администрации г. Красноярска от 16.02.2023 г. № 103 «Об утверждении Положения об организации деятельности групп продленного дня в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Красноярска», следствием которых становится:

- изменение стоимости питания за счет средств бюджета города, в том числе в порядке, предусмотренном указанным Постановлением ежегодной индексации в целях компенсации роста потребительских цен на товары и услуги.

Иное, не оговоренное в настоящем Контракте, регулируется действующим законодательством Российской Федерации.

10.4. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации, в том числе:

а) в случае уменьшения, либо обнаружившейся недостаточности лимитов бюджетных расходных обязательств Заказчика на оплату услуг Исполнителя по настоящему контракту;

б) несвоевременное оказание Услуг Исполнителем (необеспечение горячим питанием более двух раз);

в) предоставление Исполнителем оказываемых услуг, повлекшее, либо способное повлечь причинение вреда жизни и здоровью обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Красноярска;

10.5. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, Заказчик формирует такое решение с использованием ЕИС, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое решение в ЕИС в порядке, предусмотренном статьей 95 Закона о контрактной системе.

10.6. В случае принятия Исполнителем решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, Исполнитель формирует такое решение с использованием ЕИС, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает такое решение в ЕИС в порядке, предусмотренном статьей 95 Закона о контрактной системе.

10.7. Решение заказчика, исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления другой стороны об отказе от исполнения контракта в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе.

10.8. В случае отмены заказчиком в соответствии с Законом о контрактной системе не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, размещенного в ЕИС в соответствии с частью 12.1 статьи 95 Закона о контрактной системе, заказчик не позднее одного дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием ЕИС извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает такое извещение в ЕИС.

10.9. В случае отмены исполнителем в соответствии с Законом о контрактной системе не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, размещенного в ЕИС в соответствии с частью 20.1 статьи 95 Закона о контрактной системе, исполнитель не позднее одного дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием ЕИС извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени исполнителя, и размещает такое извещение в ЕИС.

10.10. При расторжении контракта по любым основаниям Заказчик обязуется:

- принять фактически оказанные услуги надлежащего качества на момент расторжения контракта;

- произвести оплату за фактически оказанные услуги в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком документов о приемке (за исключением случаев, когда предусмотрено осуществление оплаты авансовым платежом).

## **11. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА**

11.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его заключения и действует по «31» июня 2025 года, а в части неисполненных Сторонами обязательств – до полного их исполнения.

Срок исполнения контракта: с даты заключения контракта «31» июня 2025 года.

## **12. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА**

12.1. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии или внесением денежных средств на счет (по реквизитам, указанным в пункте 12.2 настоящего контракта), в размере 3 процентов от начальной (максимальной) цены контракта, что составляет 315 842 (Триста пятнадцать тысяч восемьсот сорок два) рубля 38 копеек.

При этом, в случае, если начальная (максимальная) цена контракта составляет 15млн.рублей и меньше и если при проведении закупки участником закупки, с которым заключается контракт, предложена цена контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, либо предложена сумма цен единиц товара, работы, услуги, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной суммы цен указанных единиц, контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения контракта в размере, указанном в части 1 статьи 37 Закона о контрактной системе или информации, подтверждающей добросовестность такого участника на дату подачи заявки в соответствии с частью 3 статьи 37 Закона о контрактной системе с одновременным предоставлением обеспечения исполнения контракта в размере, указанном в извещении о закупке.

Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Закона о контрактной системе, участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно.

Независимая гарантия, выданная участнику закупки для целей обеспечения исполнения контракта, должна соответствовать требованиям статьи 45 Закона о контрактной системе.

При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, установленный в пункте 1.3. настоящего контракта, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе.

12.2 Реквизиты для перечисления денежных средств:

Получатель:

Департамент финансов администрации города Красноярск (МБОУ ГИМНАЗИЯ № 7

Лицевой счет: 20196Щ51220

ИНН: 2462022771

КПП: 246201001

ОГРН: 1022402058414

КС: 03234643047010001900

ЕКС: 40102810245370000011

Банк получателя: ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА РОССИИ//УФК по Красноярскому краю г. Красноярск

БИК: 010407105

КОД ДОХОДА: 000000000000000510

Срок возврата Заказчиком денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения контракта, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера

обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе, составляет – не более 30 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

11.3. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе.

11.4. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе.

### **13. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА**

13.1. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

13.2. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Контракта законодательством, как дача взятки, получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

13.3. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется незамедлительно уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по настоящему Контракту до получения подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

13.4. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

12.5. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных Контрактом действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим Контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право расторгнуть Контракт в одностороннем порядке полностью или в части, сформировав с использованием ЕИС решение об одностороннем отказе от исполнения контракта и разместив такое решение в ЕИС в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе. Сторона, по чьей инициативе был расторгнут настоящий Контракт в соответствии с

положениями настоящего раздела, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

#### 14. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

14.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту имеют силу в том случае, если они подписаны обеими Сторонами в соответствии с действующим законодательством.

14.2. В случае изменения правового статуса одной из Сторон, она в течение трех рабочих дней обязана письменно проинформировать другую Сторону о правопреемнике.

14.3. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

14.4. Контракт составлен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями сторон.

14.5. Следующие приложения к Контракту являются его неотъемлемой частью:

**Приложение №1** Расчет стоимости услуги;

**Приложение №2** Техническое задание;

**Приложение №3** Перечень мероприятий по популяризации здорового питания среди обучающихся;

**Приложение № 4** Дополнительные лабораторные и инструментальные исследования (испытания) по каждому пищеблоку;

**Приложение № 5** Форма предоставления информации о сотрудниках пищеблоков;

**Приложение № 6** Перечень имеющегося оборудования у заказчика.

#### 15. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

##### ЗАКАЗЧИК:

МБОУ Гимназия № 7

Юридический адрес:

660123 г. Красноярск, пр. им. газеты

«Красноярский рабочий», 38

ИНН 2462022771, КПП 246201001, ОГРН

1022402058414

Банковские реквизиты:

Департамент финансов администрации

города Красноярска (МБОУ Гимназия № 7

л/сч 20196Щ51220)

ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА

РОССИИ//УФК по Красноярскому краю

г. Красноярск

БИК 010407105

ЕКС 40102810245370000011

счет 03234643047010001900

Телефон:

тел. (391) 264 35 30,

эл. адрес [gymn7@mailkrsk.ru](mailto:gymn7@mailkrsk.ru)

Директор МБОУ Гимназия № 7

Л.А. Литвинцева

Подписано ЭП

##### ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ООО «РИЧ»

Юридический адрес: 660006, г. Красноярск,

пер. Медицинский д.22, кв.29

Почтовый адрес: 660006, г. Красноярск, пер.

Медицинский д.22, кв.29

ИНН/КПП 2464214630/246401001

ОГРН 1092468004463

ОКПО 60342876

ОКТМО 04701000

р/сч 40702810975000001582

Сибирский филиал ПАО «РОСБАНК»

к/сч 3010181000000000388

БИК 040407388

Телефоны:

Дирекция: 8(963)191-31-32

Производство: 8(963)191-44-84

Бухгалтерия: 8-908-024-37-29

эл. адрес [ak919@mail.ru](mailto:ak919@mail.ru)

[anisimova.xiusha2012@yandex.ru](mailto:anisimova.xiusha2012@yandex.ru)

Генеральный директор ООО «РИЧ»

О.А. Калашников

Подписано ЭП

### РАСЧЕТ СТОИМОСТИ УСЛУГИ

№ п/п	Наименования услуги (наименование групп обучающихся (категории))	Кол-во, дето-дней	Стоимость услуги за 1 дето-день, (стоимость набора продуктов питания с учетом коэффициента), руб.	Стоимость услуг, руб.
1	2	3	4	5
1	Организация горячего завтрака для учащихся (СВО) в возрасте от 12 лет и старше	525	80.67561904762	42 354.70
2	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте от 12 лет и старше (малообеспеченные)	2 275	80.67561758242	183 537.03
3	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте от 6 до 11 лет включительно (малообеспеченные)	700	69.38471428571	48 569.30
4	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте от 6 до 11 лет включительно (начальные классы)	39 746	69.38471066271	2 757 764.71
5	Организация горячего завтрака для учащихся (СВО) в возрасте от 6 до 11 лет включительно	175	69.38468571429	12 142.32
6	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 12 лет и старше	700	80.67561428571	56 472.93
7	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 6 до 11 лет включительно	3 850	69.38471168831	267 131.14
8	Организация горячего обеда для учащихся в возрасте от 12 лет и старше (малообеспеченные)	1 400	120.9967	169 395.38
9	Организация горячего обеда для учащихся в возрасте от 6 до 11 лет включительно (начальные классы)	39 245	104.07706561345	4 084 504.44
10	Организация горячего обеда для учащихся (СВО) в возрасте от 12 лет и старше	350	120.99668571429	42 348.84
11	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 12 лет и старше	700	120.9967	84 697.69
12	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 6 до 11 лет включительно	8 050	104.07706583851	837 820.38
13	Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 6 до 11 лет включительно	4 200	52.03853333333	218 561.84
	<b>ИТОГО</b>			<b>8 805 300.70</b>

ЗАКАЗЧИК:  
Директор МБОУ Гимназия № 7

ИСПОЛНИТЕЛЬ:  
Генеральный директор ООО «РИЧ»

\_\_\_\_\_/ Л.А. Литвинцева /  
Подписано ЭП

\_\_\_\_\_/О.А. Калашников/  
Подписано ЭП

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Основные термины и понятия:

**Услуги по организации питания** – комплекс услуг, включающий приобретение, доставку, хранение пищевой продукции, приготовление пищи в соответствии с меню (основного (организованного) питания и (или) дополнительного питания и (или) индивидуального питания), буфетной продукции, выдачу готовой пищи.

**Заказчик** – муниципальное учреждение, заказывающее услугу и устанавливающее организатору питания требования к условиям, правилам, организации и осуществления оказания услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Красноярска.

**Исполнитель** – организатор питания (хозяйствующий субъект (юридическое лицо, или индивидуальный предприниматель), оказывающие услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Красноярска).

**Горячее питание** – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

**Здоровое питание** – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных законодательством РФ, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

**Циклическое меню** – меню, в котором блюда, кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия и пищевые продукты сформированы по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня за период одной или нескольких недель по сезонам года, дифференцированное по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), с повторяющейся циклическостью.

**Меню основного (организованного) питания** – набор (комплекс) блюд, кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий и пищевых продуктов, сформированных по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня за период одной или нескольких недель по сезонам года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, зимне-весенний: с 01.01 по 31.05 календарного года), дифференцированный по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), с повторяющейся циклическостью.

**Меню дополнительного питания** – меню, в котором блюда, кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия и пищевые продукты сформированы по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня с учетом сезона года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, зимне-весенний: с 01.01 по 31.05 календарного года) по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), реализуемые на выбор через линию раздачи.

**Диетическое и (или) лечебное меню (индивидуальное меню)** – индивидуальный набор (комплекс) блюд, кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий и пищевых продуктов сформированы по приемам пищи, с учетом особенностей по соответствующим диетам, дифференцированно по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет) и по сезонам года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, зимне-весенний: с 01.01 по 31.05 календарного года).

**Буфетная продукция** – кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия.

**Пищевые продукты** (пищевая продукция, продовольственные товары, продукты питания) – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая

минеральная вода, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное сырье.

**Качество пищевых продуктов** – совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям Технического задания, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

**Порционирование** – деление по массе и/или объему, и/или количеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в т.ч. напитков.

**Товаросопроводительные документы** – документы, обеспечивающие возможность документально установить предыдущего и последующего собственников пищевых продуктов, за исключением потребителей, а также позволяющие идентифицировать сопровождаемые этими документами пищевые продукты.

**Фальсифицированные пищевые продукты** – пищевые продукты, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной.

**Сортность** (калибр, категория и иное) – потребительские свойства отдельных видов пищевых продуктов, которые позволяют классифицировать (калибровать, устанавливать категорию и иное) пищевые продукты по физико-химическим, органолептическим, микробиологическим показателям, содержащимся в технической документации.

**Пищеблок** – обособленная группа помещений (исключая обеденный зал) для приема, хранения, приготовления и выдачи пищи, включая вспомогательные (при наличии) административно - бытовые и технические помещения, в том числе моечные помещения.

**Столовая** – место оказания услуг, включая пищеблок и обеденный зал, в котором обеспечивается питание обучающихся в течение учебного года.

**Организация питания** – транспортировка, прием, временное хранение пищевой продукции, изготовление блюд и кулинарной продукции в соответствии с меню основного (организованного) питания и (или) меню дополнительного питания и (или) индивидуальных меню, буфетной продукции в соответствии с технической документацией (технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции), реализация блюд, кулинарной продукции и пищевых продуктов, силами организатора питания в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

## **1. Общие требования**

1.1. Исполнитель организует горячее питание на основе согласованного Сторонами цикличного меню, разработанного и утвержденного Исполнителем по форме, установленной Приложением № 1 к Техническому заданию.

Цикличное меню разрабатывается в соответствии с требованиями к меню, установленными приложением № 3 к Техническому заданию.

Цикличное меню согласовывается исполнителем с заказчиком не позднее, чем за 10 календарных дней до даты начала оказания услуг и утверждается исполнителем до даты начала оказания услуг.

Исполнитель утверждает Ежедневное меню основного (организованного) питания на каждый день для всех возрастных категорий обучающихся по форме, установленной Приложением № 2 к Техническому заданию, и размещает его для открытого доступа на территории столовой.

Исполнителем принимается ассортиментный перечень буфетной продукции по форме, установленной Приложением № 5 к Техническому заданию, на основании Примерного ассортиментного перечня буфетной продукции для организации дополнительного питания обучающихся (Приложение № 4 к Техническому заданию);



1.2. Исполнитель оказывает услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений (далее – Услуга) в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации, и гарантирует, что качество и безопасность оказываемых услуг и приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией для данного вида услуг, в том числе:

- Федеральному Закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральному Закону от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральному Закону от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

ГОСТ 30390-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

ГОСТ 31984-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

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

- МР 2.4.5.0107-15 2.4.5. «Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации»;

- МР 2.4.0179-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» и др.

Продукты, используемые для оказания услуг, должны соответствовать требованиям следующих документов:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральному Закону от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299;

- иным нормативным правовым актом Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.

Исполнитель гарантирует, что качество пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативными и нормативно-техническими документами.

Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, установленный Заказчиком.

Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется собственными силами и за счет Исполнителя с использованием специализированного транспорта, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, также Исполнитель обязан обеспечить проведение дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ, предоставить список транспорта с номерами машин.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и обеспечивает исполнение суточных норм продуктов питания.

Транспортировка пищевых продуктов из помещений, сооружений, используемых исполнителем для их хранения, осуществляется только специализированным транспортом. Соблюдение правил товарного соседства и температурных режимов транспортировки обязательно. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, производственного сырья производится силами Исполнителя услуги по организации питания.

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, а также продукты с раздражающими свойствами.

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

Реализация готовой продукции общественного питания должна производиться в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен.

## **2. Требования к режиму питания обучающихся**

2.1. Исполнитель организует питание обучающихся в соответствии с разработанным и утвержденным руководителем муниципального общеобразовательного учреждения Графиком питания.

2.2. Исполнитель организует завтраки в период с 08:40 до 11:30 час., обеды с 12:00 час. до 15:00 час., полдники с 16:00 час. до 17:00 час., в соответствии с утвержденным Графиком питания.

Не допускается замена обеда завтраком или полдником, т.е. выдача блюд завтрака или полдника в часы обеда.

2.3. Исполнителем обеспечивается своевременное накрытие обеденных столов, в соответствии с Графиком питания, с учетом соблюдения температуры подачи готовых блюд и кулинарных изделий требованиям технологической документации.

## **3. Требования к сервировке обеденных столов и подаче блюд**

### 3.1. Исполнитель обеспечивает:

3.1.1. Должное санитарное состояние обеденных столов (без остатков пищи, хорошо промытые и сухие).

3.1.2. Размещение на каждом обеденном столе салфетницы с салфетками, корзины (тарелки) для хлеба, кассетницы (корзины) для столовых приборов (ложки, вилки).

3.1.3. Наличие на каждом обеденном столе в качестве столовых приборов ложек и (или) вилок в зависимости от вида подаваемых блюд.

3.1.4. Использование для подачи блюд фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной столовой посуды, столовых приборов (ложки и вилки) из нержавеющей стали.

3.1.5. Запас столовой посуды, обеспечивающий возможность одномоментного накрытия 100% посадочных мест не менее чем в 2 смены (перемены).

3.1.6. Запас одноразовой посуды (тарелки, ложки, стаканы).

3.1.7. Порционирование каждого блюда (закуски (салаты), первые, вторые блюда, напитки) индивидуально для каждого обучающегося, в том числе:

- молочные каши (жидкие, вязкие) в специальные суповые глубокие тарелки соответствующего объема, обеспечивающего выдачу нормы порции;

- запеканок, омлетов, пудингов и т.п. в специальные столовые плоские тарелки, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции, в виде ровного целого прямоугольника (квадрата);

- закусок, салатов массой более 60 грамм в специальные порционные тарелки (салатники), диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;

- закусок или подгарнировки массой менее 60 грамм непосредственно к основному второму блюду;

- первых блюд в специальные суповые глубокие тарелки соответствующего объема, обеспечивающего выдачу нормы порции, с соблюдением соотношения бульона к ингредиентам, входящим в состав блюда, 50/50;

- основных вторых блюд с гарниром в специальных столовых плоских тарелках, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;

- сложных вторых блюд (жаркое, азу, плов) в суповые глубокие тарелки, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;

- гарниров аккуратным плотным (не размазывая по тарелке) способом с одной стороны тарелки занимая не более 50% ее общей площади, оставляя место для порционирования основного второго блюда, при необходимости закуски или подгарнировки;

- основного второго блюда, закуски или подгарнировки, отдельно (рядом) с гарниром;

- соуса (в случае изготовления его как отдельного блюда) непосредственно к основному блюду.

### 3.2. Исполнителю запрещается:

3.2.1. Подачу хлебобулочных изделий непосредственно в руки обучающегося без упаковки или порционной тарелки и т.п.

3.2.2. Подачу запеканок, омлетов, пудингов и т.п. со следами на краях тарелки остатков блюда, капель и разводов растопленного сливочного масла, варенья, сгущенного молока и т.п. или дополненных остатками блюда.

3.2.3. Подачу каш в тарелках с наличием на краях тарелок остатков каши, молочных капель и разводов.

3.2.4. Подачу сложных блюд в плоских тарелках.

3.2.5. Содержание осадка, не до конца растворенного продукта, чайных листьев, молочных пенек, пленок и т.п. в горячих напитках.

3.2.6. Содержание осадка, фруктов, ягод, овощей, зелени, ботвы (веток), посторонних примесей и предметов в компотах, киселях, витаминизированных напитках, фруктовых и овощных соках.

3.2.7. Наличие лаврового листа, костей, хрящей, жил, пленок и т.п. в порционных первых блюдах.

3.2.8. Смешивание при порционировании закуски (подгарнировки) с гарниром и (или) с основным вторым блюдом или соусом.

3.2.9. Порционирование закуски или подгарнировки непосредственно на гарнир.

3.2.10. Порционирование (если иное не предусмотрено технической документацией) основного второго блюда непосредственно на гарнир.

3.2.11. Порционирование закусок (салатов) в общую тарелку на один стол.

3.2.12. Порционирование горячих напитков в стаканы или кружки без ручек.

3.2.13. Изготовление закусок (салатов) из овощей и фруктов с плодоножками, не обрезанными кончиками, с не удаленной сердцевиной.

3.2.14. Использование столовой посуды со сколами, трещинами, деформированных столовых приборов, а также столовую посуду и столовые приборы с наличием жирного налета, пыли, остатков пищи, непросушенные.

3.2.15. Выдачу пищи без предварительно проведенного бракеража готовой пищевой продукции (в т.ч. пищевой продукции дополнительного питания) с внесением результатов органолептической оценки в специальный журнал «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

3.2.16. Исполнителем ежедневно обеспечивается наличие на каждом пищеблоке контрольного блюда:

- фактический вес контрольного блюда должен соответствовать весу порции, указанному в цикличном меню;

- оформление контрольного блюда должно соответствовать требованиям, предъявляемым к оформлению блюд настоящим Техническим заданием.

3.2.17. Исполнителем обеспечивается соответствие фактического веса порции весу порции указанному в цикличном меню.

#### **4. Требования к пищевой продукции, используемой для приготовления блюд и кулинарных изделий**

4.1. Исполнитель обеспечивает осуществление процессов поставки, хранения и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала обязательным требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза, в том числе:

4.1.1. Наличие на каждом тарном месте маркировочного ярлыка (этикетки, листа-вкладыша), изготовленного и нанесенного на упаковку пищевого продукта предприятием-изготовителем пищевой продукции, исключая возможность его несанкционированного удаления.

4.1.2. Наличие полной читаемой информации (в том числе дата изготовления, срок годности, условия хранения) на маркировке каждого тарного места.

4.1.3. Надлежащее санитарное состояние и целостности транспортной и (или) потребительской упаковки пищевой продукции.

4.1.4. Хранение пищевой продукции во вскрытой упаковке в строгом соответствии с информацией, указанной на маркировке.

4.1.5. Использование для хранения пищевой продукции оборудования с соответствующей маркировкой.

4.1.6. Наличие на каждом пищеблоке, обслуживаемом по Контракту, на каждую партию пищевой продукции документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции: декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство (на продукции животного происхождения), свидетельство о государственной регистрации (на специализированную пищевую продукцию), сертификат соответствия (при наличии) на бумажном носителе или в электронном виде.

4.1.7. Соблюдение условий хранения пищевой продукции согласно информации на маркировке.

4.1.8. Исключение хранения пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям.

4.1.9. Соблюдение правил изъятия из реализации пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям.

4.1.10. Исключение хранения пищевой продукции, запрещенной в питании детей, в том числе в личных целях.

4.1.11. Исключение хранения не переработанной пищевой продукции в личных целях.

4.1.12. Изготовление блюд и кулинарных изделий по технологическим документам (технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция), разработанным и утвержденным Исполнителем.

4.1.13. Исполнитель обеспечивает соблюдение принципов здорового питания, в том числе:

- обеспечивает рациональное сбалансированное питание, с учетом уменьшения потребления кондитерских изделий, сахара и соли, исключения колбасных изделий, субпродуктов птицы, мясных консервов (тушенка);

- не допускает использование в питании обучающихся фальсифицированной пищевой продукции, инъектированного мяса, очищенных овощей с признаками глубокой зачистки;

- не использует для изготовления блюд и кулинарных изделий пищевые продукты, указанные в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст. 8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- участвует в работе бракеражной комиссии на постоянной основе согласно приказа руководителя муниципального общеобразовательного учреждения.

## **5. Требования к работникам**

5.1. Исполнитель обеспечивает укомплектование штата работников каждого пищеблока, обслуживаемого по Контракту, из расчета в соответствии с СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (таблица 6.19), в том числе:

- заведующих производством (шэф-поваров) – 1 на 1 пищеблок;

- поваров – не менее 1 на каждые 200 питающихся;

- иные работники пищеблока (пекарь, кухонный работник, официант, мойщик посуды) – не менее 2 на каждые 200 питающихся.

Услуги должны оказываться работниками, отвечающими следующим квалификационным требованиям: заведующими производством (шеф-поварами), имеющих квалификацию не ниже 4-го разряда, поварами с квалификацией не ниже 3-го разряда, прошедших повышение квалификации в установленном порядке.

5.2. Не допускается привлечение к оказанию услуг лиц, имеющих или имевших судимость, подвергающихся или подвергавшихся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, указанные в абзацах третьем и четвертом части второй статьи 331 Трудового кодекса РФ;

5.3. Исполнитель обеспечивает непрерывность оказания услуг, в т.ч. в случаях невыхода персонала на работу (отпуска, болезнь и др.).

5.4. Персонал должен быть привит в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, утвержденным Приказом Минздрава России от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

5.5. Исполнитель обеспечивает каждого работника пищеблока, обслуживаемом по Контракту, полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца.

5.6. Исполнитель допускает к работе на пищеблоке, обслуживаемом по Контракту, только лиц, имеющих личную медицинскую книжку с актуальными результатами

медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в соответствии с занимаемой должностью, без признаков инфекционных заболеваний (в том числе по результатам опроса) и гнойничковых заболеваний открытых поверхностей кожи, обеспеченных полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца.

Работники, не имеющие личных медицинских книжек установленного образца и (или) с внесенными неполными сведениями в них, справки о наличии (отсутствии) судимости, Исполнителем к работе не допускаются.

5.7. Исполнитель обеспечивает контроль за правильным ношением работниками только чистой в надлежащем состоянии (целой, без пятен и потертостей или износа материала) специальной (рабочей) одежды единого образца. Волосы должны быть полностью убраны под шапочку.

5.8. Исполнителем на каждом пищеблоке обслуживаемых муниципальных общеобразовательных учреждений обеспечивается постоянное наличие предметов личной гигиены для работников (мыло, полотенца, кожные антисептики, туалетная бумага).

5.9. Исполнителем обеспечивается контроль за использованием работниками пищеблока одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении салатов (закусок).

5.10. Ежедневно до начала работы Исполнитель обеспечивает осмотр и опрос каждого работника на предмет наличия признаков заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела с внесением результатов осмотра и опроса в специальный журнал.

## **6. Требования к соблюдению производственной санитарии**

6.1. Исполнителем ежедневно обеспечивается и поддерживается надлежащее санитарное состояние помещений, а также оборудования, инвентаря, посуды, тары каждого пищеблока, обслуживаемого по Контракту, с учетом действующих требований законодательства Российской Федерации.

6.2. Исполнитель проводит уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи и (или) после каждого обучающегося (посетителя).

6.3. Исполнитель обеспечивает отсутствие на пищеблоке насекомых и грызунов, организует проведение профилактических (дератизация, дезинсекция) мероприятий.

## **7. Требования к осуществлению производственного контроля**

7.1. Исполнитель до даты начала оказания услуг разрабатывает и утверждает для каждого пищеблока, обслуживаемого по Контракту, программу производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (далее – Программа).

7.2. Исполнитель обеспечивает реализацию на каждом пищеблоке, обслуживаемом по Контракту, программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

7.3. Программа должна содержать минимальный перечень блюд, кулинарной продукции и смывов с объектов окружающей среды на пищеблоке, подлежащих лабораторным и инструментальным исследованиям (испытаниям), минимальные номенклатуру лабораторных и инструментальных исследований (испытаний) и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований (испытаний) в соответствии с Минимальными требованиями к лабораторным и инструментальным исследованиям (испытаниям) по каждому пищеблоку, установленными Приложением № 6 к Техническому заданию.

Минимальные требования сформированы заказчиком на основе Методических рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Допускается увеличивать количество исследуемых блюд, кулинарной продукции и смывов, номенклатуру исследований, периодичность исследований.

7.4. Исполнитель за свой счет на каждом пищеблоке, обслуживаемом по Контракту, осуществляет систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль блюд, кулинарной продукции, смывов согласно утвержденной Программы в аккредитованных испытательных лабораториях.

## **8. Требования к эксплуатации оборудования**

8.1. В целях выполнения оказываемых услуг, являющихся предметом настоящего конкурса, Исполнителю предоставляется право безвозмездного пользования помещениями, необходимыми для организации горячего питания, оборудованием, имеющимся у заказчика (перечень имеющегося оборудования по каждому заказчику указан в Приложении № 7 к контракту) и безвозмездно в необходимых для организации питания объемах использовать электроэнергию, холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализацию, услуги связи, услуги по уборке мусора.

До даты начала оказания услуг Заказчик согласовывает с собственником муниципального имущества количество помещений, необходимых для организации горячего питания, после чего заключает с Исполнителем договор безвозмездного пользования такими помещениями на срок исполнения обязательств, в соответствии с графиком оказания услуг.

8.2. Исполнитель обеспечивает безопасность технологических процессов приготовления кулинарной продукции, в том числе:

8.2.1. проводит технический контроль соответствия холодильного и технологического оборудования паспортным характеристикам.

8.2.2. проводит профилактические мероприятия, обеспечивающие поддержание в рабочем состоянии холодильное и технологическое оборудование.

8.2.3. обеспечивает исправность холодильного и технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов, весов и т.п.

8.3. Проводит своевременный ремонт холодильного и технологического оборудования.

8.4. Соблюдает расстановку оборудования в соответствии с технологическими процессами, обеспечивающими поточность технологического процесса.

8.5. Обеспечивает использование вытяжной вентиляции с механическим побуждением с целью предотвращения распространения запахов в другие помещения муниципального общеобразовательного учреждения.

8.6. В каждом пищеблоке персонал, имеющий доступ к эл. оборудованию, обязан иметь первую группу допуска по эл. безопасности.

8.7. Исполнитель обеспечивает проведение инструктажа по эл. безопасности на рабочей мести с ведением журнала инструктажа.

8.8. Исполнитель обязан:

- обеспечить столовую Заказчика посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами санитарного законодательства;

- обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой;

- обеспечивать сохранность и работоспособность оборудования, мебели и других ценностей, предоставленных Заказчиком;

- содержать в надлежащем порядке обеденный зал Заказчика в соответствии с нормами (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);

- обеспечение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности;

- подтвердить соответствие условий деятельности и объекта требованиям санитарных правил и норм;

- обеспечить Заказчику беспрепятственный доступ к объекту для контроля за ходом и качеством оказания услуг;

- сдать Заказчику оказанные услуги по установленным документам в установленный срок;

- соблюдать нормы санитарно-эпидемиологического режима и обеспечение чистоты и в производственных помещениях столовых, и в обеденном зале общеобразовательного учреждения (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи).



Приложение № 1 к Техническому заданию

Примерное циклическое меню для детей, обучающихся в общеобразовательных организациях г. Красноярска														
сезон осенне-зимний														
возрастная категория 6-11 лет														
День 1														
№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
65	Бутерброд с маслом (батон йодированный) 40/10	50	1,70	3,45	0,39	45,00	0,00	0,10	0,00	0,03	105,00	105,00	4,95	0,12
43	Каша молочная пшеничная вязкая с маслом 200/10	210	6,25	8,28	34,83	245,33	0,07	1,91	0,16	0,07	178,40	178,00	35,56	0,43
103	Яйцо отварное	40	5,10	4,60	0,30	63,00	0,08	1,00	0,00	0,04	240,00	180,00	28,00	0,12
30	Чай с сахаром и лимоном	200	0,14	0,03	16,15	67,00	0,00	2,05	0,01	0,00	4,95	5,22	2,80	0,49
ГП	Хлеб ржаной	30	0,98	0,20	8,95	98,20	0,15	0,48	0,00	0,96	76,80	52,98	43,20	10,56
	Итого	530	9,07	11,96	60,32	455,53	0,22	4,54	0,17	1,06	365,15	341,20	86,51	11,60

Обед														
7	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	1,69	6,50	5,89	88,80	7,52	0,05	0,00	0,05	21,84	39,02	16,19	0,81
33	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной 200/5	205	1,91	3,97	8,14	85,00	0,05	18,65	0,20	0,00	39,42	51,56	22,63	0,81
66	Жаркое домашнему	200	12,71	17,06	15,16	270,00	0,10	8,86	2,95	0,00	62,74	170,44	36,60	2,34
25	Сок	200	1,00	0,20	20,00	65,80	0,02	4,00	0,20	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	50	4,40	0,83	20,85	114,40	0,13	0,00	1,23	0,00	18,15	128,04	36,30	2,42
ГП	Хлеб ржаной	40	1,47	0,30	13,44	60,00	0,03	0,00	0,00	0,00	5,40	27,60	6,00	0,87
	Итого	755	23,18	28,86	83,48	684,00	7,85	31,56	4,58	0,05	161,55	430,66	125,72	10,05
Полдник														
8	Молоко кипяченое	200	5,60	6,40	9,40	116,00	0,08	1,00	0,00	0,04	240,00	180,00	28,00	0,12
ГП	Печенье	30	1,50	1,41	22,50	109,80	0,03	0,00	0,72	0,00	3,30	15,00	2,70	0,24
ГП	Фрукт	70	0,28	0,28	6,86	32,90	0,05	7,00	0,32	0,20	11,20	0,28	6,30	1,54
	Итого	300	7,38	8,09	38,76	258,70	0,11	8,00	1,04	0,24	254,50	195,28	37,00	1,90
			<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>	<b>Эн/ц</b>	<b>В1</b>	<b>С</b>	<b>Е</b>	<b>А</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Mg</b>	<b>Fe</b>
	<b>Итого за день</b>		39,63	48,91	182,56	1398,23	8,18	44,10	5,79	1,35	781,20	967,14	249,23	23,55
	<b>Суточная потребность (60</b>		46,00	47,00	185,00	1410,00	0,72	36,00	6,00	0,42	660,00	990,00	150,00	7,20

	%)													
	<b>Процент удовлетворения суточной потребности</b>		86,15	104,06	98,68	99,17	1136,39	122,50	96,50	320,24	118,36	97,69	166,15	327,08
<b>возрастная категория 6-11 лет</b>														
<b>День 2</b>														
№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
27	Подгарнировка икра кабачковая (ГП)	40	0,72	2,82	4,62	46,80	0,02	5,76	1,26	0,00	19,20	18,00	7,80	0,48
73	Макаронные изделия, запеченные с сыром 145/5	150	7,18	5,62	30,44	201,37	0,05	0,02	0,94	0,03	50,73	67,13	10,92	0,82
ГП	Фрукт	100	0,28	0,28	6,86	32,90	0,05	7,00	0,32	0,20	11,20	0,28	6,30	1,54
2	Кофейный напиток с молоком	180	5,53	6,06	24,63	174,00	0,07	2,34	0,01	0,05	219,04	175,10	33,70	0,60
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,95	40,00	0,02	0,00	0,00	0,00	3,60	18,40	4,00	0,58
ГП	Батон	40	3,20	0,06	16,04	83,20	0,10	0,00	0,92	0,00	13,20	93,60	26,40	1,76

	йодированный													
	Итого	530	17,89	15,04	91,54	578,27	0,31	15,12	3,45	0,28	316,97	372,51	89,12	5,78
<b>Обед</b>														
94 К/СД	Салат Мозаика (из отварных овощей)	60	1,14	5,15	3,54	61,12	0,04	2,76	0,00	2,75	11,22	27,03	16,20	0,36
49	Суп картофельный с крупой на курином бульоне	230	6,10	5,62	13,58	131,00	19,20	76	0,20	0,00	39,42	51,56	22,63	0,81
74/331м/сд	Биточек мясной (говядина) с соусом томатно- сметанным, 70/30	100	12,02	9,97	12,32	186,00	0,08	0,25	2,49	0,01	29,90	116,99	21,00	1,03
41	Рис отварной	150	3,69	5,48	30,04	209,00	0,02	0,00	0,19	0,02	1,38	61,49	19,17	0,52
35	Компот из свежих фруктов	180	0,73	0,00	30,69	130,00	0,01	0,66	0,13	0,01	73,74	25,41	9,90	2,03
ГП	Хлеб пшеничный	60	4,40	0,83	20,85	114,40	0,13	0,00	1,23	0,00	18,15	128,04	36,30	2,42
ГП	Хлеб ржаной	30	2,45	0,50	22,40	100,00	0,05	0,00	0,00	0,00	9,00	46,00	10,00	1,45
	Итого	750	29,39	22,40	129,88	870,40	19,49	76,91	4,24	0,04	171,59	429,49	119,00	8,26
<b>Полдник</b>														
25	Сок	200	1,00	0,20	20,00	65,80	0,02	4,00	0,20	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Вафли	100	1,92	1,92	31,36	98,20	0,05	16,00	0,32	0,00	25,60	17,66	14,40	3,52
	Итого	300	2,92	2,12	51,36	164,00	0,07	20,00	0,52	0,00	39,60	31,66	22,40	6,32

			<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>	<b>Эн/ц</b>	<b>В1</b>	<b>С</b>	<b>Е</b>	<b>А</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Mg</b>	<b>Fe</b>
	<b>Итого за день</b>		50,20	39,56	272,78	1612,67	19,87	112,03	8,21	0,32	528,16	833,66	230,52	20,36
	<b>Суточная потребность (60 %)</b>		46,00	47,00	185,00	1410,00	0,72	36,00	6,00	0,42	660,00	990,00	150,00	7,20
	<b>Процент удовлетворения суточной потребности</b>		109,13	84,17	147,45	114,37	2759,58	311,19	136,83	76,19	80,02	84,21	153,68	282,78
<b>возрастная категория 6-11 лет</b>														
<b>День 3</b>														
№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
66	Жаркое подомашнему	250	23,81	6,81	4,82	176,25	0,13	0,06	0,00	105,00	69,38	321,94	42,94	1,63
3	Бутерброд с маслом (батон йодированный) 40/10	50	1,70	3,45	0,39	45,00	0,00	0,10	0,00	0,03	105,00	105,00	4,95	0,12
57	Чай с сахаром	200	0,10	0,03	16,00	65,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,95	4,12	2,20	0,46
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,95	40,00	0,02	0,00	0,00	0,00	3,60	18,40	4,00	0,58
	<b>Итого</b>	<b>520</b>	<b>26,5925</b>	<b>10,49</b>	<b>30,16</b>	<b>326,25</b>	<b>0,15</b>	<b>0,16</b>	<b>0,00</b>	<b>105,03</b>	<b>180,93</b>	<b>449,46</b>	<b>54,09</b>	<b>2,79</b>

<b>Обед</b>														
49,50	Суп картофельный с мясными фрикадельками 230/20	250	6,15	5,96	14,09	153,00	0,13	10,39	0,22	0,01	21,78	110,20	33,56	1,34
ТТК 22К/331м/сд	Котлеты или биточки рыбные (минтай) с соусом сметанным 70/30	100	24,40	8,72	4,12	192,00	0,14	2,32	3,48	0,04	79,40	297,78	74,54	1,60
7/71м	Пюре картофельное с поджаривкой огурцы свежие 130/20	150	3,76	5,58	30,00	185,26	0,16	21,69	0,16	0,03	46,71	105,02	33,49	1,20
25	Сок	180	1,00	0,20	20,00	65,80	0,02	4,00	0,20	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	50	4,40	0,83	20,85	114,40	0,13	0,00	1,23	0,00	18,15	128,04	36,30	2,42
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00	0,03	0,00	0,00	0,00	5,40	27,60	6,00	0,87
	Итого	760	41,18	21,59	102,50	770,46	0,61	38,40	5,29	0,08	185,44	682,64	191,89	10,23
<b>Полдник</b>														
8	Молоко кипяченое	200	5,60	6,40	9,40	116,00	0,08	1,00	0,00	0,04	240,00	180,00	28,00	0,12
ГП	Булочка домашняя	100	6,58	9,97	40,16	294,00	0,11	0,30	0,93	0,07	39,72	70,18	10,06	0,61
	Итого	300	12,18	16,37	49,56	410,00	0,19	1,30	0,93	0,11	279,72	250,18	38,06	0,73

			Б	Ж	У	Эн/ц	В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Итого за день</b>		79,95	48,45	182,22	1506,71	0,95	39,86	6,22	105,22	646,09	1382,28	284,04	13,75
	<b>Суточная потребность (60 %)</b>		46,00	47,00	185,00	1410,00	0,72	36,00	6,00	0,42	660,00	990,00	150,00	7,20
	<b>Процент удовлетворения суточной потребности</b>		173,81	103,08	98,50	106,86	131,84	110,71	103,67	25051,19	97,89	139,62	189,36	190,99
<b>возрастная категория 6-11 лет</b>														
<b>День 4</b>														
№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
65	Бутерброд с маслом и сыром (батон йодированный) 40/10/15	65	1,70	3,45	0,39	45,00	0,00	0,10	0,00	0,03	105,00	105,00	4,95	0,12
26	Каша молочная рисовая вязкая с маслом 200/10	210	6,25	8,28	34,83	245,33	0,07	1,91	0,16	0,07	178,40	178,00	35,56	0,43
б/н/ссж	Чай из шиповника	180	0,17	0,07	14,39	62,09	0,00	50,05	40,85	0,19	5,48	4,97	3,05	0,60

ГП	Хлеб пшеничный	40	0,98	0,20	8,95	40,00	0,02	0,00	0,00	0,00	3,60	18,40	4,00	0,58
ГП	Хлеб ржаной	20	2,00	0,38	9,48	52,00	0,07	0,00	0,58	0,00	8,25	58,50	16,50	1,10
	Итого	515	11,10	12,38	68,04	444,42	0,16	52,06	41,59	0,29	300,73	364,87	64,06	2,83
<b>Обед</b>														
29	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	60	1,14	5,15	3,54	61,12	0,04	2,76	0,00	2,75	11,22	27,03	16,20	0,36
22	Борщ с капустой и картофелем со сметаной 200/10	210	1,62	3,89	9,20	92,00	0,04	5,97	0,21	0,00	29,88	49,50	22,63	1,05
41	Каша гречневая рассыпчатая	150	13,32	10,04	32,98	276,26	0,18	0,79	1,00	68,89	26,51	212,92	118,54	4,47
104	Бефстроганов из филе кур 50/40	90	7,40	11,50	3,30	147,60	0,01	0,74	1,80	0,00	9,07	76,79	11,21	1,12
17	Напиток из свежих ягод	180	1,00	0,20	20,00	65,80	0,02	4,00	0,20	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	40	4,40	0,83	20,85	114,40	0,13	0,00	1,23	0,00	18,15	128,04	36,30	2,42
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00	0,03	0,00	0,00	0,00	5,40	27,60	6,00	0,87
	Итого	760	30,35	31,91	103,31	817,18	0,45	14,26	4,44	71,64	114,23	535,88	218,88	13,09
<b>Полдник</b>														
ГП	Кефир	200	1,40	0,00	29,00	122,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	0,00	0,00	0,10
ГП	Пряники	100	1,50	1,41	22,50	109,80	0,03	0,00	0,72	0,00	3,30	15,00	2,70	0,24



	Итого	300	3,18	1,69	58,36	264,70	0,08	7,00	1,04	0,20	15,50	15,28	9,00	1,88
			<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>	<b>Эн/ц</b>	<b>В1</b>	<b>С</b>	<b>Е</b>	<b>А</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Mg</b>	<b>Fe</b>
	<b>Итого за день</b>		44,63	45,98	229,71	1526,30	0,69	73,32	47,07	72,13	430,46	916,03	291,94	17,80
	<b>Суточная потребность (60 %)</b>		46,00	47,00	185,00	1410,00	0,72	36,00	6,00	0,42	660,00	990,00	150,00	7,20
	<b>Процент удовлетворения суточной потребности</b>		97,02	97,83	124,17	108,25	95,97	203,67	784,50	17172,62	65,22	92,53	194,63	247,22

**возрастная категория 6-11 лет**

**День 5**

№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

**Завтрак**

31	Запеканка творожная со сгущенным молоком 170/40	210	23,51	17,86	34,21	406,00	0,08	0,45	0,59	0,11	265,81	320,32	35,96	0,92
54/13гн/2020	Чай со смородиной	200	0,10	0,03	16,00	65,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,95	4,12	2,20	0,46
ГП	Фрукт	100	0,28	0,28	6,86	32,90	0,05	7,00	0,32	0,20	11,20	0,28	6,30	1,54

ГП	Хлеб ржаной	30	0,98	0,20	8,95	40,00	0,02	0,00	0,00	0,00	3,60	18,40	4,00	0,58
	Итого	540	24,87	18,37	66,02	543,90	0,15	7,45	0,91	0,31	283,56	343,12	48,46	3,50
<b>Обед</b>														
28	Рассольник по-Ленинградски со сметаной 240/10	250	2,32	4,11	20,45	120,00	0,10	7,78	0,23	0,00	24,06	78,90	26,94	1,02
12/331/м/сд	Тефтели с соусом сметано-томатным 60/30	90	9,55	11,51	9,60	180,00	0,05	2,41	3,59	0,00	12,01	97,84	18,24	0,84
11/71м	Макаронные изделия отварные с подгарнировкой из свежих помидоров 130/20	150	3,24	7,58	18,87	150,00	0,04	2,43	0,47	0,00	11,35	39,02	18,99	0,69
77	Напиток из шиповника	180	1,00	0,20	20,00	65,80	0,02	4,00	0,20	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	50	4,40	0,83	20,85	114,40	0,13	0,00	1,23	0,00	18,15	128,04	36,30	2,42
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00	0,03	0,00	0,00	0,00	5,40	27,60	6,00	0,87
	Итого	750	21,98	24,53	103,21	690,20	0,37	16,62	5,72	0,00	84,97	385,40	114,47	8,64
<b>Полдник</b>														
25	Сок	200	1,00	0,20	20,00	65,80	0,02	4,00	0,20	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Ватрушка с творогом	100	11,58	5,98	29,58	232,00	0,10	0,39	0,77	0,04	79,22	120,24	14,48	0,59

	Итого	300	12,58	6,18	49,58	297,80	0,12	4,39	0,97	0,04	93,22	134,24	22,48	3,39
			<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>	<b>Эн/ц</b>	<b>В1</b>	<b>С</b>	<b>Е</b>	<b>А</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Mg</b>	<b>Fe</b>
	<b>Итого за день</b>		46,85	42,90	169,23	1234,10	0,52	24,07	6,63	0,31	368,53	728,52	162,93	12,14
	<b>Суточная потребность (60 %)</b>		46,00	47,00	185,00	1410,00	0,72	36,00	6,00	0,42	660,00	990,00	150,00	7,20
	<b>Процент удовлетворения суточной потребности</b>		101,85	91,28	91,48	87,52	71,94	66,86	110,50	73,81	55,84	73,59	108,62	168,61

**возрастная категория 6-11 лет**

**День 6**

№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

**Завтрак**

18	Омлет натуральный	200	16,92	17,47	4,84	242,00	0,10	1,09	0,75	0,03	167,64	307,05	26,16	3,06
71 М	Подгарнировка из зеленого горошка	50	0,80	0,10	1,60	13,00	0,02	5,00	0,10	0,00	23,00	24,00	14,00	0,60
65	Бутерброд с маслом (батон йодированный)	50	1,70	3,45	0,39	45,00	0,00	0,10	0,00	0,03	105,00	105,00	4,95	0,12

	40/10													
57	Чай с сахаром и лимоном	200	0,10	0,03	16,00	65,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,95	4,12	2,20	0,46
	Итого	500	19,52	21,05	22,83	365,00	0,12	6,19	0,85	0,06	298,59	440,17	47,31	4,24
<b>Обед</b>														
33	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной 200/5	205	1,91	3,97	8,14	85,00	0,05	18,65	0,20	0,00	39,42	51,56	22,63	0,81
234М/ссж	Котлеты или биточки рыбные с соусом сметанным 70/30	100	16,75	7,98	68,20	196,80	0,13	0,54	3,35	0,04	120,37	271,72	56,10	1,09
7/71М	Пюре картофельное с подгарнировкой из свежего огурца 150/20	170	3,76	5,58	30,00	185,26	0,16	21,69	0,16	0,03	46,71	105,02	33,49	1,20
17	Компот из сухофруктов	200	0,73	0,00	30,69	130,00	0,01	0,66	0,13	0,01	73,74	25,41	9,90	2,03
ГП	Хлеб пшеничный	50	4,40	0,83	20,85	114,40	0,13	0,00	1,23	0,00	18,15	128,04	36,30	2,42
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00	0,03	0,00	0,00	0,00	5,40	27,60	6,00	0,87
	Итого	755	29,02	18,66	171,32	771,46	0,51	41,54	5,07	0,08	303,79	609,35	164,42	8,42
<b>Полдник</b>														
25	Сок	200	1,00	0,20	20,00	65,80	0,02	4,00	0,20	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80

ГП	Печенье	100	1,92	1,92	31,36	98,20	0,05	16,00	0,32	0,00	25,60	17,66	14,40	3,52
	Итого	300	2,92	2,12	51,36	164,00	0,07	20,00	0,52	0,00	39,60	31,66	22,40	6,32
			<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>	<b>Эн/ц</b>	<b>В1</b>	<b>С</b>	<b>Е</b>	<b>А</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Mg</b>	<b>Fe</b>
	<b>Итого за день</b>		51,46	41,83	245,51	1300,46	0,71	67,73	6,44	0,14	641,98	1081,18	234,13	18,98
	<b>Суточная потребность (60 %)</b>		46,00	47,00	185,00	1410,00	0,72	36,00	6,00	0,42	660,00	990,00	150,00	7,20
	<b>Процент удовлетворения суточной потребности</b>		111,87	89,00	132,71	92,23	97,92	188,14	107,33	32,14	97,27	109,21	156,09	263,61

**возрастная категория 6-11 лет**

**День 7**

№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

**Завтрак**

3	Бутерброд с сыром (батон йодированный) 40/10	50	1,92	1,92	31,36	98,20	0,05	16,00	0,32	0,00	25,60	17,66	14,40	3,52
9	Каша вязкая молочная Геркулесовая с	210	7,14	9,33	29,25	229,00	0,17	1,56	0,52	0,06	159,86	209,07	56,22	1,22

	маслом 200/10													
2	Кофейный напиток с молоком	180	5,53	6,06	24,63	174,00	0,07	2,34	0,01	0,05	219,04	175,10	33,70	0,60
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,95	40,00	0,02	0,00	0,00	0,00	3,60	18,40	4,00	0,58
ГП	Фрукт	100	0,64	0,64	15,68	75,20	0,05	16,00	0,32	0,00	25,60	17,66	14,40	3,52
	Итого	560	16,21	18,15	109,87	616,40	0,36	35,90	1,17	0,11	433,70	437,89	122,72	9,44
<b>Обед</b>														
98М/СД	Суп крестьянский с крупой, на курином бульоне	230	6,10	5,62	13,58	131,00	0,10	7,78	0,23	0,00	24,06	78,90	26,94	1,02
311 К	Гуляш из мяса птицы, 45/45	90	6,87	10,21	2,41	129,60	0,01	0,74	1,80	0,00	9,07	76,79	11,21	1,12
41,9	Рис отварной с поджаривкой из конс.кукурузы 150/20	170	4,09	5,53	30,84	215,50	0,03	2,50	0,24	0,02	12,88	39,03	31,17	0,82
25	Сок	200	1,00	0,20	20,00	65,80	0,02	4,00	0,20	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	50	4,40	0,83	20,85	114,40	0,13	0,00	1,23	0,00	18,15	128,04	36,30	2,42
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00	0,03	0,00	0,00	0,00	5,40	27,60	6,00	0,87
	Итого	770	23,93	22,69	101,12	716,30	0,32	15,02	3,70	0,02	83,56	364,36	119,62	9,05
<b>Полдник</b>														
8	Молоко	200	5,60	6,40	9,40	116,00	0,08	1,00	0,00	0,04	240,00	180,00	28,00	0,12

	кипяченое													
ГП	Вафли	100	2,25	2,94	22,32	125,10	0,03	0,00	1,05	0,01	8,70	27,00	6,00	0,63
	Итого	300	8,13	9,62	38,58	274,00	0,16	8,00	1,37	0,25	259,90	207,28	40,30	2,29
			<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>	<b>Эн/ц</b>	<b>В1</b>	<b>С</b>	<b>Е</b>	<b>А</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Mg</b>	<b>Fe</b>
	<b>Итого за день</b>		48,27	50,46	249,57	1606,70	8,22	58,92	6,24	0,38	777,16	1009,53	282,64	20,78
	<b>Суточная потребность (60 %)</b>		46,00	47,00	185,00	1410,00	0,72	36,00	6,00	0,42	660,00	990,00	150,00	7,20
	<b>Процент удовлетворения суточной потребности</b>		104,93	107,36	134,90	113,95	1141,67	163,67	104,00	90,48	117,75	101,97	188,43	288,61

**возрастная категория 6-11 лет**

**День 8**

№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

**Завтрак**

47	Курица (голень) в соусе с томатом 70/30	100	13,60	6,80	0,00	116,00	0,01	0,00	0,88	0,00	64,00	216,00	32,00	0,88
7	Пюре картофельное	150	3,76	5,58	30,00	185,26	0,16	21,69	0,16	0,03	46,71	105,02	33,49	1,20

57	Чай с сахаром	200	0,14	0,03	16,15	67,00	0,00	2,05	0,01	0,00	4,95	5,22	2,80	0,49
ГП	Хлеб пшеничный	20	0,98	0,20	8,95	40,00	0,02	0,00	0,00	0,00	3,60	18,40	4,00	0,58
ГП	Хлеб ржаной	40	2,00	0,38	9,48	52,00	0,07	0,00	0,58	0,00	8,25	58,50	16,50	1,10
	Итого	510	20,48	12,99	64,58	460,26	0,26	23,74	1,63	0,03	127,51	403,14	88,79	4,25
<b>Обед</b>														
5,00	Маринад морковный	60	1,14	5,15	3,54	61,12	0,04	2,76	0,00	2,75	11,22	27,03	16,20	0,36
43	Суп картофельный гороховый с мясом птицы 200/10	210	5,32	2,84	22,20	131,00	0,20	5,87	0,22	0,00	31,11	89,65	36,24	2,04
66/331	Голубцы ленивые с соусом сметанный 80/20	100	16,87	12,72	41,77	349,93	0,22	1,00	1,27	87,26	33,58	269,70	150,15	5,66
106	Сложный гарнир	150	4,33	5,61	24,38	166,83	0,03	2,50	0,24	0,02	12,88	39,03	31,17	0,82
17	Компот из сухофруктов	180	1,00	0,20	20,00	65,80	0,02	4,00	0,20	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	50	4,40	0,83	20,85	114,40	0,13	0,00	1,23	0,00	18,15	128,04	36,30	2,42
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00	0,03	0,00	0,00	0,00	5,40	27,60	6,00	0,87
	Итого	780	33,39	22,50	142,64	887,96	0,63	13,37	3,16	87,28	115,12	568,02	267,86	14,61
<b>Полдник</b>														
25	Сок	200	1,00	0,20	20,00	65,80	0,02	4,00	0,20	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80



ГП	Булочка с сахаром	100	1,92	1,92	31,36	98,20	0,05	16,00	0,32	0,00	25,60	17,66	14,40	3,52
	Итого	300	2,92	2,12	51,36	164,00	0,07	20,00	0,52	0,00	39,60	31,66	22,40	6,32
			<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>	<b>Эн/ц</b>	<b>В1</b>	<b>С</b>	<b>Е</b>	<b>А</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Mg</b>	<b>Fe</b>
	<b>Итого за день</b>		56,79	37,61	258,58	1512,22	0,96	57,11	5,31	87,31	282,23	1002,82	379,05	25,18
	<b>Суточная потребность (60 %)</b>		46,00	47,00	185,00	1410,00	0,72	36,00	6,00	0,42	660,00	990,00	150,00	7,20
	<b>Процент удовлетворения суточной потребности</b>		123,46	80,02	139,77	107,25	133,06	158,64	88,50	20788,10	42,76	101,29	252,70	349,72
<b>возрастная категория 6-11 лет</b>														
<b>День 9</b>														
№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
53	Суп молочный с макаронными изделиями	200	9,55	11,51	9,60	180,00	0,05	2,41	3,59	0,00	12,01	97,84	18,24	0,84
3	Бутерброд с маслом (батон йодированный)	50	1,70	3,45	0,39	45,00	0,00	0,10	0,00	0,03	105,00	105,00	4,95	0,12

	40/10													
103	Яйцо отварное	40	5,10	4,60	0,30	63,00	0,08	1,00	0,00	0,04	240,00	180,00	28,00	0,12
57	Чай с сахаром	200	0,10	0,03	16,00	65,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,95	4,12	2,20	0,46
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,95	40,00	0,02	0,00	0,00	0,00	3,60	18,40	4,00	0,58
	Итого	510	17,43	19,79	35,24	393,00	0,15	3,51	3,59	0,07	363,56	405,36	57,39	2,12
<b>Обед</b>														
67	Салат Винегрет овощной	60	1,14	5,15	3,54	61,12	0,04	2,76	0,00	2,75	11,22	27,03	16,20	0,36
28	Рассольник по-Ленинградски со сметаной 200/5	205	2,32	4,11	20,45	120,00	0,10	7,78	0,23	0,00	24,06	78,90	26,94	1,02
294М/330М/ссж	Котлеты рубленые из птицы с соусом сметанным, 60/30	90	13,07	6,68	6,31	142,00	0,04	0,00	0,36	0,02	21,92	57,96	13,07	1,17
7	Картофельное пюре	180	3,76	5,58	30,00	185,26	0,16	21,69	0,16	0,03	46,71	105,02	33,49	1,20
77	Напиток из шиповника	180	0,78	0,06	22,12	93,28	0,02	0,80		1,10	32,00	29,20	21,00	0,68
ГП	Хлеб пшеничный	50	4,40	0,83	20,85	114,40	0,13	0,00	1,23	0,00	18,15	128,04	36,30	2,42
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00	0,03	0,00	0,00	0,00	5,40	27,60	6,00	0,87
	Итого	795	26,94	22,71	116,71	776,06	0,52	33,03	1,98	3,90	159,46	453,75	153,00	7,72
<b>Полдник</b>														

8	Молоко кипяченое	200	5,60	6,40	9,40	116,00	0,08	1,00	0,00	0,04	240,00	180,00	28,00	0,12
ГП	Печенье	100	0,84	0,99	23,19	106,20	0,01	0,00	0,21	0,01	4,80	10,80	3,00	0,45
	Итого	300	12,24	13,79	40,59	340,20	1,49	1,06	0,25	0,05	484,80	380,80	59,00	0,77
			<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>	<b>Эн/ц</b>	<b>В1</b>	<b>С</b>	<b>Е</b>	<b>А</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Mg</b>	<b>Fe</b>
	<b>Итого за день</b>	1560	56,61	56,29	192,54	1509,26	2,16	37,60	5,82	4,02	1007,82	1239,91	269,39	10,61
	<b>Суточная потребность (60 %)</b>		46,00	47,00	185,00	1410,00	0,72	36,00	6,00	0,42	660,00	990,00	150,00	7,20
	<b>Процент удовлетворения суточной потребности</b>		123,07	119,77	104,08	107,04	299,72	104,44	97,00	955,95	152,70	125,24	179,59	147,36
<b>возрастная категория 6-11 лет</b>														
<b>День 10</b>														
№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
4	Запеканка из творога со сгущенным молоком 170/40	210	23,51	17,86	34,21	406,00	0,08	0,45	0,59	0,11	265,81	320,32	35,96	0,92
ГП	Фрукт	100	0,64	0,64	15,68	75,20	0,05	16,00	0,32	0,00	25,60	17,66	14,40	3,52

ГП	Батон йодированный	40	2,00	0,38	9,48	52,00	0,07	0,00	0,58	0,00	8,25	58,50	16,50	1,10
57	Чай с сахаром	200	0,10	0,03	16,00	65,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,95	4,12	2,20	0,46
	Итого	550	26,25	18,91	75,37	598,20	0,20	16,45	1,49	0,11	302,61	400,60	69,06	6,00
<b>Обед</b>														
60	Суп картофельный с рыбными консервами	230	8,85	3,86	13,58	139,00	0,08	6,45	0,17	0,02	19,55	152,16	30,91	1,01
24	Плов из говядины с подгарнировкой из свежих помидоров 200/40	240	13,82	12,03	39,64	348,57	0,04	3,64	0,39	0,02	1,26	126,51	35,37	1,31
25	Сок	200	1,00	0,20	20,00	65,80	0,02	4,00	0,20	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	50	4,40	0,83	20,85	114,40	0,13	0,00	1,23	0,00	18,15	128,04	36,30	2,42
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00	0,03	0,00	0,00	0,00	5,40	27,60	6,00	0,87
	Итого	750	29,54	17,22	107,51	727,77	0,30	14,09	1,99	0,04	58,36	448,31	116,58	8,41
<b>Полдник</b>														
ГП	Ряженка	200	1,40	0,00	29,00	122,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	0,00	0,00	0,10
ГП	Пряники	100	1,92	1,92	31,36	98,20	0,05	16,00	0,32	0,00	25,60	17,66	14,40	3,52
	Итого	300	3,32	1,92	60,36	220,20	0,05	16,00	0,32	0,00	26,60	17,66	14,40	3,62

			<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>	<b>Эн/ц</b>	<b>В1</b>	<b>С</b>	<b>Е</b>	<b>А</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Мg</b>	<b>Fe</b>
	<b>Итого за день</b>	1600	59,11	38,05	243,24	1546,17	0,56	46,54	3,80	0,15	387,57	866,57	200,04	18,03
	<b>Суточная потребность (60 %)</b>		46,00	47,00	185,00	1410,00	0,72	36,00	6,00	0,42	660,00	990,00	150,00	7,20
	<b>Процент удовлетворения суточной потребности</b>		128,50	80,96	131,48	109,66	77,08	129,28	63,33	35,71	58,72	87,53	133,36	250,42
<b>Средние показатели энергетической ценности и химического состава рациона питания детей -возрастная категория 7-11 лет</b>														
			<b>Пищевые вещества (г)</b>			<b>Эн/ц (ккал)</b>	<b>Витамины (мг)</b>				<b>Минеральные в-ва (мг)</b>			
			<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>		<b>В1</b>	<b>С</b>	<b>Е</b>	<b>А</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Мg</b>	<b>Fe</b>
<b>Итого за 10 дней</b>			533,50	450,04	2225,94	14752,82	42,81	561,28	101,53	271,31	5851,20	10027,64	2583,91	181,18
<b>Итого за 1 дней</b>			53,35	45,00	222,59	1475,28	4,28	56,13	10,15	27,13	585,12	1002,76	258,39	18,12
<b>Соотношение Б:Ж:У, Са:Р</b>			1,00	0,84	4,17						1,00	1,71		
<b>Суточная потребность (60 %)</b>			46,00	47,00	185,00	1410,00	0,72	36,00	6,00	0,42	660,00	990,00	150,00	7,20
<b>Процент удовлетворения суточной потребности</b>			115,98	95,75	120,32	104,63	594,52	155,91	169,22	6459,64	88,65	101,29	172,26	251,64

**(ФОРМА)****Ежедневное меню основного (организованного) питания**

Наименование блюда	Выход, гр.	Единица измерения	Цена, руб.
1	2	3	5
1 день			
завтрак			
обед			
<b>Итого за день</b>			

## ТРЕБОВАНИЯ К МЕНЮ

1. Циклические меню основного (организованного) питания разрабатываются с учетом следующих требований:

1.1. В циклические меню основного (организованного) питания осеннего периода включают овощные закуски из свежих овощей, компоты и напитки из свежих плодов и ягод.

1.2. В циклических меню зимне-весеннего периода блюда из свежих овощей (корнеплоды) урожая прошлого года заменяют на блюда из свежих овощей прошедших термическую обработку или из консервированных овощей, или из свежих овощей свежего урожая, включают компоты и напитки из сушеных или замороженных плодов и ягод.

1.3. В состав завтраков циклического меню основного (организованного) питания включают основные горячие блюда: молочные каши, молочные супы, овощные, яичные, творожные, мясные блюда, блюда из макарон; закуски – овощные, гастрономические (мясные или рыбные), бутерброды (со сливочным маслом, сыром, сливочным маслом и сыром, джемом, сливочным маслом и джемом и др.); горячие напитки – чай, какао, кофейный напиток, десерт – свежие или консервированные фрукты (в зависимости от сезона года), йодированные булочные изделия или йодированный батон.

Доля молочных каш в циклическом меню не должна превышать 50% от общего количества горячих блюд завтраков. Молочные каши (супы) в меню распределяют равномерно и чередуют с другими видами горячих блюд.

За весь период реализации циклического меню не допускают повторение на завтрак одних и тех же горячих блюд.

1.4. В состав обедов циклического меню основного (организованного) питания включают первые и вторые горячие блюда, гарниры, закуски (овощные, гастрономические (мясные или рыбные)), напитки, хлеб.

Первые блюда изготавливают на мясо-костном, овощном, рыбном бульоне, не допускается изготовление первых блюд на воде.

Вторые основные горячие блюда включают в себя мясные, рыбные, овощные кулинарные изделия. Гарниры овощные, крупяные, из макаронных изделий, из бобовых.

В качестве третьих блюд используются компоты, кисели, напитки, соки.

За весь период реализации циклического меню не допускается повторение на обед одних и тех же горячих первых, вторых блюд, компотов, киселей.

Повторяемость гарниров и закусок не должна превышать 2-х раз.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого завтрака.

1.5. В состав полдников циклического меню основного (организованного) питания включают: хлебобулочное (выпечные изделия, пирожки с различными начинками) или кондитерское изделие (мармелад, пастила, зефир, печенье, вафли, пряники), напиток (молоко, молочнокислые напитки, чай, компоты, кисели), свежие или консервированные фрукты.

1.6. В меню должны использоваться специализированные пищевые продукты, обогащенные микронутриентами (йодированные хлебобулочные изделия, йодированное молоко, йодированная соль), а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

1.7. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд (блюд схожих по составу) или кулинарных изделий, в один и тот же день или в последующие два дня. Не допускается повторение блюд схожих по составу в течении дня.

1.8. Допускается корректировать циклические меню в части не противоречащей действующим требованиям по согласованию с Заказчиком, в том числе для отдельных

муниципальных общеобразовательных организаций на основании результатов анализа опроса и предложений обучающихся и их законных представителей.

2. Исполнитель извещает муниципальную общеобразовательную организацию о внесенных корректировках в меню не позднее чем за 3 дня до размещения данного меню на официальном сайте муниципальной общеобразовательной организации и начала его реализации.

3. Исполнитель обеспечивает соответствие фактического питания обучающихся циклическому меню.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие адекватные по своей пищевой ценности и энергии. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие оформляется в виде Акта замены в котором указывается основание замены.

Акт замены представляется Исполнителем в адрес муниципальной общеобразовательной организации каждый раз, когда вносятся изменения в ежедневное меню.

4. Исполнитель ежедневно до начала организации питания обучающихся направляет в адрес муниципальной общеобразовательной организации ежедневные меню, оформленные в соответствии с действующими требованиями, для размещения на официальном сайте школы, а также размещает ежедневные меню основного (организованного), дополнительного и диетического (при необходимости) питания на линии раздачи и в других доступных для обучающихся и их законных представителей местах.

5. Исполнитель ежедневные меню основного (организованного) питания утверждает подписью и печатью.

6. Рекомендуется Исполнителю согласовать цикличные меню с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

7. Утвержденные меню направляются Исполнителем в адрес муниципальной общеобразовательной организации для размещения на официальном сайте не позднее чем за 10 дней до начала оказания услуг.

8. Каждое циклическое меню, размещенное на официальном сайте, имеет титульный лист с оформленными Грифами «Утверждаю» и «Согласовано» (при необходимости), наличием наименования в котором указывается цикличность (10, 12, 15, 15 и т.д. дневное) и наименование муниципальной общеобразовательной организации, для которой указанное меню предназначается, пояснения к меню (кем разработано, на основании каких сборников рецептов) с обязательным указанием даты утверждения и согласования.



Примерный  
Ассортиментный перечень буфетной продукции  
для организации дополнительного питания обучающихся

1. Мучные кулинарные изделия (пирожки печеные из дрожжевого теста с овощными, фруктовыми, ягодными начинками; пирожки печеные из пресного слоеного теста с овощными, фруктовыми, ягодными начинками; пирожки песочные с яблоками; пирожки печеные из пресного сдобного теста; ватрушки, крендели, слойки и др.),
2. Сдобные булочные изделия, в том числе с начинками (повидло, джем) (булочка «Ванильная», «Булочка с орехами», булочка «Домашняя», булочка «Дорожная», «Булочка с повидлом обсыпная» булочка «Октябренок», булочка «Школьная», булочка «Веснушка», булочка «Российская» и др.),
3. Мучные изделия пониженной калорийности (булочки «Розовая», «Алтайская», «Осенняя», «Молочная», «К завтраку», «Закусочная», «Янтарная», «Деревенская», «Творожная», «Украинская», «К чаю», «Новинка», «Обогащенная» и др.),
4. Изделия из разных видов теста (кекс «Столичный», кекс «Творожный», кекс «Здоровье», кекс «Здоровье», полоска песочная с повидлом, песочник с изюмом, печенье «Нарезное», «Ленинградское», коврижки молочные и др.),
5. Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.) предварительно вымытые, поштучно,
6. Вода питьевая бутилированная негазированная в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,
7. Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,
8. Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,
9. Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 200 мл,
10. Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 125 г,
11. Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов в потребительской упаковке промышленного изготовления до 125 г,
12. Орехи (кроме арахиса), сухофрукты в потребительской упаковке промышленного изготовления до 50 г,
13. Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, пастила, мармелад), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад в потребительской упаковке промышленного изготовления до 25 г.



**Минимальные требования к лабораторным исследованиям (испытаниям)  
по каждому пищеблоку**

(исследования должны проводиться во время действия контракта в период с сентября по апрель, исключая выходные и праздничные дни, а также каникулярное время)

вид исследований	объект исследования (обследования)	количество	период проведения исследований	кратность исследований (испытаний)
<b>готовые блюда и кулинарные изделия</b>				
микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	салаты и овощные блюда	1 блюдо	сентябрь-ноябрь,	1
			декабрь-февраль,	1
			март-апрель	1
	вторые блюда	1 блюдо	сентябрь-ноябрь,	1
			март-апрель	1
	гарниры или соусы	1 блюдо	сентябрь-ноябрь,	1
			декабрь-февраль,	1
			март-апрель	1
	<b>смывы с объектов окружающей среды (оборудование, инвентарь, посуда, тара, специальная одежда и т.д.)</b>			
микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (повара)	одномоментно 5 смывов (проб)	сентябрь-ноябрь	1
			март-апрель	1
микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь и тара, предназначенные для обработки сырых овощей	одномоментно 3 смывов (проб)	декабрь-февраль	1
			март-апрель	1
исследования смывов на наличие яиц гельминтов	оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	одномоментно 3 смывов (проб)	сентябрь-ноябрь	1
<b>продовольственное (пищевое) сырье</b>				

ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	молоко	1 образец	сентябрь-ноябрь	1
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	сливочное масло	1 образец	сентябрь-ноябрь	1
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	сыр	1 образец	сентябрь-ноябрь	1
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	творог	1 образец	сентябрь-ноябрь	1
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	сметана	1 образец	сентябрь-ноябрь	1
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	кисломолочная продукция	1 образец	сентябрь-ноябрь	1
на наличие иерсиний	овощи очищенные вакуумированные	1 образец	март-апрель	1
на наличие иерсиний	упаковка очищенных вакуумированных овощей	1 образец	март-апрель	1
на наличие карагинана	мясо	1 образец	декабрь-февраль	1
на наличие сальмонелл	мясо птицы	1 образец	декабрь-февраль	1

### Перечень мероприятий по популяризации здорового питания среди обучающихся\*

Наименование мероприятия	Требования к проведению мероприятия, описание мероприятия
Проведение мероприятия «Разноцветная неделя» в рамках популяризации здорового питания	<p>Под одним мероприятием «Разноцветная неделя» понимается одна учебная неделя, в которой отсутствуют нерабочие праздничные дни, где в каждый день недели Исполнитель выбирает фрукт(ы) и(или) овощ(и) определенного цвета. При этом в неделе не должно быть повторяющихся цветов. Выбранные фрукты и (или) овощи обрабатываются или приготавливаются (при необходимости) и включаются в основное меню и в меню дополнительного питания.</p> <p>Мероприятие «Разноцветная неделя» должно быть проведено с использованием пищевой продукции, разрешенной в детском питании. Использование пищевой продукции из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 запрещается.</p> <p>Мероприятие должно сопровождаться предоставлением детям информации познавательного характера об указанном фрукте или овоще. Такая информация предоставляется детям в форме беседы или игры или конкурса или викторины или пр.</p> <p>Проведение мероприятий организуется за счет сил и средств Исполнителя.</p> <p>Место проведения мероприятия – помещение столовой Заказчика.</p> <p>Мероприятие должно быть организовано с учетом технических возможностей общеобразовательных учреждений, т.е. оно должно быть выполнимым.</p>

**Предложение участника закупки, с которым заключается контракт, в отношении количества проведения мероприятий за период оказания услуг (в каждом из периодов: первый период с сентября по декабрь; второй период с января по апрель)**

Неделя 1. Даты **14.10.2024 по 19.10.2024\***

День недели	Цвет дня	Место проведения	Время проведения	Действия
Понедельник	Красный	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе красных продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания холодной закуски «помидоры свежие порционно»;</li> </ul>
Вторник	Оранжевый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается конкурсом рисунков. Тема рисунка: "Оранжевое настроение". Дети могут выразить свои чувства и эмоции через яркие оранжевые цвета. Основной цвет рисунка — оранжевый. Сюжет и герои могут быть</li> </ul>

				любые. (Выполнен красками или карандашами). Условия: - рисунок на листе А4; - подписаны имя, возраст и класс ребенка; Рисунки принимаются в школьной столовой у заведующей производством. О сроках проведения конкурса участники заранее уведомляют через руководителей. Победитель будет выбран заведующей производством и награжден призом; - Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «икра морковная»;
Среда	Желтый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	Действия: - Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета; - Мероприятие сопровождается проведением викторины на тему пользы овощей и фруктов, в режиме онлайн. В зоне информационных стендов меню и другой дополнительной информацией размещается QR-код с доступом к вопросам викторины. Викторина содержит: 1) Легкие и веселые вопросы для разогрева, чтобы дети почувствовали себя уверенно, 2) Вопросы средней сложности, касающиеся пользы кукурузы и других овощей и фруктов, с акцентом на простоту и интересные факты, 3) Награждение электронными сертификатами, виртуальными медалями или значками. Благодарности детям за участие через текстовое сообщение. - Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «кукуруза консервированная»;
Четверг	Зеленый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	Действия: - Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета; - Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе зеленых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале; - Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «огурцы порционные»;
Пятница	Фиолетовый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	Действия: - Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом

				<p>дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Мероприятие сопровождается проведением беседы «Чудо-свекла». Заведующий производством проводит беседу с детьми по следующим темам:</li> <li>- Откуда к нам пришла свекла</li> <li>- Какая бывает свекла</li> <li>- Чем полезна свекла</li> <li>- Как можно еще использовать свеклу;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «Баклажаны запеченные» или «Свекольная икра»;</li> </ul>
Суббота**	Белый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе белых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «Картофельное пюре»</li> </ul>

Неделя 2. Даты **02.12.2024 по 07.12.2024\***

День недели	Цвет дня	Место проведения	Время проведения	Действия
Понедельник	Зеленый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе зеленых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «огурцы порционные»;</li> </ul>
Вторник	Желтый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается конкурсом рисунков. Тема рисунка: "Желтое настроение". Дети могут выразить свои чувства и эмоции через яркие желтые цвета. Основной цвет рисунка — желтый. Сюжет и герои могут быть любыми. (Выполнен красками или карандашами).</li> </ul>

				<p>Условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рисунок на листе А4;</li> <li>- подписаны имя, возраст и класс ребенка;</li> </ul> <p>Рисунки принимаются в школьной столовой у заведующей производством. О сроках проведения конкурса участников заранее уведомляют через руководителей. Победитель будет выбран заведующей производством и награжден призом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «кукуруза консервированная»;</li> </ul>
Среда	Красный	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается проведением викторины на тему пользы овощей и фруктов, в режиме онлайн. В зоне информационных стендов меню и другой дополнительной информацией размещается QR-код с доступом к вопросам викторины. Викторина содержит: 1) Легкие и весёлые вопросы для разогрева, чтобы дети почувствовали себя уверенно, 2) Вопросы средней сложности, касающиеся пользы помидоров и других овощей и фруктов, с акцентом на простоту и интересные факты, 3) Награждение электронными сертификатами, виртуальными медалями или значками. Благодарности детям за участие через текстовое сообщение.</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания холодной закуска «помидоры свежие порционно»;</li> </ul>
Четверг	Фиолетовый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе фиолетовых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «Баклажаны запеченные» или «Свекольная икра»;</li> </ul>
Пятница	Белый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или</li> </ul>



				<p>фруктов соответствующего цвета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Мероприятие сопровождается проведением беседы «Ах, картошечка-картошка!». Заведующий производством проводит беседу с детьми по следующим темам: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Откуда к нам пришел картофель</li> <li>- Какой бывает картофель</li> <li>- Чем полезен картофель</li> <li>- Как можно еще использовать картофель;</li> </ul> </li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «Картофельное пюре»</li> </ul>
Суббота**	Оранжевый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе оранжевых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «икра морковная»;</li> </ul>

Неделя 3. Даты **03.02.2025 по 08.02.2025\***

День недели	Цвет дня	Место проведения	Время проведения	Действия
Понедельник	Желтый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе желтых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «кукуруза консервированная»;</li> </ul>
Вторник	Красный	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается конкурсом рисунков. Тема рисунка: "Красное настроение". Дети могут выразить свои чувства и эмоции через яркие красные цвета. Основной цвет рисунка — красный. Сюжет и герои могут быть любые. (Выполнен красками или карандашами).</li> </ul> <p>Условия:</p>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- рисунок на листе А4;</li> <li>- подписаны имя, возраст и класс ребенка;</li> </ul> <p>Рисунки принимаются в школьной столовой у заведующей производством. О сроках проведения конкурса участников заранее уведомляют через руководителей. Победитель будет выбран заведующей производством и награжден призом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания холодной закуски «помидоры свежие порционно»;</li> </ul>
Среда	Фиолетовый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается проведением викторины на тему пользы овощей и фруктов, в режиме онлайн. В зоне информационных стендов меню и другой дополнительной информацией размещается QR-код с доступом к вопросам викторины. Викторина содержит: 1) Легкие и весёлые вопросы для разогрева, чтобы дети почувствовали себя уверенно, 2) Вопросы средней сложности, касающиеся пользы свеклы и других овощей и фруктов, с акцентом на простоту и интересные факты, 3) Награждение электронными сертификатами, виртуальными медалями или значками. Благодарности детям за участие через текстовое сообщение.</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «Баклажаны запеченные» или «Свекольная икра»;</li> </ul>
Четверг	Белый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе белых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «Картофельное пюре»</li> </ul>
Пятница	Оранжевый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается</li> </ul>

				<p>проведением беседы «Красавица морковь». Заведующий производством проводит беседу с детьми по следующим темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Откуда к нам пришла морковь</li> <li>- Какой бывает морковь</li> <li>- Чем полезна морковь</li> <li>- Как можно еще использовать морковь;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «икра морковная»;</li> </ul>
Суббота**	Зеленый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе зеленых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «огурцы порционные»;</li> </ul>

Неделя 4. Даты с 07.04.2025 по 13.04.2025\*

День недели	Цвет дня	Место проведения	Время проведения	Действия
Понедельник	Оранжевый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе оранжевых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «икра морковная»;</li> </ul>
Вторник	Белый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается конкурсом рисунков. Тема рисунка: "Её величество картошка". Дети могут изобразить свое представление о картошке: процесс посадки, уборки и окуживания. Сюжет может быть любой. (Выполнен красками или карандашами).</li> </ul> <p>Условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рисунок на листе А4;</li> <li>- подписаны имя, возраст и класс ребенка;</li> </ul> <p>Рисунки принимаются в школьной</p>

				<p>столовой у заведующей производством. О сроках проведения конкурса участников заранее уведомляют через руководителей. Победитель будет выбран заведующей производством и награжден призом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «Картофельное пюре»</li> </ul>
Среда	Зеленый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается проведением викторины на тему пользы овощей и фруктов, в режиме онлайн. В зоне информационных стендов меню и другой дополнительной информацией размещается QR-код с доступом к вопросам викторины. Викторина содержит: <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Легкие и весёлые вопросы для разогрева, чтобы дети почувствовали себя уверенно,</li> <li>2) Вопросы средней сложности, касающиеся пользы огурцов и других овощей и фруктов, с акцентом на простоту и интересные факты,</li> <li>3) Награждение электронными сертификатами, виртуальными медалями или значками. Благодарности детям за участие через текстовое сообщение.</li> </ul> </li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «огурцы порционные»;</li> </ul>
Четверг	Красный	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе красных продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания холодной закуски «помидоры свежие порционно»;</li> </ul>
Пятница	Желтый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается проведением беседы «Царица кукуруза». Заведующий производством проводит беседу с детьми по следующим темам:</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Откуда к нам пришла кукуруза</li> <li>- Какой бывает кукуруза</li> <li>- Чем полезна кукуруза</li> <li>- Как можно еще использовать кукурузу;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «кукуруза консервированная»;</li> </ul>
Суббота**	Фиолетовый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе фиолетовых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «Баклажаны запеченные» или «Свекольная икра»;</li> </ul>

*\* Даты могут быть изменены если выбранные недели не будут учебными, по какой-либо причине, о чем заказчик будет уведомлен дополнительно.*

*\*\* 6-й день реализуется, в том случае, если образовательное учреждение осуществляет деятельность в рамках 6-ти дневной рабочей недели*

<p>Проведение мероприятия «Тематические дни» в рамках популяризации здорового питания</p>	<p>При проведении мероприятия «Тематический день» Исполнителем в один из дней выбирается блюдо, приготавливается и включается в основное меню и в меню дополнительного питания (например, «День Каши», «День Омлета»).</p> <p>Мероприятие «Тематические дни» должно быть проведено с использованием пищевой продукции, разрешенной в детском питании. Использование пищевой продукции из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 запрещается.</p> <p>Мероприятие должно сопровождаться предоставлением детям информации познавательного характера о приготовленном блюде. Такая информация предоставляется детям в форме беседы или игры или конкурса или викторины (например, рассказ содержит сведения о происхождении блюда, о разных рецептах приготовления, о пользе, о применении данного блюда в разных кухнях мира и т.д.).</p> <p>Проведение мероприятий организуется за счет сил и средств Исполнителя.</p> <p>Место проведения мероприятия – помещение столовой Заказчика.</p> <p>Мероприятие должно быть организовано с учетом технических возможностей общеобразовательных учреждений, т.е. оно должно быть выполнимым.</p>
---	---

**Предложение участника закупки, с которым заключается контракт, в отношении количества проведения мероприятий за период оказания услуг (в каждом из периодов: первый период с сентября по декабрь; второй период с января по апрель)**

Тема дня	Дата проведения мероприятия*	Время проведения	Место проведения	Действия
День Каши	10.10.2024	с 12:30 до 13:00	Помещение столовой Заказчика	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Повара готовят 3 вида каши для презентации детям</li> <li>2. Историческая справка по блюду «каша»</li> <li>3. <input type="checkbox"/> Знакомство с понятиями «крупа» и видами каши</li> <li>4. <input type="checkbox"/> Знакомство с видами круп (задание определить крупу по внешнему виду каши)</li> <li>5. <input type="checkbox"/> Знакомство со злаковыми растениями</li> <li>6. <input type="checkbox"/> Беседа о пользе каш (Каша — это полезная и питательная еда, которая поможет вам стать здоровыми и сильными. В кашах</li> </ol>

				много витаминов и питательных веществ, которые являются для организма великолепным источником энергии и хорошо усваиваются нашим организмом.) 7. <input type="checkbox"/> Дегустация каши
День Чая	17.12.2024	с 12:30 до 13:00	помещение столовой Заказчика	1. повара готовят 3 вида чая (черный, зеленый, каркаде) для презентации детям 2. История появления чайного напитка. 3. <input type="checkbox"/> беседа о сборе и приготовлении чая 4. <input type="checkbox"/> легенды о чае 5. <input type="checkbox"/> голосование детей «мой самый любимый чай» 6. <input type="checkbox"/> беседы о полезных и лечебных свойствах чая 7. <input type="checkbox"/> дегустация чая
День Супа	05.02.2025	с 12:30 до 13:00	помещение столовой Заказчика	1. Повара готовят 3 вида супов для презентации детям 2. Историческая справка по блюду «суп» 3. <input type="checkbox"/> знакомство с различными видами супа 4. <input type="checkbox"/> игра «подбери продукты для первого блюда» 5. <input type="checkbox"/> голосование детей «мой самый любимый суп» 6. <input type="checkbox"/> беседа о важности первых блюд в рационе 7. <input type="checkbox"/> дегустация супов
День Салата	15.04.2025	с 12:30 до 13:00	помещение столовой Заказчика	1. повара готовят 3 вида салатов для презентации детям 2. Историческая справка по блюду «салат» 3. <input type="checkbox"/> знакомство с различными видами салатов и видов нарезки 4. <input type="checkbox"/> игра «подбери продукты для салата» 5. <input type="checkbox"/> голосование детей «мой самый любимый салат» 6. <input type="checkbox"/> беседа о важности салатов в рационе и их полезных свойствах 7. <input type="checkbox"/> известные салаты в различных кухнях мира 8. дегустация салатов

**\* Даты могут быть изменены если выбранные недели не будут учебными, по какой-либо причине, о чем заказчик будет уведомлен дополнительно.**

Проведение мероприятия «Классный час «Здоровое питание» в рамках популяризации здорового питания

Под мероприятием «Классный час «Здоровое питание» понимается проведение Исполнителем классного часа с проведением лекций или дискуссий или конкурсов или викторин или игр или квестов и др. Целью проведения мероприятия должно быть освещение вопросов здорового питания, повышение уровня знаний и формированию практических навыков в сфере здорового питания. Мероприятие должно проводиться с использованием наглядного материала (плакатов, стендов, брошюр, презентаций и пр.), в которых освещаются вопросы правильного питания.

Проведение мероприятий организуется за счет сил и средств Исполнителя.  
Место проведения мероприятия – помещение столовой Заказчика или иное помещение заказчика – по согласованию с Заказчиком.  
Мероприятие проводится во время проведения учебного процесса по согласованию с Заказчиком, по плану проведения мероприятия, предварительно согласованного с Заказчиком.  
Время проведения мероприятия, количество учащихся, участвующих в мероприятии по согласованию с Заказчиком.  
Мероприятие должно быть организовано с учетом технических возможностей общеобразовательных учреждений, т.е. оно должно быть выполнимым.

**Предложение участника закупки, с которым заключается контракт, в отношении количества проведения мероприятий за период оказания услуг (в каждом из периодов: первый период с сентября по декабрь; второй период с января по**

апрель)

**Классный час «Правильное питание – путь к здоровью»**

**Дата проведения: 27.09.2024\***

Место: помещение столовой Заказчика или иное помещение заказчика – по согласованию с Заказчиком

Цель: мероприятие направленно на улучшение уровня здоровья у обучающихся через формирование культуры правильного питания

Время проведения: с 12:30 до 13:00

Задачи:

Образовательные:

- формирование представления о витаминах, о вредных и полезных продуктах через прочтения литературного произведения,
- знакомство с правилами и режимом питания;

Развивающие:

- развивать кругозор учащихся.
- развивать внимание, мышление, память.
- расширять познавательный интерес,
- наблюдательность, логическое и образное мышление, внимание, память;

Воспитательные:

- воспитывать культуру сохранения и совершенствования собственного здоровья;
- воспитывать чувство взаимопомощи.
- продолжать формировать сознательную установку на здоровый образ жизни, желание заботиться о своем здоровье

Целевая аудитория воспитательного мероприятия: учащиеся 7-8 лет

**Роль и место воспитательного мероприятия.** Мероприятие направленно на улучшение уровня здоровья у обучающихся через формирование культуры правильного питания.

**Оборудование:** карточки для деления на группы, ноутбук, карточки с информацией, карточки с заданием, смайлики.

**Ход мероприятия.**

1. Организационный момент

2. Самоопределение к деятельности (информация на доске)

(Появляется тема «Правильное питание – путь к здоровью»)

3. Работа по теме урока

3.1. Игра «Что полезно, что не полезно»

3.2. Работа в группах

3.3. Выступление детей о важности витаминов:

3.4. Игра Веселая эстафета (ребята по очереди передают по цепочке друг другу мяч, называя овощи и фрукты.)

4. Физминутка

5. Подведение итогов

**Классный час «Осторожно, вкусная еда!»**

**Дата проведения: 20.11.2024\***

Цель: сформировать у учащихся представление о пользе и вреде продуктов питания

Место: помещение столовой Заказчика или иное помещение заказчика – по согласованию с Заказчиком

Время проведения: с 12:30 до 13:00

Задачи:

**Образовательные:**

- Систематизировать и обобщить знания детей о продуктах питания
- Закрепить представление детей о значении питания в жизни человека.
- Развивать умение устанавливать взаимосвязь продуктов питания и здоровья
- Научить ребенка осознанно подходить к своему питанию.
- Научить детей выбирать самые полезные продукты.
- Учить работать с информацией и выделять главное.
- Учить детей правильно выбирать меню.

**Развивающие:**

- Расширять знания о здоровом питании.
- Помочь детям правильно ориентироваться в ассортименте продуктов.
- Активизировать познавательную деятельность воспитанников, их интеллект, память, внимание, слух.
- Вырабатывать у детей чувство уверенности во время выступления.

**Воспитательные:**

- Воспитывать сознательное отношение к здоровому питанию.
- Привести к пониманию, что питаться нужно правильно, чтобы быть здоровыми.
- Воспитывать умение работать в команде, используя план, взаимопомощь.

Целевая аудитория воспитательного мероприятия: учащиеся 7-8 лет

Роль и место воспитательного мероприятия: Мероприятие направленно на улучшение уровня здоровья у обучающихся через формирование культуры правильного питания.

Оборудование: карточки для деления на группы, ноутбук, карточки с информацией, карточки с заданием, смайлики.

Ход мероприятия

1. Орг. момент.
2. Эмоциональный настрой.
3. Объявление темы классного часа.
4. Введение в тему
5. Физминутка
6. Вредные продукты
7. Режим питания
8. Заключение.

### **Классный час «Секреты здорового питания»**

**Дата проведения: 15.01.2025\***

Цель: создать условия для формирования правильного отношения к своему здоровью через понятие здорового питания.

Место: помещение столовой Заказчика или иное помещение заказчика – по согласованию с Заказчиком

Время проведения: с 12:30 до 13:00

Задачи:

**Образовательные:**

- формировать умение выбирать полезные продукты питания;
- познакомить учащихся с вредными для человека продуктами.

**Развивающие:**

- развивать кругозор учащихся.
- развивать внимание, мышление, память.

**Воспитательные:**

- воспитывать культуру сохранения и совершенствования собственного здоровья;
- воспитывать негативное отношение к вредным продуктам питания;
- воспитывать ответственное отношение учащихся к своему здоровью;
- воспитывать чувство взаимопомощи.

Целевая аудитория воспитательного мероприятия: учащиеся 7-8 лет

Роль и место воспитательного мероприятия. Мероприятие направленно на улучшение уровня здоровья у обучающихся через формирование культуры правильного питания.

Оборудование: карточки для деления на группы, ноутбук, карточки с информацией, карточки с заданием, смайлики.

Ход мероприятия

1. Орг. момент.
2. Эмоциональный настрой.
3. Объявление темы классного часа.
4. Введение в тему
5. Физминутка
6. Вредные продукты
7. Режим питания
8. Заключение.

### **Классный час «Полезные и вредные продукты»**

**Дата проведения: 19.03.2025\***

Цель: сформировать у учащихся представление о пользе и вреде продуктов питания

Место: помещение столовой Заказчика или иное помещение заказчика – по согласованию с Заказчиком

Время проведения: с 12:30 до 13:00

Задачи:

**Образовательные:**

- Систематизировать и обобщить знания детей о продуктах питания
- Закрепить представление детей о значении питания в жизни человека.
- Развивать умение устанавливать взаимосвязь продуктов питания и здоровья



- Научить ребенка осознанно подходить к своему питанию.
- Научить детей выбирать самые полезные продукты.
- Учить работать с информацией и выделять главное.
- Учить детей правильно выбирать меню.

**Развивающие:**

- Расширять знания о здоровом питании.
- Помочь детям правильно ориентироваться в ассортименте продуктов.
- Активизировать познавательную деятельность воспитанников, их интеллект, память, внимание, слух.
- Вырабатывать у детей чувство уверенности во время выступления.

**Воспитательные:**

- Воспитывать сознательное отношение к здоровому питанию.
- Привести к пониманию, что питаться нужно правильно, чтобы быть здоровыми.
- Воспитывать умение работать в команде, используя план, взаимопомощь.

Целевая аудитория воспитательного мероприятия: учащиеся 7-8 лет

Роль и место воспитательного мероприятия: Мероприятие направленно на улучшение уровня здоровья у обучающихся через формирование культуры правильного питания.

Оборудование: карточки для деления на группы, ноутбук, карточки с информацией, карточки с заданием, смайлики.

Ход мероприятия

1. Орг. момент.
2. Эмоциональный настрой.
3. Объявление темы классного часа.
4. Введение в тему
5. Физминутка
6. Вредные продукты
7. Режим питания
8. Заключение.

*\* Даты могут быть изменены если выбранные недели не будут учебными, по какой-либо причине, о чем заказчик будет уведомлен дополнительно.*

Проведение мероприятия «Мастер-класс» в рамках популяризации здорового питания

Исполнителем проводится мероприятие «Мастер-класс» по приготовлению блюд из циклического меню. Исполнитель самостоятельно выбирает блюдо из циклического меню. Приготовление блюд должно производиться Исполнителем. Допускается приготовление несложных блюд учащимися и их родителями, при условии соблюдения техники безопасности, санитарного законодательства, без посещения помещения пищеблока.

Мероприятие подразумевает приготовление и дегустирование приготовленных блюд. При проведении мероприятия Исполнитель должен руководствоваться нормативными документами в сфере санитарного законодательства.

К мероприятию могут привлекаться родители учащихся.

Мероприятие должно сопровождаться предоставлением информации об истории создания и пользе блюда.

Мероприятие «Мастер-класс» должно быть проведено с использованием пищевой продукции, разрешенной в детском питании. Использование пищевой продукции из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 запрещается.

Место проведения мероприятия – помещение столовой Заказчика.

Время проведения мероприятия, количество учащихся, участвующих в мероприятии по согласованию с Заказчиком.

**Предложение участника закупки, с которым заключается контракт, в отношении количества проведения мероприятий за период оказания услуг (в каждом из периодов: первый период с сентября по декабрь; второй период с января по апрель)**

Дата проведения мастер-класса *	Блюдо	Место проведения	Время проведения	Кол-во участников **	Ход мероприятия
14.11.2024	Запеканка	Помещения столовой Заказчика	с 16:00 до 16:30 – приготовление блюда с 16:30 до 17:00 дегустация	10 чел. -ученики 10 чел. – родители учеников	- Организационные моменты - Заведующий производством рассказывает участникам историю блюда; - Приготовление блюда вместе с учениками и их

					<p>родителями</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Практическое участие учеников и их родителей в процессе приготовления блюд с соблюдением норм СанПиН;</li> <li>- Дегустация приготовленных блюд;</li> </ul>
26.12.2024	Омлет	Помещения столовой Заказчика	<p>с 16:00 до 16:30 – приготовление блюда с 16:30 до 17:00 дегустация</p>	<p>10 чел. -ученики 10 чел. - родители учеников</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организационные моменты</li> <li>- Заведующий производством рассказывает участникам историю блюда;</li> <li>- Приготовление блюда вместе с учениками и их родителями</li> <li>- Практическое участие учеников и их родителей в процессе приготовления блюд с соблюдением норм СанПиН;</li> <li>- Дегустация приготовленных блюд;</li> </ul>
29.01.2025	Тефтели	Помещения столовой Заказчика	<p>с 16:00 до 16:30 – приготовление блюда с 16:30 до 17:00 дегустация</p>	<p>10 чел. -ученики 10 чел. – родители учеников</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организационные моменты</li> <li>- Заведующий производством рассказывает участникам историю блюда;</li> <li>- Приготовление блюда вместе с учениками и их родителями</li> <li>- Практическое участие учеников и их родителей в процессе приготовления блюд с соблюдением норм СанПиН;</li> <li>- Дегустация приготовленных блюд;</li> </ul>
28.03.2025	Овсяное печенье	Помещения столовой Заказчика	<p>с 16:00 до 16:30 – приготовление блюда с 16:30 до 17:00 дегустация</p>	<p>10 чел. -ученики 10 чел. – родители учеников</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организационные моменты</li> <li>- Заведующий производством рассказывает участникам историю блюда;</li> <li>- Приготовление блюда вместе с учениками и их родителями</li> <li>- Практическое участие учеников и их родителей в процессе приготовления блюд с соблюдением норм СанПиН;</li> <li>- Дегустация приготовленных блюд;</li> </ul>
<p><b>* Даты могут быть изменены если выбранные недели не будут учебными, по какой-либо причине, о чем заказчик будет уведомлен дополнительно.</b></p> <p><b>** Количество участников может быть скорректировано в зависимости от обстоятельств</b></p>					

**Дополнительные лабораторные и инструментальные исследования (испытания) по каждому пищеблоку\***

Наименование лабораторных исследований (испытаний)	Требования к проведению лабораторных исследований (Описание лабораторного исследования)	Количество смывов с объектов исследований (количества блюд исследуемого приема пищи), количества проведения лабораторных исследований (испытаний) за период оказания услуг по каждому пищеблоку (в том числе по периодам сентябрь-декабрь, январь-апрель, в случае, если участник предложил 2 и более количество раз проведения лабораторных исследований (испытаний))		
Проведение микробиологических исследований проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Объект исследования: Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные и яичные, овощные блюда. Лабораторные исследования должны проводиться не реже 1 раза в каждый из периодов. При этом под первым периодом понимается период с сентября по декабрь. Под вторым периодом понимается период с январь по апрель. Исследования должны проводиться во время действия контракта в период с сентября по апрель, исключая выходные и праздничные дни, а также каникулярное время.	кол-во раз проведения лабораторных исследований по периодам:		кол-во блюд исследуемого приема пищи
		сентябрь-декабрь	1 раз	3 блюда
		январь - апрель	1 раз	3 блюда
Проведение микробиологических исследований смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объект исследования: объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (повара). В случае, если участником закупки предлагается проводить микробиологические исследования 5 (пяти) смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) с объектов исследований 2 и более раз, лабораторные исследования должны проводиться не реже 1 раза в каждый из периодов: под первым периодом понимается период с сентября по декабрь; под вторым периодом понимается период с январь по апрель. Исследования должны проводиться во время действия контракта в период с сентября по апрель, исключая выходные и праздничные дни, а также каникулярное время.	кол-во смывов с объектов исследования	кол-во раз проведения лабораторных исследований, в том числе за **периоды:	
		5 смывов	сентябрь-декабрь	1 раз
			январь - апрель	1 раз
Проведение микробиологических исследований смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Объект исследования: оборудование, инвентарь, тара, предназначенные для обработки и хранения сырых овощей. В случае, если участником закупки предлагается проводить	кол-во смывов с объектов исследования	кол-во раз проведения лабораторных исследований, в том числе за **периоды:	
		5 смывов	сентябрь-декабрь	1 раз

	<p>микробиологические исследования 5 (пяти) смывов на наличие возбудителей иерсиниозов с объектов исследований 2 и более раз, лабораторные исследования должны проводиться не реже 1 раза в каждый из периодов: под первым периодом понимается период с сентября по декабрь; под вторым периодом понимается период с январь по апрель. Исследования должны проводиться во время действия контракта в период с сентября по апрель, исключая выходные и праздничные дни, а также каникулярное время.</p>		январь - апрель	1 раз
<p>Проведение исследований смывов на наличие яиц гельминтов</p>	<p>Объект исследования: оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень). В случае, если участником закупки предлагается проводить исследования 5 (пяти) смывов на наличие яиц гельминтов с объектов исследований 2 и более раз, лабораторные исследования должны проводиться не реже 1 раза в каждый из периодов: под первым периодом понимается период с сентября по декабрь; под вторым периодом понимается период с январь по апрель. Исследования должны проводиться во время действия контракта в период с сентября по апрель, исключая выходные и праздничные дни, а также каникулярное время.</p>	<p>кол-во смывов с объектов исследования</p>	<p>кол-во раз проведения лабораторных исследований, в том числе за **периоды:</p>	
		5 смывов	сентябрь-декабрь	1 раз
			январь - апрель	1 раз



**Перечень имеющегося оборудования у заказчика**

Оборудование, имеющееся у Заказчика	Дата ввода в эксплуатацию	Адрес местонахождения основного средства	Количество
Ванна котломоечная двухсекционная ВСМ-2/700-Н	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Ванна моечная ВМЦ1-066	26.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Ванна моечная ВМЦ2-126, двухсекционная.	26.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Ванна моечная ВМЦ3-186, трехсекционная, нерж.	26.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Ванна моечная для мытья посуды	26.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Ванна моечная односекционная ВСМ-1/530-Н	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Ванна моечная односекционная ВСМ-1/530-Н	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Ванна моечная односекционная ВСМ-1/530-Н	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Ванна моечная односекционная ВСМ-1/530-Н	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Ванна моечная односекционная ВСМ-1/530-Н	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Ванна моечная односекционная ВСМ-1/530-Н	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Ванна моечная односекционная ВСМ-1/530-Н	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Ванна моечная односекционная ВСМ-1/530-Н	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Весы МП 150-ВДА	15.08.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Весы МП 150-ВДА	15.08.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Весы МП 150-ВДА	15.08.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Весы настольные ВСП 15.2-4К	19.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Весы настольные ВСП 15.2-4К	19.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1

Весы настольные ВСП 15.2-4К	19.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Весы настольные ВСП 15.2-4К	19.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Картофелечистка МОК-300У	24.04.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Колода разрубочная д07	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Котел пищеварочный КПЭМ-100/9 Т	14.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Котел пищеварочный КПЭМ-100/9 Т	14.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Ларь из нержав. стали	01.03.1987	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Ларь нерж.	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Машина посудомоечная МПК-1100К со столами.	05.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Машина тестомесильная МЕС SK-30-2S	23.08.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Машина тестораскаточная МРТ-1	01.12.2014	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Миксер планетарный серии EJ-40В	23.08.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Мини-линия раздачи ПВХМ-70КМУ	15.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Мукопросеиватель Каскад	23.08.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Мясорубка МИМ - 300М	16.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Облучатель бактерицидный ОБН-150	15.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Облучатель бактерицидный ОБН-150	15.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Облучатель бактерицидный ОБН-150	15.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Облучатель бактерицидный ОБН-150	15.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Облучатель бактерицидный ОБН-150	15.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Овощерезка НЛС-300	01.04.2015	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский	1

		рабочий», 38	
Овощерезка НЛС-300	01.04.2015	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Пароконвектомат ПКА 10-1/1-ВМ2	01.03.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Пароконвектомат ПКА 10-1/1-ВМ2	01.03.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Печь конвекционная КЭП-10Э	20.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Плита электрическая 6-конфорочная жарочным шкафом ПЭ-0.54Ш	01.08.2014	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Подтоварник ПКИ нерж.	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	2
Полка открытая ПНК-1000-Н	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	9
Расстоечный шкаф ШРТ-8	01.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Рукомойник нерж.	26.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Рукомойник нерж.	26.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Рукомойник нерж.	26.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Рукомойник нерж.	26.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Рукомойник нерж.	26.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Рукомойник нерж.	26.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Рукомойник нерж.	26.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Сковорода ЭСК-90-0,47-70	01.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стеллаж СТКН нерж.	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стеллаж СТКН нерж.	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стеллаж СТКН нерж.	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стеллаж СТКН нерж.	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1



Стеллаж СТКН нерж.	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стеллаж СТКН нерж.	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стеллаж СТКН нерж.	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стеллаж СТКН нерж.	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стеллаж СТКН нерж.	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стеллаж СТКН нерж.	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стеллаж СТКН нерж.	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стеллаж СТКН нерж.	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стеллаж СТКН нерж.	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стол кондитерский Kroner СПК 1500/600/850 (бук 40мм)	02.11.2022	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стол охлаждаемый ROSSO R-250	05.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стол охлаждаемый ROSSO R-250	05.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стол охлаждаемый ROSSO R-250	05.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стол охлаждаемый ROSSO R-250	05.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стол охлаждаемый ROSSO R-250	05.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стол производственный разделочный с бортом СР-3	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стол производственный с бортом СР-3	23.06.2020	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	2
Стол производственный с бортом СР-3	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Стол производственный с бортом СР-3	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	3
Стол разделочный без борта СР-2	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	6
Стол разделочный без борта СР-2	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	2

		рабочий», 38	
Тележка ТСП-Н	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Тележка ТТ-3-Н	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Тележка шпилька КШ-4Н	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Тележка шпилька КШ-4Н	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Тележка шпилька КШ-4Н	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Универсальная кухонная машина	01.09.1997	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Хлеборезка АХМ-300А "Янычар"	01.07.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Холодильник бытовой Бирюса R110СА	01.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Холодильник бытовой Бирюса R110СА	01.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Холодильник бытовой Бирюса R110СА	01.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Холодильный шкаф Ариада R1400L	31.10.2014	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Холодильный шкаф Ариада R1400L	31.10.2014	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Шкаф холодильный СМ107-S	23.12.2015	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Шкаф холодильный СМ107-S	20.02.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Шкаф холодильный СМ107-S	14.01.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Шкаф навесной ПЗК нерж.	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Шкаф ПЗК нерж. навесной для посуды	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Шкаф ШЗК нерж.	23.06.2016	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1
Электрокипятильник КНЭ-100-01+ подставка	16.11.2015	660123 г. Красноярск, пр. им. газеты «Красноярский рабочий», 38	1

**Документ подписан электронной подписью**

**Поставщик:**

Дата подписания: 02.07.2024  
Организация: ООО "РИЧ"  
ФИО: КАЛАШНИКОВ ОЛЕГ АЛЕКСЕЕВИЧ  
Должность: ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР  
**Сертификат ЭП**  
Дата выдачи: 20-6-2024 09:30:39 UTC  
Действителен до: 20-9-2025 09:40:39 UTC  
Серийный номер сертификата ЭП: 02DA7A9F0095B1B283409E8A93B023E812

**Заказчик:**

Дата подписания: 02.07.2024  
Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГИМНАЗИЯ  
№ 7"  
ФИО: Литвинцева Люция Абрамовна  
Должность: Директор  
**Сертификат ЭП**  
Дата выдачи: 13-6-2024 03:13:10 UTC  
Действителен до: 6-9-2025 03:13:10 UTC  
Серийный номер сертификата ЭП: 09241261326F202B96053D1068737451