

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №46» города Кирова, именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Сухотиной Елены Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны и _____, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», в соответствии со п.5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон № 44-ФЗ) заключили настоящий Контракт, именуемый в дальнейшем Контракт о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется **оказать услуги по организации (аутсорсингу) горячего питания**, (далее – Услуги), для обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 46» города Кирова, **зачисленных в группу продленного дня** согласно Спецификации, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с условиями Контракта.

1.2. Под организацией горячего питания Стороны понимают:

- закупку и доставку продуктов питания для последующего приготовления блюд;
- кулинарную обработку продуктов питания, непосредственно приготовление блюд;
- осуществление питания обучающихся, зачисленных в группу продленного дня.

1.3. Порядок оказания и объем Услуг определен Описанием объекта закупки (Приложение №1 к Контракту).

1.4. Срок оказания Услуг: распространяется на правоотношения, возникшие с 07.09.2026г. по 30.11.2026г. в соответствии с календарным учебным графиком (за исключением каникулярных дней).

1.5. Место оказания услуг: Российская Федерация, Кировская область, г. Киров, ул. Ломоносова, д.296 –столовая.

1.6. Исполнитель оказывает Услуги по заявкам Заказчика, согласно примерному 12-дневному меню.

1.7. Заказчик направляет заявку Исполнителю на бумажном носителе или посредством интерфейса автоматизированной системы учета питания, в соответствии с годовым календарным учебным графиком.

1.8. График оказания услуг: пять дней в неделю, за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней.

1.9. Идентификационный код закупки: 263434702832043450100100020000000000.

2. Права и обязанности сторон

2.1. Обязанности Заказчика:

2.1.1. Заказчик обязан предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

2.1.2. В течение 20 (двадцати) рабочих дней с момента заключения настоящего Контракта Заказчик обязан заключить с Исполнителем:

- договоры по возмещению расходов за коммунальные услуги,
- договор безвозмездного пользования недвижимым имуществом (помещения столовой), принадлежащим на праве оперативного управления Заказчику,
- договор безвозмездного пользования особо ценным движимым имуществом (при необходимости),

-договор безвозмездного пользования иным имуществом, необходимым для оказания Услуг, предусматривающих приготовление пищи и, при необходимости, раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

2.1.3. Обеспечить приемку оказанных по Контракту Услуг по объему и качеству.

2.1.4. Оплатить услуги в порядке и сроки, предусмотренные Контрактом.

2.1.5. Своевременно предоставить Исполнителю информацию, необходимую для исполнения Контракта.

2.1.6. Ежедневно передавать заявку Исполнителю на бумажном носителе или посредством интерфейса автоматизированной электронной системы учета питания в соответствии с Приложением № 3 к Контракту.

2.1.7. Назначить представителя, ответственного за организацию питания учащихся, письменно уведомив Исполнителя в течение 3 (трех) рабочих дней с даты заключения Контракта.

2.2. Права Заказчика:

2.2.1. Проверять ход и качество оказываемых Услуг Исполнителем согласно Описанию объекта закупки (Приложение № 1 к Контракту), не вмешиваясь в его деятельность, давать Исполнителю указания, в том числе письменные, по оказанию Услуг.

2.2.2. При необходимости привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Контрактом.

2.2.3. Обеспечивать совместно с Исполнителем периодический контроль за качеством пищи, за соответствием нормы выхода готовой продукции.

2.2.4. Требовать устранения имеющихся недостатков и дефектов оказываемых Услуг.

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

2.2.6. Отказаться от оплаты услуг ненадлежащего качества, а если услуги оплачены, потребовать возврата уплаченных сумм, а также требовать возмещения убытков.

2.3. Обязанности Исполнителя:

2.3.1. В течение 20 (двадцати) рабочих дней с момента заключения настоящего Контракта Исполнитель обязан заключить с Заказчиком:

- договоры по возмещению расходов за коммунальные услуги,

- договор безвозмездного пользования недвижимым имуществом (помещения столовой), принадлежащим на праве оперативного управления Заказчику,

- договор безвозмездного пользования особо ценным движимым имуществом (при необходимости),

- договор безвозмездного пользования иным имуществом, необходимым для оказания Услуг, предусматривающих приготовление пищи и, при необходимости, раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

2.3.2. Оказывать услуги питания согласно Описанию объекта закупки (Приложение № 1 к Контракту) (далее - услуги) в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах.

Оказать услуги с надлежащим качеством, в объеме и в сроки, предусмотренные Контрактом, и сдать результат Заказчику с оформлением следующих документов:

а) Исполнитель не является плательщиком НДС

Исполнитель обязан предоставить Акт оказанных услуг и счет или УПД (универсальный передаточный документ).

Б) Исполнитель является плательщиком НДС

Исполнитель обязан предоставить Акт оказанных услуг и счет-фактуру или УПД (универсальный передаточный документ).

2.3.3. Оказывать услуги питания согласно Описанию объекта закупки (Приложение № 1 к Контракту) (далее - услуги) в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах, в соответствии с заявкой, предусмотренной п. 2.1.6 Контракта.

2.3.4. Вести отдельный учёт расходов по организации питания обучающихся.

2.3.5. Сформировать бригаду для оказания Услуг. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ГОСТ 30524-2013.

Следить за своевременным прохождением работниками столовой медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством РФ о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях. Обеспечить повышения квалификации работников пищеблоков, плановые медицинские обследования и обучение персонала санитарному минимуму, в том числе санитарно-гигиеническая подготовка в соответствии с установленными законодательством сроками (обучение по программам профессионального обучения и профессиональной переподготовки). Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать.

2.3.6. Лица, осуществляющие приготовление пищи, а также сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров.

2.3.7. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

2.3.8. Организовать питание обучающихся по утвержденному цикличному меню, с учетом сезонности и реализацию кулинарных изделий и другой буфетной продукции согласно ассортименту в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.1.3 СанПиН 2.3.2.2362-08 «Дополнения и изменения № 9 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

2.3.9. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее – пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

2.3.10. Организовать хранение продуктов питания в соответствии с действующими нормами и правилами хранения групп продуктов. Строго контролировать соответствие качества закупаемых продуктов питания стандартам и требованиям, указанным в Описании объекта закупки (Приложении № 1 к Контракту). Одновременно с закупкой продуктов получать от поставщиков надлежащим образом оформленные сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность товара: сертификаты и/или декларации о соответствии; удостоверения качества, которых должны быть отражены номера и даты выдачи удостоверения, наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции; показатели качества (сорт, категория, жирность), дата изготовления (дата фасовки), температурные условия хранения для скоропортящейся продукции, срок годности, ветеринарные свидетельства на продукты животноводства и рыбопродукты.

2.3.11. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

2.3.12. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

2.3.13. Утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением

случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

2.3.14. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

2.3.15. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

2.3.16. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

2.3.17. Предоставлять Заказчику первичную учетную документацию по учету операций в общественном питании установленного образца.

2.3.18. Обеспечивать ведение бракеражного журнала готовых блюд на пищеблоке.

2.3.19. Обеспечить соблюдение персоналом (работниками) Исполнителя пропускного и внутриобъектового режимов, действующих на территории Заказчика, правил и норм по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. Оказание услуг не должно препятствовать или создавать неудобства в работе учреждения или представлять угрозу для сотрудников Заказчика.

2.3.20. Соблюдать правила личной гигиены персоналом пищеблока.

2.3.21. Давать ответ на претензии Заказчика в течение трех календарных дней со дня получения претензии.

2.3.22. Осуществлять обработку оборудования строго в соответствии с санитарными правилами.

2.3.23. Готовить и выдавать блюда в соответствии с меню и по времени (графику), согласованным с Заказчиком.

2.3.24. Обеспечить лабораторно-технологический контроль безопасности и качества приготовления блюд.

2.3.25. Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического, пожарного надзора.

2.3.26. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря пищеблока в течение срока действия Контракта.

2.3.27. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг.

2.3.28. Своими силами и за свой счет в течение 2 (Двух) рабочих дней по требованию Заказчика устранять допущенные по своей вине в оказанных услугах недостатки или иные отступления от условий Контракта.

2.3.29. В течение 1 рабочего дня с момента заключения Контракта предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек, справок об отсутствии судимости. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг.

2.3.30. Выполнять требования действующего законодательства в сфере общественного питания сотрудниками пищеблока в течение срока действия Контракта.

2.3.31. Предоставлять своевременно достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.

2.3.32. Использовать помещение и оборудование, переданное в безвозмездное пользование, только в целях предоставления услуги по организации горячего питания учащихся, а также персонала общеобразовательной организации.

2.3.33. Содержать недвижимое имущество, переданное в безвозмездное пользование, в

исправном состоянии, включая осуществление текущего ремонта, и нести все расходы на его содержание.

2.3.34. Исполнитель несет ответственность за повреждение полученного в безвозмездное пользование движимого и недвижимого имущества. Вред, причиненный имуществу Заказчика, возмещается Исполнителем в полном объеме.

2.3.35. Работники Исполнителя, непосредственно связанные с приготовлением пищи, должны пользоваться спецодеждой (халат, рукавицы, маски и др.), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, гигиенической подготовки.

2.3.36. Оказать услугу по организации горячего питания обучающихся, используя пищевые продукты, предназначенные для питания детей, которые по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору, а также иным законодательным и подзаконным актам, действующим на территории Российской Федерации.

2.3.37. Готовить и выдавать горячие блюда в соответствии с меню, согласованным и утвержденным Заказчиком и по технологическим документам, в том числе технологической карте, технологической инструкции.

2.3.38. Ежедневно в обеденном зале размещать меню, с указанием в нем сведений об объемах блюд и названий кулинарных изделий по видам питания.

2.3.39. Проводить надлежащую санитарную обработку за свой счёт помещений столовой: мойку, чистку, дезинфекцию помещений и оборудования, инвентаря с использованием моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

2.3.40. Обеспечить наличие в столовой сертификатов (деклараций) соответствия, удостоверений качества, выданных уполномоченными на то органами, организациями, качественными удостоверениями изготовителей, по продукции животноводства – ветеринарных свидетельств, заключением Государственной ветеринарной службы – на продукцию птицеводства – лабораторных исследований на возбудителей сальмонеллёза (на каждую партию), товарных ярлыков на продукты, имеющиеся в наличии.

2.3.41. Наличие и ведение в столовой документации в соответствии с действующими нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

2.3.42. Организовать сервировку столов для обучающихся, а также обеспечить сервировочными материалами. Расставлять готовые порции на столах по количеству детей в соответствии с поданной заявкой.

Осуществлять сбор грязной посуды и уборку столов; регулярную уборку обеденного зала, включающую в себя мытье стен и пола, проведение не реже 1 раза в месяц генеральной уборки помещений пищеблока.

В случае порчи инвентаря и боя посуды Исполнитель обеспечивает пищеблок и обеденный зал (столовую, буфет) образовательной организации Заказчика недостающей столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем по установленным нормам. Работающий персонал – спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом объеме.

2.3.43. Обеспечить бесперебойную работу системы канализации производственных сточных вод. При засорении, закупорке отводов производственных стоков по самотечным выпускам в дворовую канализационную сеть, восстановить работу системы своими силами и за свой счёт в кратчайшие сроки.

2.3.44. Самостоятельно обеспечить проезд своего транспорта по территории школы в зимний период до места выгрузки продуктов питания для столовой. Предоставить список транспорта для контрольно-пропускного режима Заказчика.

2.3.45. Совместно с Заказчиком утвердить режим работы столовой.

2.3.46. Обеспечить беспрепятственный доступ представителей контролирующих органов и руководства организации к пищеблоку, производственным и складским помещениям.

2.3.47. При обнаружении некачественных продуктов питания производить обмен в течение 24 часов, при этом расходы по обмену некачественных продуктов несет Исполнитель.

2.3.48. Своевременно проводить в пищеблоке дезинсекционные и дератизационные

мероприятия, предварительно согласовав сроки проведения этих мероприятий с Заказчиком.

2.3.49. Обеспечивать надлежащее обеспечение исполнения Контракта в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

2.3.50. Возместить Заказчику расходы за коммунальные услуги в соответствии с заключенным договором п.2.1.2. настоящего Контракта.

2.4. Права Исполнителя:

2.4.1. Получать оплату за оказанные услуги по настоящему Контракту в порядке, размере и сроки, предусмотренные разделом 3 Контракта.

2.4.2. Получать доступ на объект Заказчика в целях выполнения обязательств, взятых на себя в соответствии с настоящим Контрактом.

2.4.3. Требовать своевременной оплаты на условиях, установленных Контрактом, надлежащим образом оказанных и принятых Заказчиком услуг.

2.4.4. Требовать надлежащего исполнения Заказчиком его обязанностей по настоящему Контракту.

2.4.5. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания.

3. Цена Контракта и порядок расчетов

3.1. Максимальное значение цены контракта (далее – цена контракта) составляет _____ (_____) рублей _____ копеек, НДС-/без НДС .

Цена единицы услуги определена в Приложении №4 к контракту. Цена единицы услуги является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта и может быть изменена только в случаях, предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.2. В цену единицы услуги включены все расходы Исполнителя на оказание услуг по предмету контракта, в том числе стоимость продуктов, затраты на приготовление питания, транспортные расходы, заготовительно-складские расходы, расходы по обеспечению посудой и столовыми приборами, затраты на страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей.

3.3. Оплата оказанных Услуг осуществляется по цене единицы услуги (стоимость организации питания одного обучающегося в день) исходя из объема фактически оказанной услуги (количество обучающихся определенной категории, для которых организовано питание), но в размере, не превышающем максимального значения цены контракта.

3.4. Заказчик производит оплату ежемесячно за фактически оказанные услуги в безналичной форме расчета путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании счета в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта оказанных услуг.

3.5. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, подлежит уменьшению на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

4. Порядок приемки оказанных услуг

4.1. Исполнитель оказывает услуги с надлежащим качеством, в объеме и в сроки, предусмотренные Контрактом, и сдает результат Заказчику с оформлением следующих документов: Акт оказанных услуг и счет (счет-фактуру) или УПД (универсальный передаточный документ). Ежемесячно, в течение первых 5 (пяти) рабочих дней месяца, следующего за расчетным.

4.2. Приемка оказанных по Контракту Услуг по объему и качеству производится

Заказчиком в течение 5 (пяти) рабочих дней после предоставления Исполнителем Акта оказанных услуг.

5. Качество услуг

5.1. Качество оказываемых по настоящему Контракту услуг должно соответствовать требованиям российского законодательства и настоящего Контракта. Не допускается использование продовольственных товаров, содержащих генно-модифицированные организмы (ГМО).

5.2. Все поставляемые (используемые) для оказания услуг пищевые продукты должны иметь остаточный срок годности на момент поставки не менее 80 % от срока, установленного производителем. Пищевые продукты в течение остаточного срока годности должны сохранять потребительские свойства. Пищевые продукты должны быть обеспечены сертификатами соответствия (декларациями о соответствии), оригиналами ветеринарного свидетельства (на продукты животного происхождения), наличием повторных лабораторных исследований каждой партии птицеводческой продукции на возбудителей сальмонеллеза, письменным уведомлением изготовителя (производителя) о том, что изготовленная им продукция отвечает требованиям документов, в соответствии с которыми она изготавливается. В качестве уведомления принимаются: копии сертификата качества, паспорта безопасности (качества), удостоверения о качестве, заверенные изготовителем (производителем), или письмо изготовителя.

5.3. Не допускается использование при исполнении Контракта рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков, пищевых продуктов, содержащих генно-модифицированные организмы и их производные, продукции, выработанной с применением искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок, запрещенных к использованию в детском питании, плодоовощной продукции с признаками порчи; яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; консервов с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями; не допускается использование продовольственного сырья, изготовленного с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов, отдельных видов лекарственных средств), пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

5.4. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Транспортные средства для перевозки продуктов должны иметь санитарные паспорта и разрешительные документы на подвоз продуктов.

5.5. Исполнитель реализует готовую продукцию собственного производства из сырья, отвечающего требованиям качества, ГОСТов или техническим условиям, что подтверждается предоставляемыми Заказчику сертификатами, письменными уведомлениями изготовителя (производителя) о том, что изготовленная им продукция отвечает требованиям документов, в соответствии с которыми она изготавливается. В качестве уведомления принимаются: копии сертификата качества, паспорта безопасности (качества), удостоверения о качестве, заверенные изготовителем (производителем), или письмо изготовителя.

6. Ответственность сторон

6.1. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

6.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в размере 1000 (одна тысяча) рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей (включительно).

6.3. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

6.4. Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения

обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в размере _____ (_____) руб. _____ копеек (10 процентов цены договора в случае, если цена договора не превышает 3 млн. рублей).

6.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в договоре таких обязательств) в размере 1000 (одна тысяча) рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей.

6.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

6.9. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

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

6.11. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна в 5-дневный срок с момента возникновения указанных обстоятельств письменно известить другую сторону о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по договору. Извещение должно содержать данные о характере обстоятельств, а также официальные документы, удостоверяющие наличие этих обстоятельств и дающие оценку их влияния на возможность исполнения Стороной своих обязательств по договору. Достаточным подтверждением возникновения обстоятельств непреодолимой силы будет являться справка, выданная компетентным органом государственной власти/управления Российской Федерации.

6.12. Сторона, несвоевременно направившая извещение, предусмотренное в п. 6.11 договора, возмещает другой Стороне понесенные последней убытки.

6.13. В случаях наступления обстоятельств непреодолимой силы, срок выполнения Стороной обязательств по договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют эти обстоятельства и их последствия.

7. Срок действия контракта, порядок изменения и расторжения.

7.1. Настоящий контракт вступает в силу с даты заключения контракта и действует по 30.12.2026г., а в части оплаты до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

7.2. Изменение условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных [статьей 95](#) Закона № 44-ФЗ.

7.3. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством. Расторжение контракта в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта осуществляется в порядке, предусмотренном положениями [частей 8 – 23 статьи 95](#) Закона № 44-ФЗ.

7.4. В случае расторжения контракта, Стороны обязаны произвести сверку расчетов.

8. Прочие условия.

8.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по договору или в связи с ним, разрешаются в претензионном порядке.

8.2. В случае невозможности разрешения разногласий спор может быть передан на разрешение в Арбитражный суд Кировской области.

8.3. В случае возникновения права требования оплаты неустойки (штрафов, пеней) от Исполнителя, Заказчик принимает меры для взыскания неустойки (штрафов, пеней).

8.4. В вопросах, не урегулированных договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

8.5. Любые изменения и дополнения к договору действительны если они совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями сторон.

8.6. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

Расторжение договора в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора осуществляется в порядке, предусмотренном положениями частей 8 – 23 статьи 95 Закона № 44-ФЗ.

8.7. При изменении адресов, реквизитов Сторон (наименование, адрес, обслуживающий банк и т.п.), а также в случае реорганизации или ликвидации, Стороны обязаны письменно уведомить друг друга о предстоящих изменениях, а после их осуществления в 7-дневный срок предоставить другой стороне надлежаще оформленные документы, подтверждающие факт таких изменений.

8.8. В ходе исполнения Договора условия о привлечении к исполнению Договора соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в случае, предусмотренном частью 6 статьи 30 Закона № 44-ФЗ, не предусмотрены.

9. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 46» города Кирова
МБОУ Гимназия №46 г.Кирова
Юридический адрес: 610050, г. Киров,
ул. Ломоносова, 29 «Б»
Почтовый адрес: 610050, г. Киров,
ул. Ломоносова, 29 «Б»
ИНН 4347028320 КПП 434501001
ОГРН 1034316560530 ОКПО 10958224
Банковские реквизиты:
департамент финансов администрации города
Кирова (МБОУ Гимназия № 46 г.Кирова)
л/с 07909191029
счет организации - к/с 03234643337010004000
счет банка 40102810345370000033
БИК банка 013304182
ОКЦ №4 ВВГУ Банка России // УФК по Кировской
области г. Киров
Эл почта: sch46@kirovedu.ru
Телефоны: (8332) 622348, 539757

Директор

Е.А.Сухотина

Исполнитель:

Описание объекта закупки
Оказание услуги по организации (аутсорсингу) горячего питания

1. Объем услуг:

№ п/п	Наименование оказываемой услуги	Ед. изм.
1.	Оказание услуги по организации (аутсорсингу) горячего питания обучающихся, зачисленных в группу продленного дня	дето-дни

Срок оказания услуги: с 07.09.2026г. по 30.11.2026г. в соответствии с календарным учебным графиком (за исключением каникулярных дней).

2. Требования к объему и содержанию услуги:

2.1. Объем оказываемых услуг определяется в соответствии с количеством обучающихся и в соответствии с календарным учебным графиком (за исключением каникулярных дней).

2.2. Исполнитель осуществляет организацию горячего питания учащихся по разработанному и согласованному 12-дневному меню с заказчиком. В соответствии с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями действующего законодательства РФ.

Организация питания должна соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Примерное меню разрабатывается исполнителем с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 – 11, 12 лет и старше).

2.3. Меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям и может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов.

2.4. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему, утвержденному меню разработанного Исполнителем, которое согласовывается с заказчиком (директором МБОУ Гимназия №46 г.Кирова). В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О корректировке рациона питания и замене продуктов Исполнитель извещает Заказчика, с обоснованием необходимости внесения изменений, за пять дней, до применения изменённого меню.

Замена продуктов производится исключительно после письменного согласования с Заказчиком и контрольно-надзорными органами.

2.5. Под рационом питания, в соответствии с ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося Заказчика (далее – Потребитель услуг) в соответствии с Примерным двухнедельным сезонным меню. Под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

При организации питания обучающихся МБОУ Гимназия №46 г. Кирова не допускается применение полуфабрикатов или иных продуктов быстрого приготовления.

2.6. Исполнитель оказывает услуги по организации питания, согласно графика питания, утвержденного директором МБОУ Гимназия №46 г.Кирова.

2.7. Исполнитель обязан обеспечить приобретение и доставку своими средствами качественных продуктов питания, имеющих сертификаты соответствия, с обязательным наличием сопроводительной документации.

2.8. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в учреждении.

Примерное меню разрабатывается и утверждается исполнителем с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам детей. (СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

При разработке меню, исполнитель отдает предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. Использование продуктов с истекшим сроком годности при приготовлении горячего питания не допускается.

Для отдельной категории детей, по соответствующим показаниям состояния здоровья, допускается замена продуктов при приготовлении блюд с изменением технологии приготовления согласно основному стандарту оказания медицинской помощи.

2.9. Исполнитель обеспечивает услуги по организации горячего питания обучающихся МБОУ Гимназия №46 г.Кирова, по договору безвозмездного пользования, с использованием оборудования и инвентаря находящегося на балансе заказчика.

2.10. Услуги должны оказываться на основании фактической численности питающихся и приемов пищи. Заказчик предоставляет ежедневно заявку Исполнителю о фактической численности обучающихся и приемах пищи не менее чем за 24 часа до дня организации питания.

Исполнитель, ежедневно, на основании разработанного и утвержденного исполнителем, примерного 12-дневного меню, согласованного с заказчиком, составляет меню-раскладку на общее количество обучающихся состоящих на питании и фактическое ежедневное меню на одного обучающегося, по возрастным категориям, для подсчета суточных норм питания по технологическим картам, приложенным к меню.

2.11. Исполнитель несет ответственность за здоровье обучающихся, получающих горячее питание.

2.12. Исполнитель гарантирует:

- прохождение всеми сотрудниками, задействованными в приготовлении горячего питания специальной профессиональной подготовки, необходимой для изготовления такой продукции и оказания таких услуг, наличие личных медицинских книжек, обязательное прохождение предварительных, при поступлении на работу, и периодических медицинских осмотров и гигиенического обучения, прохождение аттестации на знание санитарных норм и правил с отметкой в личных медицинских книжках;

- отсутствие судимости и (или) факта уголовного преследования у всех сотрудников, задействованных в приготовлении горячего питания, что подтверждается справками о наличии (об отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо прекращения уголовного преследования по реабилитирующим основаниям, которые передаются Заказчику при заключении контракта на оказание услуг;

- наличие у всех сотрудников решения врачебной комиссии по обязательному психиатрическому освидетельствованию.

Строгое соблюдение персоналом пищеблока правил приема и хранения поступающих продуктов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Наличие и предоставление по запросу документов, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции.

Строгое соблюдение требований к санитарному состоянию и содержанию производственных помещений и обеденного зала, и мытью посуды.

Строгое соблюдение персоналом пищеблока требований к правилам личной гигиены.

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

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

Организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Ежедневное ведение всей необходимой документации, предусмотренной СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

("Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции", "Гигиенический журнал (сотрудники)", "Журнал бракеража готовой пищевой продукции"; "Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях", "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования", "Ведомость контроля за рационом питания", "Журнал генеральных уборок").

Ежедневный, после приготовления блюд, отбор суточных проб готовой продукции (все готовые блюда), соблюдая рекомендации изложенные в СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

Обеспечение персонала пищеблока специальной одеждой, а также раздаточным инвентарем.

Исполнитель несет ответственность за замечания, выявленные представителями контрольно-надзорных органов в рамках оказания услуг по организации горячего питания обучающихся.

В случае порчи имущества Заказчика по вине Исполнителя, он возмещает ущерб собственнику имущества за счет собственных средств, аналогичным имуществом, при этом составляется акт.

Все технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (иметь сертификаты качества). Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.13. Не допускается для приготовления горячего питания с использованием продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

2.14. Исполнитель обязан исполнять установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с:

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил СП 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003г. № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

3. Требования к оказанию услуг:

3.1. Исполнитель гарантирует качество, безопасность и пищевую ценность пищевых продуктов, продовольственного сырья, укомплектованность пищеблока персоналом, противопожарную и экологическую безопасность в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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

- Федерального закона от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021г.);

- ГОСТ № 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

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

- ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования";

- ГОСТ 31988-2012 "Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания";

- ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания";

- ГОСТ 31989-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания";

- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил СП 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями;

- технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

- технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции»;

- технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) от 09.10.2013 г. «О безопасности мяса и мясной продукции»;

3.2. В случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.

3.3. В целях контроля соблюдения условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, Исполнитель проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

3.4. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции.

3.5. Исполнитель создает все необходимые условия для содержания помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания и требованиями пожарной инспекции, обеспечивает правильную эксплуатацию собственного и арендованного холодильного, технологического и другого оборудования, в т.ч. кухонной посуды и инвентаря, и содержит его в постоянной исправности и соответствии технике безопасности. Производит ежегодный технический осмотр и поверку всего оборудования с паспортизацией; текущий ремонт используемых помещений.

3.6. В случае необходимости, исполнитель доукомплектовывает место организации питания оборудованием, инвентарем и посудой для обеспечения столовых общеобразовательных учреждений достаточным их количеством, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Собственными силами и за собственные средства Исполнитель накрывает столы перед приемом пищи учащимися, производит уборку помещений для приема пищи и мытья посуды и инвентаря после приема пищи.

3.8. Собственными силами и за собственные средства Исполнитель производит уборку и вывоз упаковки (тары), пищевых отходов с территории образовательного учреждения.

3.9. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

3.10. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

3.11. Вывоз отходов Исполнителем производится на основании договора заключенного между Исполнителем и организацией, производящей вывоз отходов соответствующих классов опасности. При этом Исполнитель самостоятельно оформляет паспорта отходов для вывоза отходов по классам опасности.

4. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

4.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4.2. Юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- наличие в каждой организации настоящих санитарных правил;

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные

исследования;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года (повара, кухонные работники 1 раз в год);
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

4.3. Контроль качества и безопасности питания обучающихся осуществляется лицами, назначенными приказом руководителя гимназии.

4.4. Медицинские работники, находящиеся в штате гимназии - осуществляют контроль организации питания в учреждении, в том числе качества поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

4.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля качества поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма -приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

4.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой пищевой продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (приложение 4 санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.6. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля питания".

В конце каждой недели осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю).

4.7.С целью контроля соблюдения условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой. (Приложение 2 к СанПин 2.3/2.4.4282-26)

4.8.С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль правильности отбора и условий хранения

суточных проб осуществляет медицинский работник.

4.9. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

5. Порядок и контроль обеспечения питанием

5.1. Порядок организации питания:

5.1.1. Режим питания в образовательных организациях определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

5.1.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается (исполнителем) руководителем организации общественного питания и согласовывается с руководителем образовательной организации. Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами. СанПиН 2.3/2.4.4282-26

5.1.3. Фактическое меню ежедневно, составляется и утверждается организацией осуществляющей услугу горячего питания, согласовывается руководителем образовательной организации, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником.

5.1.4. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

5.2. Контроль обеспечения питанием:

5.2.1. Руководитель образовательной организации:

- осуществляет контроль обеспечения и качества питания обучающихся;
- создает общественную комиссию по контролю организации питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель МБОУ Гимназия №46 г.Кирова, представитель родительской общественности.

Контроль организации питания обучающихся осуществляется не реже 1 раза в квартал, по результатам проверок составляются акты, справки.

5.2.2. Ответственные за организацию питания лица назначается приказом руководителя образовательной организации.

5.2.3. Ответственные за организацию питания в образовательной организации:

- координируют и контролируют деятельность организации осуществляющую услугу по осуществлению питания;
- контролируют заявки на количество обучающихся для предоставления питания;
- организывают и контролируют учёт фактической посещаемости обучающихся;
- осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания.

Заказчик

_____ **Е.А.Сухотина**

"__" ____ 20__ г.

М.П.

Исполнитель

_____ / _____

"__" ____ 20__ г.

М.П.

Меню приготавливаемых блюд

Период: _____

Возрастная категория: _____

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность	№ рецепту ры
			Белки	Жиры	Угле воды		
Неделя 1							
День 1 _____							
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Итого за _____		_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Итого за _____		_____	_____	_____	_____	_____	_____
Итого за 1 день:		_____	_____	_____	_____	_____	_____
День 2 _____		_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Среднее значение за период:		_____	_____	_____	_____	_____	_____

Заявка на питание
Количество учащихся
на _____ 20__ г.

Категории обучающихся	Всего
Итого:	

Всего детей: _____ чел
Директор школы _____ (_____)
Ответственный представитель Исполнителя _____

Спецификация

№ п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения	Цена за единицу измерения, руб.
1.	Оказание услуги по организации (аутсорсингу) горячего питания обучающихся, зачисленных в группу продленного дня	дето-дни	

Заказчик:

Директор
_____/Е.А.Сухотина/

Исполнитель:

_____/_____