

КОНТРАКТ № 1/1
НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИИ
ПИЩИ (1 СТУПЕНЬ)
ИКЗ: 253595700615059570100100020000000244

г. Чернушка

«13» ноября 2025 г.

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Чернушинская школа-интернат для детей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (краткое наименование: МБОУ «Чернушинская ШИ с ОВЗ»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Плетенюк Татьяны Викторовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **индивидуальный предприниматель Антипина Екатерина Геннадьевна** именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующая на основании Свидетельства № 559990326 от 22.05.2020г. вместе именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок об осуществлении закупки у единственного исполнителя в соответствии с пунктом 5 части 1 статьи 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" заключили настоящий контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

1. Предмет контракта

- 1.1. Исполнитель обязуется своевременно оказать на условиях Контракта услуги по организации горячего питания и приготовлению пищи обучающихся МБОУ «Чернушинская ШИ с ОВЗ» (далее – услуги), а Заказчик обязуется принять и оплатить их.
- 1.2. Состав и объем услуг определяется Техническим заданием, являющийся неотъемлемой частью Контракта (Приложение № 1).

2. Цена контракта и порядок расчетов

- 2.1. Общая цена Контракта составляет **490 000 рублей (четыреста девяносто тысяч рублей)** (НДС не облагается в связи с применением Исполнителем упрощенной системы налогообложения — УСН).
- 2.2. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе заключения и исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Контрактом и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом количество товара, объем работы или услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом количество поставляемого товара, объем выполняемой работы или оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному количеству товара, дополнительному объему работы или услуги исходя из установленной в контракте цены единицы товара, работы или услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом количества товара, объема работы или услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы товара, работы или услуги. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного контрактом количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены контракта на предусмотренное в контракте количество такого товара.

2.3. В общую цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи, и иные расходы, связанные с оказанием услуг по организации питания и процессов приготовления блюд.

2.4. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

2.4.1. Оплата производится в безналичном порядке путем перечисления Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте расчетный счет Исполнителя в течении 10 (десяти) рабочих дней.

2.4.2. Оплата производится в рублях Российской Федерации.

2.4.3. Оплата по Контракту производится ежемесячно путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя по мере поступления целевых субсидий на реализацию мер государственной социальной защиты за фактически оказанные услуги Исполнителем на основании подписанного сторонами Акта об оказанных услугах (выполненных работ) и представленного Исполнителем счета и счета-фактуры.

Ежемесячная стоимость оказанных услуг рассчитывается как сумма стоимостей оказанных услуг за каждый день оказания услуг в отчетном месяце; стоимость оказанной услуги учащихся составляет:

1) дети с дневным пребыванием (питание 2 раза в день) -
с 1 кл. по 4 кл. - 189,51 руб.

2) дети с круглосуточным пребыванием (питание 5 раз в день) –
с 1 кл. по 4 кл. – 284,47 руб.

3. Порядок оказания услуг

3.1. Услуги оказываются в срок с 10 января 2026 г. по 31 марта 2026 г. (включительно).

3.2. Услуги оказываются на основании утвержденного Заказчиком меню.

4. Права и обязанности сторон

4.1. Заказчик обязуется:

4.1.1. Обеспечить приемку оказанных по Контракту услуг по объему и качеству.

4.1.2. Оплатить услуги в порядке, предусмотренном Контрактом.

4.1.3. Своевременно предоставить Исполнителю информацию, необходимую для исполнения Контракта, а также письменную заявку с указанием количества питающихся.

4.1.4. Своевременно проводить дезинсекцию, дезинфекцию и дератизацию помещения пищеблока за счет своих средств.

4.2. Заказчик вправе:

4.2.1. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя.

4.2.2. Контролировать целевое использование Исполнителем средств, предоставляемых Заказчиком для исполнения Контракта, не вмешиваясь в его оперативно-хозяйственную деятельность.

4.2.3. Привлекать экспертов, экспертные организации, предусмотренные законодательством Российской Федерацией для проверки соответствия качества оказываемых услуг, требованиям, установленным Контрактом.

4.2.4. Осуществлять контроль качества продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, за условиями их хранения, за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, за технологией приготовления, за качеством готовой пищи перед ее выдачей.

4.2.5. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

4.3. Исполнитель обязуется:

4.3.1. Ежедневно осуществлять горячее питание в необходимом количестве и разнообразном ассортименте по ценам на основании ФЗ-44, ФЗ-223.

4.3.2. Своевременно и качественно оказывать услуги и выполнять работы, предусмотренные настоящим контрактом.

- 4.3.3. Соблюдать требования технического задания.
- 4.3.4. Предоставлять своевременно достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.
- 4.4. Исполнитель вправе:
- 4.4.1. Требовать от Заказчика приемки оказанных услуг.
- 4.4.2. Требовать от Заказчика оплаты оказанных услуг в соответствии с Актами оказанных услуг.
- 4.4.3. Привлекать для оказания услуг соисполнителей с письменного согласия Заказчика.
- 4.5. Исполнитель гарантирует соответствие результатов оказанных услуг характеристикам при его использовании и несет все расходы по устранению последствий некачественно оказанных услуг, выявленных Заказчиком, если последствия не зависят от неправильного обращения.
- 4.6. Стороны соблюдают конфиденциальность и обеспечивают безопасность информации, в том числе персональных данных, при оказании услуг. Стороны обязуются принять все необходимые меры по обеспечению конфиденциальности полученных результатов, ограничения круга лиц, допущенных к информации, заключение соглашений о конфиденциальности с лицами, допущенными к конфиденциальной информации.
- 4.7. Стороны не передают третьим лицам конфиденциальную информацию, а также не публикуют или иным способом не разглашают полученные результаты оказания услуг и информацию, полученную от другой стороны в ходе оказания услуг, без письменного согласия Стороны.

5. Приемка услуг

- 5.1. Приемка услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в Контракте, производится за каждый месяц.
- 5.2. Исполнитель направляет в адрес Заказчика акт об оказанных услугах.
- 5.3. Исполнитель обязан передать Заказчику документы (счета, счета-фактуры, товарно-сопроводительных документов от поставщиков на пищевые продукты, заверенный синей печатью Исполнителя с указанием его адреса и телефона) подтверждающие качество оказания услуг.
- 5.4. Проверка соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Контрактом, может осуществляться с привлечением представителя Роспотребнадзора.
- 5.5. Стороны подписывают акты об оказанных услугах за каждый месяц в течение 10 дней со дня получения акта об оказанных услугах.
- 5.6. В случае мотивированного отказа Заказчика от принятия услуг, Заказчик вправе составить акт с указанием перечня необходимых доработок и сроков их выполнения Исполнителем за свой счет. В случае если в установленные сроки Исполнитель не устранил недостатки, Заказчик вправе предъявить требование о возмещении понесенных убытков, уплате неустойки и (или) о расторжении Контракта (и (или) принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта).
- 5.7. При отсутствии у Заказчика претензий по оказанной услуге, подписывает акт выполненных работ (оказанных услуг), формирует и подписывает акт приемки ТРУ по форме ОКУД 0510452 (Приказ Минфина от 15.04.2021 г. №61н), оформленные в соответствии с законодательством и содержащие ссылку на Договор (номер, дата), подтверждающие факт и срок оказания услуг. При наличии технической возможности у обеих сторон акт приемки ТРУ по форме ОКУД 0510452 подписывается с помощью системы ЭДО. При отсутствии технической возможности использования ЭДО акт приемки ТРУ по форме ОКУД 0510452 подписывается на бумажном носителе.

6. Ответственность сторон

- 6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение и ненадлежащее исполнение Контракта, в том числе за неполное и (или) несвоевременное исполнение своих обязательств по Контракту. 6.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем

обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.3. Ответственность сторон за нарушение (ненадлежащее исполнение, неисполнение) обязательств по настоящему контракту установлена в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации и Постановлением Правительства РФ от 25.11.2013 № 1063 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом».

6.4. За ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф (штрафную неустойку), — размер штрафа устанавливается в размере 10 процентов от цены контракта. Так, штраф уплачивается Исполнителем за нарушение обязанностей, предусмотренных пунктами 4.3. настоящего контракта.

6.5. Настоящий контракт предусматривает штраф в размере 2,5% от цены контракта для Заказчика за неисполнение обязательства, предусмотренного пунктом 4.1 настоящего контракта.

6.6. В случае просрочки выполнения обязательств Исполнителем (п. 3.1, п. 4.3. или п. 5.6 настоящего контракта) Исполнитель обязан уплатить Заказчику пени (неустойку). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, и устанавливается в размере не менее одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных исполнителем, и определяется по формуле:

$P = (C - B) \times S$, где:

C — цена контракта;

B — стоимость фактически исполненного в установленный срок Исполнителем обязательства по контракту, определяемая на основании документа о приемке результатов выполнения работ, оказания услуг;

S — размер ставки.

Размер ставки определяется по формуле: где:

— размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента K;

ДП — количество дней просрочки.

Коэффициент K определяется по формуле: где:

ДП — количество дней просрочки;

ДК — срок исполнения обязательства по контракту (количество дней).

При K, равном 0 — 50 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,01 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При K, равном 50 — 100 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,02 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При K, равном 100 процентам и более, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,03 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

6.7. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств по оплате, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки (пеней). Пеня начисляется

за каждый день просрочки исполнения обязательства по оплате, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы (за нарушение сроков оплаты) в соответствии с частью 5 статьи 34 Федерального закона № 44-ФЗ.

6.8. Штрафы и пени, причитающиеся взысканию с Исполнителя, могут быть удержаны Заказчиком из средств, подлежащих оплате фактически оказанных услуг. При этом Исполнитель, полагаящий, что удержанная сумма неустойки (пеней, штрафа) явно несоразмерна допущенным нарушениям, вправе обращаться в арбитражный суд со ссылкой на ст. 333 ГК РФ в порядке, аналогичном указанному в п. 4 информационного письма Президиума ВАС РФ от 20.10.2010 № 141 «О некоторых вопросах применения положений статьи 319 Гражданского кодекса Российской Федерации».

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

7. Форс-мажорные обстоятельства

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: пожара, наводнения, землетрясения, войны, военных действий, блокады, эмбарго, общих забастовок, запрещающих (либо ограничивающих) актов властей, и если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Контракта.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Контракту, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает, соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

7.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Контракта, не выполнившей свои обязательства по Контракту. Доказательством наличия вышеуказанных обстоятельств и их продолжительности будут служить документы Торгово-промышленной палаты Пермского края, или иной торгово-промышленной палаты, где имели место обстоятельства непреодолимой силы.

7.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то стороны расторгают Контракт. В этом случае ни одна из сторон не имеет права потребовать от другой стороны возмещения убытков.

8. Порядок разрешения споров

8.1 Заказчик и Исполнитель должны приложить все усилия, чтобы путем прямых переговоров разрешить все противоречия или спорные вопросы, возникающие между ними в рамках Контракта.

8.2. Любые споры, разногласия и требования, возникающие из Контракта, подлежат разрешению в Арбитражном суде Пермского края.

9. Порядок изменения и расторжение контракта

9.1. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами.

9.2. В соответствии со ст. 782 Гражданского кодекса Российской Федерации стороны могут отказаться от исполнения контракта в одностороннем порядке. Несмотря на то, что ст. 782 ГК РФ не связывает возможность одностороннего отказа с нарушениями со стороны контрагента, в соответствии с условиями настоящего контракта, с учетом системного толкования норм ГК РФ и частей 9 — 23 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ односторонний отказ возможен лишь в случаях наличия какого-либо нарушения настоящего контракта со стороны контрагента.

9.3. Настоящий контракт может быть расторгнут по соглашению сторон или по решению Арбитражного суда Пермского края.

9.4. При расторжении контракта по соглашению Сторон, Заказчик оплачивает Исполнителю стоимость фактически оказанных услуг.

10. Иные условия

10.1 Настоящий контракт распространяется на взаимоотношения, возникшие с 10 января 2026 г. по 31 марта 2026 г., а в части расчетов – до полного исполнения сторонами своих обязательств.

10.2. Окончание срока действия контракта не освобождает стороны от ответственности за его нарушение.

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

11. Прочие условия

11.1. Вопросы, не урегулированные настоящим контрактом, разрешаются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

11.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения, банковских реквизитов или иных указанных в Контракте сведений о Стороне, такая Сторона письменно извещает об этом другую Сторону в течение 3 (трех) рабочих дней с даты такого изменения.

11.3. По согласованию Сторон в ходе исполнения Контракта допускается снижение цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий Контракта.




11.4. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

11.5. В случае перемены Заказчика по контракту права и обязанности Заказчика по такому контракту переходят к новому заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

11.6. Приёмке и оплате подлежат только те услуги, которые оказаны по соответствующим заявкам Заказчика в период действия Контракта. Незаказанные Заказчиком услуги не принимаются и не оплачиваются.

11.7. К контракту прилагается Техническое задание. Без приложения контракт считается недействительным.

12. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон:

<p>«Заказчик» МБОУ «Чернушинская ШИ с ОВЗ» Юридический адрес: 617830, Пермский край, Чернушинский р-н, Чернушка г, Коммунистическая ул., дом № 33 ИНН: 5957006150 КПП: 595701001 Наименование банка: ОКЦ № 3 УГУ Банка России/УФК по Пермскому краю г Пермь Казначейский счет (расчетный счет): 03234643575570005600 БИК банка получателя (БИК ТОФК): 015773997 Единый казначейский счет (корреспондирующий счет): 40102810145370000048 Получатель: Управление финансов администрации Чернушинского МО (МБОУ «Чернушинская ШИ с ОВЗ» л/с 207050026) ОГРН: 1025902547395, ОКТМО: 57557000 ОКПО: 48426040, ОКВЭД: 85.13 Телефон: 8(34261) 4-09-36, Факс: 8-34261-3-04-41 Электронный адрес: chemscou4@yandex.ru</p> <p> Т.В. Плетенюк</p> <p></p>	<p>«Исполнитель» Индивидуальный предприниматель Антипина Екатерина Геннадьевна ИНН: 595700292895 ОГРНИП: 320595800038227 Расчетный счет: 40802810416460003108 Банк: Филиал "Центральный" Банка ВТБ (ПАО) г Москва БИК: 044525411 Корреспондирующий счет: 30101810145250000411 Юридический адрес: 617830, Пермский край г. Чернушка, ул. Парковая, дом 11, квартира 19 Фактический адрес: 617830, Пермский край, г. Чернушка, ул. Коммунистическая, 33</p> <p></p> <p>_____/Е.Г. Антипина/</p>
--	--

Техническое задание

Наименование услуг: организация горячего питания и приготовление пищи

1. Общая информация об объекте закупки и срок оказания услуг: оказание услуги по организации и приготовлению горячего питания учащихся МБОУ «Чернушинская ШИ с ОВЗ» – ежедневно (кроме воскресенья и праздничных дней) с 10 января 2026 г. по 31 марта 2026 г. (включительно).

2. Услуги оказываются по адресу:

г. Чернушка, ул. Коммунистическая, д. 33 в рабочие дни согласно расписанию занятий, уроков в утреннее, дневное и вечернее время, согласно режиму дня и по утвержденному руководителем учреждения графику.

3. Требования к качеству и безопасности услуг

3.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с:

- Санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;
- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Трудовым кодексом Российской Федерации;
- Законом Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях»;
- Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;
- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)»;
- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

3. Обязанности Исполнителя

3.1. Обеспечить обучающихся образовательного учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПин и иных нормативно – правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.

3.2. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

3.3. Не допускать приготовление питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО), некачественных пищевых продуктов (заменять привезенные некачественные пищевые продукты на пищевые продукты надлежащего качества.)

3.4. Своевременно обеспечивать необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, полуфабрикатами, обогащенными микроэлементами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню.

3.5. Разработать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, а также учитывать продолжительность пребывания

- обучающихся в общеобразовательном учреждении и физические нагрузки. Меню должно быть утверждено руководителем Исполнителя и согласовано с руководителем Заказчика.
- 3.6. Меню разрабатываются на период не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).
- 3.7. Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Меню разрабатываются на период не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).
- 3.8. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.
- 3.9. Обеспечить накрывание и сервировку столов для обучающихся Заказчика, а также уборку столов после каждого приема пищи.
- 3.10. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Не допускается подогрев остывших готовых блюд. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.11. Обеспечить питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении в форме стационарного питьевого фонтанчика, упакованной питьевой воды в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в образовательном учреждении.
- 3.12. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.
- 3.13. Обеспечить персонал специальной одеждой.
- 3.14. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.
- 3.15. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.16. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводится медицинским работником назначенным ответственным лицом Исполнителя. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал, согласно Приложению № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.17. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.
- 3.18. Организовывать для сотрудников пищеблока ежегодную курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

3.19. Обеспечить централизованный вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

3.20. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2., 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

4. Требования к сотрудникам Исполнителя

4.1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию не ниже 4 разряда, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры и вакцинации в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о вакцинации, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.3. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности.

4.4. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.

4.5. К трудовой деятельности не должны допускаться лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Транспортирование

5.1. Доставку продуктов питания до образовательного учреждения осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

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

5.4. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

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

6. Порядок оказания услуг

6.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

6.2. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться

последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

6.3. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

6.4. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

6.5. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.

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

6.8. Ежедневное меню должно полностью соответствовать утвержденному меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.9. Изменение расчета потребности в продуктах предусматривается в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества питающихся более 5 (пяти) человек по сравнению с данными на начало текущего дня.

6.10. Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течении не менее 48 часов.

6.11. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии.

6.12. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком (Приложение 2 к Техническому заданию).

6.13. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.14. Проводить лабораторный производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по договору с аккредитованным лабораторно – испытательным центром, с предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.

Заказчик:



Г.В. Плетенюк



Е.Г. Антипина