

Договор № Касп/СОШ08-1
на оказание услуг по организации горячего питания учащихся 1-4 классов

г. Каспийск

«09» января 2025 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Каспийский лицей № 8 имени Амет-Хана Султана», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Абдулаева Рашида Магомедовича, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Экспресс-Продукт», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Магомедова Каландара Саидовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, здесь и далее именуемые «Стороны», в соответствии с п.5, ст. 93 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий договор (далее Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется своевременно оказать на условиях Договора услуги по организации питания, обучающихся в МБОУ «Каспийский лицей № 8 имени Амет-Хана Султана» (далее – Услуги) в соответствии со спецификацией (Приложением № 1), техническим заданием (Приложение № 2), графиком оказания услуг (Приложение № 3), являющихся неотъемлемой частью настоящего Договора, а Заказчик обязуется принять услуги и оплатить их.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Максимальное значение Цены Договора составляет 599 900 (пятьсот девяносто девять тысяч девятьсот) рублей 00 копеек, НДС не облагается на основании подп.38 п.3 ст.149 НК РФ.

2.2. Норма расходов по организации горячего питания на одного ребенка (руб./дето-день) устанавливается нормативно-правовыми актами республики Дагестан, муниципального образования или учреждения, которому переданы полномочия учредителя образовательного учреждения. Стоимость однодневного рациона на одного учащегося рассчитывается Исполнителем при составлении 10-дневного меню путем суммирования стоимости блюд (Приложение №1 к Договору) и должна быть равна установленной норме расхода. Норма расхода устанавливается Заказчиком и может корректироваться последним, ежемесячно, по мере необходимости.

2.3. Цена Договора указана с учетом стоимости продуктов питания, торговой надбавки (включающей все накладные расходы, в том числе расходы на доставку, перевозку, хранение продуктов, доставку, перевозку, хранение, производство полуфабрикатов и готовых изделий, расходов на уплату заработной платы, налогов и других обязательных платежей).

2.4. Цена Договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора, за исключением случаев статьи 95 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.5. Исполнитель гарантирует, что он обладает всеми необходимыми правами на оказание Услуг по Договору и обязуется поддерживать их в силе в течение срока действия Договора.

2.6. Оплата оказания услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанной услуги, но в размере, не превышающем максимального значения цены Договора, указанного в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

2.7. Валютой Договора является рубль РФ. Оплата по настоящему Договору осуществляется Заказчиком в форме безналичного расчета, путем перечисления денежных средств с лицевого счета Заказчика, на расчетный счет Исполнителя.

2.8. Оформление, обмен и подписание документа о приемки поставки товара осуществляется в соответствии с требованиями Закона о Договорной системе и федерального закона от 06.12.2011 №402-ФЗ «О бухгалтерском учёте»

2.9. Источниками финансирования являются Средства бюджетных учреждений

2.10. Сумма Договора, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы РФ, связанных с оплатой Договора, если в соответствии с законодательством РФ о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы РФ заказчиком.

2.11. Оплата по настоящему Договору осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Договоре.

2.12 Обязательство Заказчика по оплате считается исполненным в момент зачисления денежных средств на счет Исполнитель.

2.13 В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику, указав новые реквизиты расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Договоре счет, несет Исполнитель.

3. СРОК, МЕСТО ОКАЗАНИЯ И ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ,

3.1. Срок оказания услуг: ежедневно за исключением дней школьных выходных и праздничных дней с 13.01.2025 года по 31.05.2025 год.

3.2. Исполнитель оказывает Услугу в соответствии с:

- графиком работы учреждения Заказчика;
- графиком питания обучающихся, согласно Приложения №3 к Договору (Описание объекта закупки);
- 10-ти дневным меню для организации питания обучающихся, с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3.3. Приготовление горячего питания для учащихся в МБОУ «Каспийский лицей № 8 имени Амет-Хана Султана» осуществляется, в указанном Исполнителем месте или на территории Заказчика. Доставка готового питания производится по адресу Заказчика

3.4. Питание доставляется силами и средствами Исполнителя не ранее, чем за 15 минут до начала каждого приема пищи по расписанию питания согласно заявке, направленной Заказчиком в электронном виде и (или) по телефону до 09-00 часов накануне (предшествующие сутки) и в случае необходимости, скорректированной Заказчиком до 16:00 часов (предшествующие сутки). Заявка оформляется в виде порционника на питание.

Время оказания услуги:

Завтрак – 08:30 – 09:30;

Обед – 13:00 – 14:00.

С момента приготовления пищи с учетом проверки качества заказчиком и с учетом продолжительности раздачи пищи учащимся должно пройти не более 2 часов.

3.5. На момент подписания настоящего Договора дата окончания оказания услуг является исходной для определения штрафных санкций в случаях нарушения сроков оказания услуг по настоящему Договору.

3.6. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с утверждённым Заказчиком 10-дневным меню.

До оказания Услуги Исполнитель составляет и предоставляет на согласование Заказчику 10-ти дневное меню для организации питания обучающихся, с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.7. Заказчиком накануне, до 15:00 дня, предшествующего дню оказания услуги, подаётся Исполнителю письменная Заявка, о количестве обучающихся на обеспечение питанием по форме указанной в Приложении №4 к Договору (Форма заявки на питание (образец)).

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Утвердить 10-ти дневное меню в течение 3 (трёх) дней с даты направления его Исполнителем на согласование;

4.1.2. Направлять ежедневно Исполнителю заявку о количестве обучающихся на обеспечение питанием по форме, указанной в Приложении №4 к Договору (Форма заявки на питание (образец)) на следующий день;

4.1.3. Уведомлять о соответствующем изменении не позднее 2 (двух) рабочих дней о необходимости изменения Графика питания обучающихся по форме, указанной в Приложении №3 к Договору (Описание объекта закупки);

4.1.4. Назначить ответственного представителя Заказчика, который будет осуществлять контроль за оказанием Услуги Исполнителем;

4.1.5. Предоставить часть обеденного зала для приема пищи обучающимися, снабженного необходимой столовой мебелью (столы и стулья).

4.1.6. Обеспечить приемку оказанных по Договору услуг по объему и качеству.

- 4.1.7. Оплатить услуги в порядке, предусмотренном Договором.
- 4.1.8. Выполнить обязанности, предусмотренные Договором.
- 4.1.9. Обеспечить доступ Исполнителя к помещениям школьной столовой и технологическому оборудованию.
- 4.2. Заказчик вправе:
- 4.2.1. Запрашивать и получать для ознакомления всю документацию, непосредственно относящуюся к организации Услуги, а именно:
- бракеражный журнал продуктов, поступающих на пищеблок, готовых блюд;
 - 10-дневное меню;
 - технологические карты, сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий;
 - документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
 - личные медицинские книжки работников Исполнителя, документы о профессиональной подготовке, гигиеническом обучении, аттестации;
 - журнал вводного инструктажа, инструктажа по технике безопасности по всем видам работ;
 - журнал учета мероприятий по контролю;
 - книгу отзывов и предложений;
- 4.2.3. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя.
- 4.2.4. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Договором.
- 4.2.5. Без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя в любое время проверять ход и качество оказываемых услуг.
- 4.2.6. Отказаться (полностью или частично) от оплаты оказанной услуги в случае ее несоответствия требованиям настоящего Договора, технического задания (Приложение № 2 к муниципальному Договору).
- 4.2.7. Осуществлять контроль и надзор за процессом оказания услуг, его ходом и качеством, соблюдением сроков, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.
- 4.2.8. В случае обнаружения при осуществлении контроля и надзора за процессом оказываемых услуг отступлений от условий настоящего Договора, или иных недостатков, обязан немедленно заявить об этом Исполнителю.
- 4.3. Исполнитель обязуется:
- 4.3.1. Оказать услуги в установленные Договором сроки, а также в соответствии с условиями Договора и передавать Заказчику результаты их оказания ежемесячно по акту сдачи-приемки оказанных услуг;
- 4.3.2. Производить входной контроль качества поступающих продуктов питания, контроль за процессом их обработки и подготовки к реализации;
- 4.3.3. Обеспечивать строгое соблюдение правил приема и хранения поступающих продуктов питания и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов;
- 4.3.4. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности; обеспечить регулярный и своевременный инструктаж работников по ОТ и ТБ и строгое соблюдение работниками пищеблока правил охраны труда, техники безопасности и правил пожарной безопасности;
- 4.3.5. Обеспечить оказание Услуги персоналом, имеющим личные медицинские книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, данных проведенных профилактических прививок в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов РФ.
- 4.3.6. Обеспечить работников специальной одеждой и специальными средствами (моющие, дезинфицирующие и прочие);
- 4.3.7. Направлять для оказания Услуги работников, не имеющих ограничений, установленных трудовым законодательством РФ;
- 4.3.8. Согласовывать с Заказчиком и вывешивать ежедневно Ежедневное меню.
- 4.3.9. Обеспечить ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы);
- 4.3.10. Отстранить от работы работников с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами. В случае отстранения от работы в указанных случаях осуществлять допуск работников к работе только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача;
- 4.3.11. Выполнять нормы питания, оптимального режима питания, сбалансированного по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и

требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3.12. Сообщить Заказчику в письменной форме в трехдневный срок информацию об изменениях своих реквизитов с указанием новых реквизитов;

4.4. Исполнитель имеет право:

4.4.1. Требовать приемки и оплаты услуг в объеме, порядке, сроки и на условиях, предусмотренных Договором.

4.4.2. Исполнитель обязан руководствоваться действующими требованиями и нормами по технике безопасности в процессе исполнения Договора.

4.4.3. Исполнитель имеет иные права и обязанности, определенные настоящим Договором и действующими правовыми актами РФ.

5. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

5.1. Исполнитель оказывает услуги своими силами, средствами и по адресам, указанным в п.3.2, настоящего Договора.

5.2. Организация горячего питания включает в себя приготовление пищи в соответствии с утвержденным 10-ти дневным меню для обучающихся в МБОУ «Каспийский лицей № 8 имени Амет-Хана Султана» из продуктов Исполнителя, доставку.

5.3. По результатам оказанных услуг, Исполнитель ежемесячно предоставляет Заказчику Акт об оказании услуг, сформированных исходя из стоимости единицы услуги по ежедневному приготовлению и передаче оказанных услуг.

Акт об оказании услуг является документом, подтверждающим полноту и качество выполненных работ.

5.4. В случае обнаружения выявленных Заказчиком недостатков при предоставлении услуг Исполнитель обязан в течение 3 рабочих дней с момента поступления претензии от Заказчика безвозмездно устранять все выявленные недостатки.

6. СДАЧА И ПРИЕМКА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

6.1. Приемка Услуги в части соответствия её объема и качества требованиям, установленным в Договоре, производится Заказчиком по факту оказания Услуги. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им Акта об оказании Услуги за отчетный месяц.

6.2. Заказчик в течение 5 (пяти) рабочих дней обязуется принять оказанные Исполнителем услуги, подписать представленный акт и направить один экземпляр в адрес Исполнителя.

6.3. Услуги по настоящему Договору оказываются поэтапно. Этапы исполнения определены в графике исполнения Договора (Приложение №3). Исполнитель ежемесячно по окончании этапа в течение 5 рабочих дней направляет Заказчику

- акт об оказании услуг в 2 экземплярах;

- счет на оплату оказанных услуг в 1 экземпляре;

6.4. Готовность и приемка оказанных услуг подтверждается подписанием сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг;

6.5. Исполнитель в соответствии с условиями Договора обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора, а также к установленному Договором сроку обязан предоставить заказчику результаты оказания услуги, предусмотренные Договором, результаты отдельного этапа исполнения Договора, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку оказанной услуги.

6.6. Сдача оказанных услуг Исполнителем и их приемка Заказчиком производятся в соответствии с законодательством РФ.

6.9. Заказчик вправе отказаться от приемки услуг в случае обнаружения недостатков, исключающих возможность его использования и не устранения их Исполнителем в установленный заказчиком срок.

7. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

7.1. Срок действия настоящего Договора устанавливается с момента его подписания сторонами с 13.01.2025 года по 31.05.2025 год, а в части взаиморасчетов до их полного завершения и исполнения сторонами всех принятых на себя в соответствии с настоящим Договором обязательств.

8. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОКАЗЫВАЕМЫХ УСЛУГ

8.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказанных услуг соответствует действующим нормам, стандартам, правилам, техническим условиям и иной документации, действующим в РФ

8.2. Качество оказываемых услуг, оказываемых по настоящему Договору, должно соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

8.3. Исполнитель гарантирует Заказчику качество оказания услуги в течение всего срока оказания услуг.

8.4. Качество услуг, оказываемых по настоящему Договору, должно соответствовать установленным в РФ государственным стандартам, изложенным в техническом задании (Приложение №2 к настоящему Договору).

8.8. Питание обучающихся должно быть разнообразным, сбалансированным, соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности и оказываться в соответствии с Графиком питания обучающихся согласно Приложению №3 к Договору (Описание объекта закупки) и меню.

8.9. Готовая продукция по качеству должны соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

8.10. Услуга должна быть оказана в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, и нормативно-правовыми документами.

8.11. Контроль качества готовой продукции осуществляется ежедневно ответственным лицом Заказчика.

9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

9.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим законодательством РФ, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. N 1042 Правила, устанавливают порядок определения в договоре: размера штрафа, начисляемого за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором и размера штрафа, начисляемого за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором (далее - штраф).

9.2. Размер штрафа устанавливается договором в соответствии с пунктами 3 - 9 настоящих Правил, за исключением случая, предусмотренного пунктом 13 настоящих Правил, в том числе рассчитывается как процент цены договора, или в случае, если договором предусмотрены этапы исполнения договора, как процент этапа исполнения договора (далее - цена договора (этапа)).

9.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 4 - 8 настоящих Правил, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. N 1042).

10. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ, ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА

10.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением настоящего Договора, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров.

10.2. В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Договору передаются на разрешение в Арбитражном суде Республики Дагестан.

10.3. До передачи спора на разрешение в Арбитражный суд Республики Дагестан Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ, по существу, в срок не позднее 3 (трех) рабочих дней с даты ее получения.

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

10.3. При исполнении договора не допускается перемена исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.4. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные договором, переходят к новому заказчику.

10.9. Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Договора в случае, если:

10.9.1. Исполнитель оказывает Услуги ненадлежащего качества, при этом недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

10.9.2. Исполнитель нарушил сроки и объемы оказания Услуг, предусмотренные настоящим Договором.

10.9.3. Исполнитель не приступает к исполнению настоящего Договора в срок, установленный настоящим Договором, или нарушает срок оказания Услуг, предусмотренный настоящим Договором, либо в ходе оказания

Услуг стало очевидно, что она не будет оказана надлежащим образом в установленный настоящим Договором срок.

10.9.4. Отступления в оказании Услуг от условий настоящего Договора или иные недостатки результата оказания Услуг в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустранимыми.

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. Договор заключен в бумажном варианте.

11.2. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего Договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по почтовому адресу Стороны, указанному в разделе 12 настоящего Договора, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

11.3. Изменения и дополнения к Договору, вносятся по соглашению Сторон, которое оформляется соответствующим соглашением и является неотъемлемой частью Договора.

11.4. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Договором, применяются нормы законодательства РФ.

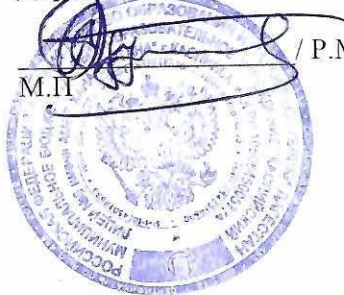
11.5. К Договору прилагаются и являются его неотъемлемыми частями следующие приложения: 1.

1. Приложение № 1 – «Спецификация».
2. Приложение № 2 – «Техническое задание»
3. Приложение № 3 – «График оказания услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся»
4. Приложение № 4 – «Форма заявки на питание»

12. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН.

ЗАКАЗЧИК МБОУ «Каспийский лицей № 8 имени Амет-Хана Султана ИНН 0545018630/ КПП 055401001 ОГРН 1050545005774 юр. адр.: РД г. Каспийск, ул. Гамзатова 35 БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ: л/с 20036466370/ БИК: 018209001 расч./счет: 03234643827300000300 к/счет 40102810945370000069 ОТДЕЛЕНИЕ - НБ РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН / УФК по РД г. МАХАЧКАЛА телефон: 8(87246) 51739 / E-mail: kaslicey8@mail.ru	ИСПОЛНИТЕЛЬ ООО «Экспресс-продукт» Юр. адрес: 367000, Республика Дагестан, г. Махачкала, ул. Петра 1 д.50 ИНН 0572023213 / КПП 057101001 ОГРН 1190571002632 Банковские реквизиты Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ ПАО Г. МОСКВА р/с:40702810300000003017 к/с 30101810145250000411 БИК 044525411 Тел: 8-804-700-41-30 E-mail: ekspress_produkt@mail.ru
---	--

Директор



/ Р.М. Абдулаев

Генеральный директор



К.С Магомедов

СПЕЦИФИКАЦИЯ

	Спецификация на 2025г.	объем	цена
1	Апельсин	100	21,85
2	Банан	100	22,12
3	Банан	170	42,10
4	Бефстроганов из отварной говядины	90	58,27
5	Бобовые отварные	100	23,78
6	Бобовые отварные.	150	35,03
7	Борщ с капустой и картофелем на бульоне	250	15,20
8	Булочка с джемом	80	29,40
9	Булочка сдобная	80	29,40
10	Бутерброд с маслом	35	14,05
11	Бутерброд с джемом	35	21,00
12	Бутерброд с сыром	50	18,70
13	Бутерброд с сыром.	60	19,00
14	Ватрушка с творогом	80	38,00
15	Вафли	40	11,06
16	Вермишель	150	14,20
17	Винегрет овощной	60	14,59
18	Голубцы ленивые	150	55,24
19	Груши	100	32,00
20	Гуляш из говядины	90	53,82
21	Гуляш из говядины 120 гр.	120	71,96
22	Гуляш из говядины 50/50	100	47,60
23	Жаркое по-домашнему	170	78,62
24	Запеканка из творога	150	61,57
25	Запеканка из творога с морковью	100	35,71
26	Запеканка из творога со сгущенным молоком	100	41,65
27	Запеканка из творога со сгущенным молоком	130/20	49,62
28	Запеканка из творога со сметаной	100	35,98
29	Запеканка картофельная с мясом	170	59,80
30	Зефир	40	14,31
31	Какао с молоком	200	16,73
32	Какао со сгущенным молоком	200	17,00
33	Капуста тушеная	150	15,23
34	Капуста тушеная 50 гр.	50	7,59
35	Картофель запеченный	150	23,25
36	Картофель отварной	150	20,00
37	Каша вязкая молочная овсяная с курагой	200	34,21
38	Каша вязкая молочная пшеничная с курагой	200	35,21
39	Каша вязкая молочная с тыквой	200	35,02
40	Каша гречневая молочная	150	19,87
41	Каша гречневая рассыпчатая	150	16,29
42	Каша из овсяных хлопьев "Геркулес с изюмом и курагой"	200	35,01
43	Каша манная жидкая молочная	200	29,85
44	Каша манная молочная	150	16,81
45	Каша молочная гречневая	200	30,14
46	Каша молочная пшеничная	200	33,01
47	Каша овсяная на молоке	200	26,14
48	Каша овсянная молочная.	150	17,02
49	Каша перловая рассыпчатая	150	14,60
50	Каша пшеничная молочная	150	16,76
51	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	170	18,00
52	Каша пшеничная рассыпчатая	150	12,60
53	Каша рисовая молочная	200	29,89
54	Каша ячневая молочная	200	31,14
55	Каша ячневая молочная.	150	16,10
56	Кефир	100	11,86

57	Кефир	200	21,84
58	Кисель	200	14,52
59	Компот из кураги	200	9,90
60	Компот из свежемороженой ягод	200	17,46
61	Компот из смеси сухофруктов	200	9,98
62	Компот из фруктов	200	10,14
63	Кондитерское изделие	40	26,03
64	Котлета куриная из фарша	90	41,05
65	Котлеты из говядины	90	58,20
66	Кофейный напиток	200	20,59
67	Курица в соусе томатном	90	31,50
68	Курица запеченная	90	35,89
69	Курица отварная	90	46,00
70	Курица тушеная.	160	40,57
71	Лапшевник с творогом	100	21,15
72	Макаронник	150	15,01
73	Макаронные изделия отварные	150	11,26
74	Макаронные изделия с овощами	150	12,65
75	Мандарины	100	26,00
76	Масло сливоч	10	15,29
77	Мясо тушеное	100	65,33
78	Овощи натуральные свежие	60	17,89
79	Овощное рагу с курицей	210	48,79
80	Огурцы консервированные без уксуса	60	16,14
81	Огурцы свежие (сезон)	60	13,97
82	Оладьи с джемом	100	13,59
83	Омлет натуральный	120	40,94
84	Печенье	40	10,32
85	Плов из курицы 150 гр.	150	28,01
86	Плов с говядиной 150 гр	150	64,12
87	Плов с говядиной 180 гр.	180	76,65
88	Плов с курицей	260	45,69
89	Плов с сухофруктами	150	30,98
90	Помидоры свежие (сезон)	60	13,2
91	Помидоры, консервированные без уксуса	100	18,12
92	Пряник	100	13,30
93	Птица, тушеная с овощами в сметанном соусе	180	44,99
94	Пюре картофельное	150	20,10
95	Рассольник	250	13,08
96	Рис отварной	150	15,45
97	Рыба запеченная	90	45,96
98	Рыба запеченная с томатным соусом (минтай)	100	36,98
99	Рыба припущенная	90	44,52
100	Салат "Витаминка"	60	16,01
101	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	60	13,98
102	Салат из моркови и яблок с яйцом	100	14,56
103	Салат из моркови с яблоком	60	11,20
104	Салат из моркови с яблоком или черносливом	60	11,14
105	Салат из моркови с яйцом	60	13,97
106	Салат из свежих огурцов	100	16,02
107	Салат из свеклы	60	9,99
108	Салат из свеклы с яблоком	60	15,29
109	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	14,52
110	Салат из свеклы с курагой и изюмом	60	15,02
111	Салат из свеклы с сыром и чесноком	60	16,23
112	Салат картофельный с кукурузой и морковью	60	12,02
113	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	60	10,10
114	Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	60	15,29
115	Салат Овощной	100	14,00
116	Салат овощной с яблоками	80	12,65
117	Сок фруктовый	200	26,54

118	Сосиска отварная	90	41,25
119	Сосиска, запеченная в тесте	80	40,00
120	Соус молочный №220	20	3,88
121	Соус сметанный	20	3,89
122	Соус сметанный с томатом	20	3,87
123	Суп с бобовыми (горох) на бульоне	250	11,02
124	Суп из разных овощей	250	26,52
125	Суп картофельный с пшеничной крупой на бульоне	250	20,17
126	Суп молочный с крупой	250	32,01
127	Суп рисовый на бульоне	250	12,56
128	Суп с бобовыми (фасоль) на бульоне	250	16,00
129	Суп с бобовыми (чечевица) на бульоне	250	12,98
130	Суп с макаронными изделиями	250	10,20
131	Суп хинкальный на бульоне	250	34,52
132	Суп хинкальный с говядиной	250/25/25	77,89
133	Суп-лапша домашняя	250	19,89
134	Сыр	20	13,54
135	Сырники	100	36,89
136	Тефтели мясные с соусом собственного производства	110	55,23
137	Филе птицы отварное с соусом сметанным и томатом	90	48,50
138	Филе птицы отварное с соусом сметанным и томатом	90	48,50
139	Хлеб пшеничный	50	4,30
140	Хлеб пшеничный.	30	2,61
141	Хлеб ржаной	20	2,29
142	Хлеб ржаной.	10	1,41
143	Чай с сахаром	200	4,21
144	Чай с сахаром п лимоном	200	6,21
145	Чай со сгущенным молоком	200	7,14
146	Щи из капусты свежей с картофелем	250	14,05
147	Яблоки	100	10,96
148	Яблоко	200	20,59
149	Яйцо варешное 1 шт.	40	13,00

Заказчик:

Директор



/ Р.М. Абдулаев

Исполнитель:

Генеральный директор



/ К.С. Магомедов

Приложение № 2
к Договору № Касп/СОШ08-1от 09.01.2025 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по организации питания обучающихся в
МБОУ «Каспийский лицей № 8 имени Амет-Хана Султана» по адресу: 368300, Респ. Дагестан, Каспийск, ул.
Гамзатова, д. 35

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБЪЕКТУ:

- 1.1. Наименование объекта закупки: Оказание услуг по организации питания обучающихся МБОУ «Каспийский лицей № 8 имени Амет-Хана Султана» (далее – Услуги).
- 1.2. Объем оказываемых Услуг: невозможно определить. Количество необходимых порций определяется Заказчиком в заявках.
- 1.3. Стоимость блюд ежедневного рациона на одного ребенка не должна превышать значение установленной нормы расхода.
- 1.4. Заявки на питание подаются до 15:00 за одни сутки до дня предоставления услуги. Горячее питание организуется на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
- 1.5. Срок оказания услуг: ежедневно за исключением дней школьных выходных и праздничных дней с 13.01.2025г. по 31.05.2025г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ УСЛУГ:

2.1. Услуги оказываются в соответствии с:

- Федеральным законом от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Техническим регламентом ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Техническим регламентом ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Техническим регламентом ТС «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011);
- Техническим регламентом ТС «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продовольственных продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 12.1.004-91 «Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования»;
- Методическими рекомендациями 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18 мая 2020 года (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) (далее – МР 2.4.0179-20);
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 года №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (далее – методические рекомендации, утвержденные Приказом № 213н/178).

2.2 Доставка, погрузка, отгрузка продукции, изготовление полуфабрикатов для приготовления питания осуществляется транспортом и силами Исполнителя.

2.3. Потребительские свойства продуктов питания должны обеспечивать их безопасное употребление в пищу. Безопасность должна обеспечиваться сроком годности, также подтверждаться сертификатами соответствия на каждую партию товара. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукции от воздействия внешних

факторов, соответствовать стандартам, принятым к упаковке данного вида продукции. Запас срока годности поставляемых продуктов должен составлять не менее 7 (семи) дней на дату поставки.

3. ГРАФИК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

№	Наименование услуги	Единица измерения	Категория обучающихся	Объем услуги	Вид услуги	Период оказания услуги
1	Оказание услуг по организации питания обучающихся в МБОУ «Каспийский лицей № 8 имени Амет-Хана Султана» по адресу: 368300, РД, г. Каспийск, Гамзатова, д 35	Дето-день	Обучающиеся, получающие начальное общее образование	С неизвестным объемом, по заявке Заказчика	Горячее питание	два раза в день, 5 дней в неделю, согласно 10-ти дневного меню, кроме выходных, нерабочих праздничных дней и каникул

4. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ:

4.1. Приготовление горячего питания для учащихся в МБОУ «Каспийский лицей № 8 имени Амет-Хана Султана» (1-4 классы), осуществляется, в указанном Исполнителем месте. Доставка готового питания производится по адресу Заказчика.

4.2. Услуги по организации бесплатного горячего питания (питания) для обучающихся в средних общеобразовательных школах (1-4 классы), оказываются работниками Заказчика на базе школьных столовых Заказчика.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ

5.1. Исполнитель осуществляет разработку 10-ти дневного меню по организации питания обучающихся МБОУ «Каспийский лицей № 8 имени Амет-Хана Султана» на 2025г. с учетом сезонности, продолжительности пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастной категории и физической нагрузки обучающихся, с соблюдением принципов рационального, сбалансированного питания и требований к калорийности, количеству белков, жиров, углеводов и микроэлементов, необходимых для нормального развития и роста детей.

5.2 10-ти дневное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде (рекомендуемые массы порций и потребность в пищевых веществах и энергии) и иметь наименования блюд и кулинарных изделий в соответствии с их наименованием, указанным в используемых рецептурных сборниках.

5.3. Меню составляется на основе вариантов базового меню, определенного МР 2.4.0179-20 и с учетом требований, предусмотренных МР 2.4.0179-20 и методическими рекомендациями, утвержденными Приказом №213н/178. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

5.4. Для обеспечения учащихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, Исполнителю в течение 3 (трех) календарных дней со дня, следующего за датой заключения настоящего Контракта необходимо разработать, утвердить и предоставить основное (организованное) меню и согласовать его с Заказчиком. Ежедневное меню размещается в местах размещения, согласованных с Заказчиком. В течение двух недель, обучающихся общеобразовательных учреждений обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп, обучающихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.5. При составлении меню необходимо учесть требования МР 2.4.0179-20 по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020, а также требования п. 8.1., п.п. 8.1.2.1., 8.1.2.3., п.п. 8.1.3., 8.1.4., 8.1.5., 8.1.6., 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.

- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
 - Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
 - Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
 - Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
 - Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
 - Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
 - Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
 - Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
 - Простокваша - "самокваш".
 - Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
 - Квас.
 - Соки концентрированные диффузионные.
 - Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
 - Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
 - Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
 - Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
 - Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
 - Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
 - Острые соусы, кетчупы, майонез.
 - Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
 - Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
 - Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
 - Ядро абрикосовой косточки, арахис.
 - Газированные напитки; газированная вода питьевая.
 - Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
 - Жевательная резинка.
 - Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
 - Карамель, в том числе леденцовая.
 - Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
 - Окрошки и холодные супы.
 - Яичница-глазунья.
 - Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
 - Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
 - Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
 - Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
 - Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
 - Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
 - Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.
- 5.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.
- 5.8. Время и температура с момента приготовления питания до момента его выдачи не должно превышать времени, указанного в СанПиН:
- отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С, до отпуска не более 1 ч.;
 - вторые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 65 градусов С⁰;
 - готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 ч с момента изготовления.
- 5.9. Завтрак или обед должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.
- 5.10. Ассортимент продуктов и блюд завтрака или обеда приведен в Приложении №1 к Техническому заданию.
- 5.11. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

5.12. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития из перечня продуктов и блюд (Приложение №1 к Техническому заданию).

5.13. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т. ч. обогащенные продукты (макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

5.14. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

5.15. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

6. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ:

6.1. Требования к используемым пищевым продуктам и продовольственному сырью:

6.1.1. Оказание услуг осуществляется по заявкам Заказчика, направляемым Исполнителю в течение срока действия Контракта.

6.1.2. Исполнитель осуществляет приготовление пищи с использованием пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям действующих ТР ТС, ГОСТов. В случае отсутствия государственного стандарта, ТР ТС на конкретный вид продукции, допускается использование пищевых продуктов и продовольственного сырья, соответствующих требованиям утвержденных технических условий (ТУ). При этом по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

6.1.3. Закупаемые Исполнителем с целью использования при оказании услуг пищевые продукты и продовольственное сырье должны иметь и сопровождаться соответствующими документами (удостоверениями качества и безопасности, документами ветеринарно-санитарной экспертизы, документами изготовителя, поставщика, подтверждающих происхождение пищевых продуктов и продовольственного сырья, сертификатами и/или декларациями о соответствии), подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с законодательством РФ.

6.1.4. Не допускается к использованию пищевая продукция и продовольственное сырье, не имеющие маркировки в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.

6.1.5. Исполнитель осуществляет ежедневный контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья и бракераж готовых блюд и изделий.

6.1.6. С целью контроля качества поступающей продукции Исполнитель проводит бракераж с ведением записи в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.1.7. Исполнитель обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна отражаться рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, с приведением ссылок на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.1.8. Исполнитель осуществляет реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе по:

- проведению производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в соответствии с МР 2.4.0179-20. Исполнитель должен иметь в наличии программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, разработанную в соответствии с СанПин 1.1.1058-01.

- проведению лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с МР 2.4.0179-20. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;

- обеспечению необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд обучающихся;

- выполнению постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

- организации регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды персонала;

- обеспечению исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования, необходимого для оказания услуг;

- обеспечению достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- организации санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.
6.1.9. Выдача готовой пищи осуществляется Заказчиком только после снятия пробы с регистрацией результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Исполнитель обеспечивает соответствие порционных блюд по весу, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.1.10. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет Исполнитель в соответствии с рекомендациями по отбору проб СанПиН 2.3/2.4.3590-20., а также осуществляет Заказчик в процессе приемки услуги. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет Заказчик в лице медицинского работника согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

6.2. Требования к производственному помещению и порядку доставки готовых блюд:

6.2.1. Исполнитель обеспечивает поддержание санитарного порядка используемых при оказании услуг помещения в соответствии с действующими нормами и правилами, принятыми на территории РФ.

6.2.2. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, используемые Исполнителем при оказании услуг, должны соответствовать СП, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

При доставке готовых блюд и холодных закусок использовать изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

6.2.3. Отпуск готовых блюд осуществляется Заказчиком в соответствии с графиком, утвержденным Заказчиком.

6.3. Требования к организации условий труда:

6.3.1. Исполнитель обеспечивает процесс приготовления пищи квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющим допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания, а также, прохождение персоналом Исполнителя курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3.2. Персонал, сопровождающий пищевую продукцию и продовольственное сырье в пути следования, и выполняющий их погрузку и выгрузку, должен иметь санитарную одежду (халат, рукавицы), личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3.3. Исполнитель обеспечивает проведение ежедневного медицинского осмотра персонала, непосредственно участвующего в производстве горячего питания (оказании услуги), на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, и ведение журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания с ежедневным занесением результатов осмотра перед началом рабочей смены в «Журнал здоровья» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Директор

М.П.

/ Р. М. Абдулаев

Генеральный директор

М.П.

/ К.С Магомедов

График
оказания услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся

№ п/п	Месяц
1	С 13.01.2025г. по 31.05.2025г

Директор



Р. М. Абдулаев

М.П.



Генеральный директор



/ К.С. Магомедов

М.П.



Форма заявки на питание

Заявка на « ____ » _____ 2025 г. по Договору № _____ от _____

Категория обучающихся	Количество обучающихся /мест	Время питания	Примечание

От Заказчика:

_____ / _____

М.П.

ФОРМА СОГЛАСОВАНА

Директор



/ Р. М. Абдулаев

Генеральный директор



/ К.С. Магомедов



УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором
ООО "Экспресс-продукт"

М.П.

Магомедов К.С.

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ "Каспийский лицей №8
имени Амет-хан Султана"

М.П.

Абдулаев Р.М.

13.01.2025 год

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ВТОРАЯ СМЕНА

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню

Рацион: Обед 2025

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

13.января

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп рисовый на бульоне (харчо)	250	5	7	12	140	6	78
	Курица в соусе томатном	90	14	17	7	168		198
	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6	6	25	220		114
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		30	84	1	241
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			29	30	95	789	7	
Итого за день			29	30	95	789	7	

Рацион: Обед 2025

День: вторник

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

14.января

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп с бобовыми (чечевича) на бульоне	250	9	6	24	203	19	78
	Гуляш из говядины	90	14	14	2	190	2	182
	Макаронные изделия отварные	150	6	5	35	215		137
	Чай с сахаром и лимоном	200			15	58		261
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			33	26	85	806	21	
Итого за день			33	26	85	806	21	

Рацион: Обед 2025

День: среда

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

15.января

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Щи из капусты свежей с картофелем	250	2	6	9	112	31	66
	Плов из курицы	150	16	16	24	320	4	199
	Огурец консервированный без уксуса	60			2	27	3	54
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		30	84	1	241
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			22	22	86	678	39	
Итого за день			22	22	86	678	39	

Рацион: Обед 2025

День: четверг

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

16.января

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп с макаронными изделиями	250	4	6	28	230	18	85
	Рыба запеченная	90	16	7	1	129	1	157
	Картофель отварной	150	3	6	24	163	29	89
	Чай с сахаром	200			15	58		261
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			26	19	89	791	48	
Итого за день			26	19	89	791	48	

Рацион: Обед 2025

День: пятница

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

17.января

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп с бобовыми (горох) на бульоне	250	5	3	22	131	12	78
	Курица в соусе томатном	90	14	17	7	168		198
	Каша гречневая рассыпчатая	150	6	5	35	215		137
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		30	84	1	241
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			28	25	85	731	12	
Итого за день			28	25	85	731	12	

Рацион: Обед 2025

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

20.января

Неделя: 1

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп с бобовыми (чечевица) на бульоне	250	9	6	24	203	19	78
	Курица запеченная	90	16	16	14	205	1	279
	Макаронные изделия отварные	150	6	5	35	215		137
	Чай с сахаром	200			15	58		261
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			30	25	79	780	12	
Итого за день			30	25	79	780	12	

Рацион: Обед 2025

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

21.января

Неделя: 1

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Борщ с капустой и картофелем на бульоне	250	2	4	12	122	20	82
	Плов из курицы	150	16	16	24	320	4	199
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		30	84	1	241
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			23	22	72	650	22	
Итого за день			23	22	72	650	22	

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рацион: Обед 2025

22.январь

День: среда

Неделя: I

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп с макаронными изделиями	250	4	6	28	230	18	85
	Гуляш из говядины	90	14	14	2	190	2	182
	Каша перловая рассыпчатая	150	3	2	20	118		114
	Чай с сахаром и лимоном	200			15	58		261
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			25	25	106	780	19	
Итого за день			25	25	106	780	19	

Рацион: Обед 2025

23.январь

День: четверг

Неделя: I

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп с бобовыми (чечевица) на бульоне	250	9	6	24	203	19	78
	Рыба запеченная	90	16	7	1	129	1	157
	Картофель отварной	150	3	6	24	163	29	89
	Чай с сахаром	200			15	58		261
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			31	19	85	686	49	
Итого за день			31	19	85	686	49	

Рацион: Обед 2025

24.январь

День: пятница

Неделя: I

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Рассольник	250	2	5	10	121	7	73
	Овощное рагу с курицей	210	18	20	19	325	24	197
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		30	84	1	241
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			24	25	80	715	32	
Итого за день			24	25	80	715	32	
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности			16	31	53			

УТВЕРЖДЕНО

Генеральным директором
ООО "Экспресс-продукт"



Магомедов К.С.

М.П.



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ "Каспийский лицей №8
имени Амет-хан Султана"

Абдулаев Р.М.

М.П.

**Примерное меню
1 СМЕНА**

13.01.2025

Рацион: Завтрак 2025

13.январь

День: понедельник

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша манная жидкая молочная	200	7	8	41	264	1	117
	Какао с молоком	200	4	4	15	111	1	266
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	160		3
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
Итого за Завтрак			17	19	88	634	12	
Итого за день			17	19	88	634	12	

Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рацион: Завтрак 2025

14.январь

День: вторник

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Гуляш из говядины	90	14	14	2	190	2	175
	Макаронные изделия отварные	150	6	5	35	215		137
	Компот из фруктов	200			28	114	4	236,01
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
Итого за Завтрак			27	25	85	713	11	
Итого за день			27	25	85	713	11	

Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рацион: Завтрак 2025

15.январь

День: среда

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша гречневая молочная	200	9	12	37	192	1	116
	Запеканка из творога со сгущенным молоком	100	12	9	18	229	1	154,01
	Чай с сахаром	200			15	58		261
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
Итого за Завтрак			29	26	104	611	13	
Итого за день			29	26	104	611	13	

Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рацион: Завтрак 2025

16.январь

День: четверг

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Курица в соусе томатном	90	14	17	7	168		198
	Рис отварной	150	4	5	30	209	25	91
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		30	84	1	241
Итого за Завтрак			26	14	84	641	40	
Итого за день			26	14	84	641	40	

Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рацион: Завтрак 2025

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

17.января

Неделя: 2

Возрастная категория: 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша пшеничная молочная	200	9	11	43	227	28	117
	Компот из фруктов	200			28	114	4	236,01
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	160		3
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	Яйцо варенное 1 шт.	40	5	5		63		143
Итого за Завтрак			23	27	83	560	12	
Итого за день			23	27	83	560	12	

Рацион: Завтрак 2025

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

20.января

Неделя: 1

Возрастная категория: 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша гречневая молочная	200	9	12	37	192	1	116
	Чай с сахаром	200			15	58		261
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	160		3
Итого за Завтрак			23	24	110	625	33	
Итого за день			23	24	110	625	33	

Рацион: Завтрак 2025

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

21.января

Неделя: 1

Возрастная категория: 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша пшеничная молочная	200	9	11	43	227	28	117
	Сок фруктовый	200			28	112	4	271
	Печенье	40	2	3	22	125	17	
	Яйцо варенное 1 шт.	40	5	5		63		143
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
Итого за Завтрак			16	15	100	660	23	
Итого за день			16	15	100	660	23	

Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рацион: Завтрак 2025

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

22.января

Неделя: 1

Возрастная категория: 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша манная жидкая молочная	200	7	8	41	264	1	117
	Чай с сахаром	200			15	58		261
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	Запеканка из творога со сгущенным молоком	100	12	9	18	229	1	154,01
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
Итого за Завтрак			26	24	91	644	3	
Итого за день			26	24	91	644	3	

Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рацион: Завтрак 2025

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

23.январь		Неделя: 1				Возрастная категория 7-11		
Прим пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Гуляш из говядины	90	14	14	2	190	2	175
	Макаронные изделия отварные	150	6	5	35	215		137
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		30	84	1	241
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
Итого за Завтрак			23	19	91	616	13	
Итого за день			23	19	91	616	13	

Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

24.январь		Неделя: 1				Возрастная категория 7-11		
Рацион: Завтрак 2025								
Прим пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша рисовая молочная	200	9	11	43	227	28	117
	Компот из фруктов	200			28	114	4	236,01
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	160		3
Итого за Завтрак			21	25	112	725	56	
Итого за день			21	25	112	725	56	