

ДОГОВОР № ____

на оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся и воспитанников муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа с.Баженово муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан с 01 сентября 2020 г. по 31 августа 2023 г.

г. Белебей

« 14 » 09 2020 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Баженово муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Гумеровой Л.Г., действующего(ей) на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Багаутдинова С.Б., действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 18.07.2011 N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" (далее – Федеральный закон) и иных нормативных правовых актов Российской Федерации и Республики Башкортостан, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора.

1.1. В соответствии со статьями 28, 37 Федерального Закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стороны обязуются совместно организовать в соответствии с установленными нормативами, нормами и правилами горячее питание обучающихся.

1.2. Горячее питание обучающихся и воспитанников, предоставляется в учебные дни фактического посещения общеобразовательного учреждения.

1.3. Исполнитель обязуется оказать услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся и воспитанников МАОУ СОШ с.Баженово согласно Приложению №1, а также детей, питание которых осуществляется за счет средств родителей на основании договора, заключенного с родителем (законным представителем) на пищеблоке Заказчика (далее – услуги) согласно Единого стандарта по организации питания обучающихся в образовательных учреждениях РБ, утвержденного Государственным комитетом Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей от 30 августа 2019 года, а Заказчик обязуется принять результат услуг и оплатить в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

2. Права и обязанности сторон.

2.1. Исполнитель обязан:

2.1.1. Оказать услуги в соответствии с условиями договора и обеспечить надлежащее исполнение взятых на себя обязательств по организации горячего питания согласно Приложению №2, применяя Единый стандарт по организации питания обучающихся в образовательных учреждениях РБ, утвержденный Государственным комитетом Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей от 30 августа 2019 года. Совместно с Заказчиком способствовать увеличению охвата обучающихся питанием не менее 70%.

2.1.2. Предоставлять горячее питание обучающимся и воспитанникам через пищеблок учреждения (школьную столовую, буфет), в соответствии с режимом (графиком) питания, согласованным с Заказчиком, применяя рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов и используемых для приготовления блюд, и напитков для обучающихся и воспитанников согласно Приложению №3.

2.1.3. Комплектовать единоедесятидневноеменюс учетом потребительского спроса, разрабатывать рацион питания, исходя из возраста учащихся, соответствия натуральным нормам и нормам калорийности, а также альтернативного меню для детей с хроническими заболеваниями, связанными с пищеварительной системой, сахарным диабетом и имеющим склонность к пищевой аллергии, предварительно согласовав с Заказчиком. При составлении меню руководствоваться Примерным двухнедельным меню, рекомендуемым Единым стандартом по организации питания обучающихся в образовательных учреждениях РБ, утвержденный Государственным комитетом Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей от 30 августа 2019 года.

2.1.4. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, подтверждать качество и безопасность продуктов питания сертификатами соответствия, проводить в независимых организациях лабораторные исследования на молочную и мясную продукцию раз в квартал за свой счет, соблюдать требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, требования к качеству оказываемых услуг в процессе оказания услуг по организации питания (согласно Приложению №4), а также условия сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

2.1.5. Проводить ежедневно бракераж готовой пищи и отбор суточных проб со сроком хранения 48 часов, совместно с представителем Заказчика.

2.1.6. Укомплектовать школьные столовые (буфеты) Заказчика кадрами, задействованными в организации горячего питания, с осуществлением приема на работу согласно трудового кодекса РФ, имеющимипрофессиональное образование с прохождением периодических соответствующих курсов повышения квалификации.

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке установленном приказами Минздравсоцразвития России.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

Допуск персонала к работе производится в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.1.7. Обеспечивать содержание производственных помещений пищеблоков учреждения, прилегающих к ним территорий, оборудования и инвентаря, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований пожарной безопасности.

2.1.8. Обеспечить содержание инженерных систем, находящихся в арендуемых помещениях в надлежащем, исправном (работоспособном) состоянии, позволяющем ими пользоваться.

2.1.9. Осуществлять текущий ремонт занимаемых помещений согласно Приложения №5, по согласованию с Заказчиком в соответствии с СанПиН, а также ежегодно на проведение текущего ремонта обеденного зала выделять денежные средства в размере 3 000,00 руб. (три тысячи рублей)до начало приемки учреждения к новому учебному году.

2.1.10. Заключение договора аренды оборудования и помещения пищеблока и эксплуатировать данное торгово-технологическое, весовое, измерительное, холодильное и другое оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования, содержать его в постоянной исправности и обеспечивать их поверку, клеймение, текущий ремонт. В случае выявления нарушений и выставления штрафных санкций контролирующими органами исполнитель обязан оплатить штрафы в указанный срок. Заключение договоров с организациями по обслуживанию вышеуказанного оборудования.

2.1.11. Приобрести новое аналогичное оборудование в целях организации горячего питания, в случае если арендованное имущество приходит в негодность в процессе эксплуатации Исполнителем, с последующей передачей в муниципальную собственность в течении месяца с момента приобретения.

2.1.12. Осуществлять вывоз и утилизацию отходов, полученных от приготовления пищи, путем заключения договора с соответствующей организацией или физическими лицами.

2.1.13. По согласованию с Заказчиком модернизировать арендованное торгово-технологическое, весовое, измерительное, холодильное и другое оборудование в течении срока

действия договора. Для этого Исполнитель ежеквартально в срок с 1 по 10 число месяца следующего за отчетным кварталом перечисляет на счет, указанный в Приложении №6, сумму, рассчитанную путем умножения количества обучающихся, воспитанников на 27,25 руб. Сумма 27,25руб. на 1-го обучающегося, воспитанника установлена на момент заключения договора. Ежегодно указанная сумма подлежит индексации на уровень инфляции согласно действующих нормативно-правовых актов РФ,РБ.

Заказчик обязан направить поступившие средства на приобретение необходимого оборудования.

В случае выделения средств бюджетов всех уровней, модернизация оборудования в образовательных учреждениях может осуществляться за счет этих выделенных средств, распределение которых осуществляется Заказчиком.

В случае досрочного расторжения договора по инициативе любой из сторон Исполнитель перечисляет на счет школы сумму на модернизацию оборудования в размере, рассчитанном пропорционально периоду действия договоров календарных дней.

2.1.14. Столовые образовательных учреждений должны быть обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборов в едином стиле, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

При организации питания используется качественная столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная) единого образца, имеющая эстетически привлекательный внешний вид. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным СанПиН 2.4.5.2409-08.

Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовые приборы из алюминия, разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Работающий персонал должен быть обеспечен спецодеждой (выдержана в едином стиле и цветовой гамме, подходящей по размеру, постоянного ношения в рабочее время), бейджами с указанием имени и должности, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом объеме

2.1.15. Назначить ответственного сотрудника с возложением обязанностей:

- осуществление контроля с соблюдением требований по организации горячего питания в образовательном учреждении;
- осуществление производственно-технологического контроля;
- ведение табеля учета посещаемости детей (сведения о численности детей предоставляются ежедневно до 08.00 ч. от представителя образовательного учреждения);
- ведение всей необходимой документации по учету и контролю в организации горячего питания;
- обеспечение пищеблока необходимой технологической документацией (технологические карты, санитарные правила, и т.д.) согласно Приложению №7;
- при сервировке столов соблюдать сохранение температуры горячего блюда;
- вывешивание ежедневного меню в зонах общественного доступа.

2.1.16. Вести контроль за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

2.1.17. Обеспечить беспрепятственный доступ представителей контролирующих органов к пищеблоку, производственным и складским помещениям.

2.1.18. Оплачивать счета, выставяемые Заказчиком за пользование электроэнергией, водопотребление, водоотведение и прием сточных вод, потребляемых при организации горячего питания, приготовления и реализации пищи.

Счета-фактуры выставляются согласно фактической стоимости с учетом цен и тарифов для данной местности. Срок оплаты, предъявляемых счетов-фактур устанавливается в течении 10 рабочих дней с момента предъявления счетов к оплате.

2.1.19. Установить приборы учета, определяющие объем потребленных коммунальных ресурсов. В случае отсутствия или не прошедшего поверку приборов учета начисление оплаты за коммунальные услуги производится по нормативам потребления.

2.1.20. При обнаружении фактов несоответствия объема и качества оказанных коммунальных услуг представители сторон составляют акт с перечнем выявленных недостатков для предоставления разъяснений и устранения нарушений. Выявленные недостатки устраняются Исполнителем незамедлительно за его счет без увеличения стоимости услуг по настоящему Договору.

2.1.21. В случае аварий в арендуемых помещениях, Исполнитель совместно с Заказчиком немедленно принимает все необходимые меры по устранению последствий этих аварий за счет Исполнителя.

2.2. Исполнитель обязан принять меры по недопущению снижения процента охвата питающихся при увеличении родительской платы за питание обучающихся и воспитанников.

2.3. Исполнитель имеет право:

2.2.1. Выходить с предложением к Заказчику по совершенствованию организации питания.

2.2.2. Внедрять новые технологии приготовления пищи и формы обслуживания обучающихся и воспитанников.

2.3. Заказчик обязан:

2.3.1. Для исполнения договора предоставить Исполнителю помещения на основании Договора о передаче объектов муниципального нежилого фонда, закрепленных на праве оперативного управления, в аренду без права выкупа и муниципальное оборудование на основании Договора аренды муниципального имущества без права выкупа. Арендная плата за пользование объектами муниципального нежилого фонда производится в соответствии с договором о передаче объектов муниципального нежилого фонда, закрепленных на праве оперативного управления, в аренду без права выкупа и за пользование муниципальным оборудованием в соответствии с Договором аренды муниципального имущества без права выкупа, заключенными между Заказчиком и Исполнителем по согласованию с Администрацией муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан, в лице председателя Комитета по управлению собственностью Министерства земельных и имущественных отношений РБ по Белебеевскому району и г. Белебею.

2.3.2. Обеспечить бесперебойную подачу энергоресурсов, необходимых для приготовления и реализации пищи. На момент заключения договора приборы учета должны быть с действующей поверкой.

2.3.3. Согласовывать с Исполнителем режим питания учащихся и график работы школьных столовых. Предусматривать в учебном процессе удлиненные перерывы на прием пищи. Назначить ответственное лицо по вопросам организации питания и ведения учета в автоматизированной информационной системе АО «Башкирский регистр социальных карт».

2.3.4. Определять в установленном порядке контингент учащихся, получающих питание. Классным руководителям контролировать учет посадочных мест по определенному типу питания, согласно контингента учащихся.

2.3.5. Своевременно предоставлять Исполнителю информацию о численности детей, охваченных горячим питанием.

2.3.6. Своевременно организовать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы.

2.4. Заказчик имеет право:

2.4.1. Требовать оплату суммы возмещения потребляемых услуг (пользование электроэнергией, водопотребление, водоотведение и прием сточных вод), выставленные Арендодателю поставщиками коммунальных услуг, рассчитанных в зависимости от установленных приборов учета.

2.4.2. Осуществлять контроль хода работ по выполнению муниципального договора без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

2.4.3. Проводить анализ потребительского спроса среди учащихся, их родителей (законных представителей) работников образовательного учреждения по ассортименту и качеству исполняемых услуг.

3. Порядок расчетов за питание. Сумма Договора.

3.1. Цена Договора Два миллиона шестьсот сорок четыре тысячи сто один рубль 40 копеек (2 644 101,40) руб.

Цена настоящего договора указана с учетом всех расходов на доставку продуктов питания и расходов, связанных с приготовлением и реализацией блюд, страхования, уплаты таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей.

Заказчик производит оплату Исполнителю за питание по фактическому количеству учащихся в данном месяце после предоставления Исполнителем всей необходимой документации: бланк меню, корешок с указанием количества детей, табель посещаемости детей, счета-фактура, акта выполненных работ. Срок предоставления документов на оплату не позднее 5 числа месяца следующего за отчетным через приемную МКУ Управление образования с сопроводительным письмом и соответствующей регистрацией.

В случае несвоевременного и неполного предоставления пакета документов Исполнителем за каждый факт просрочки устанавливается штраф в виде фиксированной суммы 1 000 рублей.

3.2. Оплата за питание учащихся в учреждении Заказчика осуществляется путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 15 дней со дня подписания Заказчиком документации, указанной в п. 3.1. договора. В случае несогласия в подписании акта Заказчиком по обоснованным причинам, документы подлежат возврату Исполнителю с указанием причин в срок 3 рабочих дня.

3.3. Ежемесячно 10 числа каждого месяца Заказчик и Исполнитель проводят сверку правильности расчетов за питание и оформляют акт сверки.

3.4. При уменьшении главным распорядителем бюджетных средств ранее доведенных лимитов бюджетных обязательств, приводящих к невозможности исполнения Договора на прежних условиях, Стороны согласовывают новые условия исполнения Договора, в том числе цену, сроки выполнения и объем работ.

4. Ответственность сторон

4.1. За невыполнение обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. Размер штрафа включается в договор в виде фиксированной суммы, рассчитанной исходя из цены договора на момент заключения договора.

4.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком обязательств, указанных в п.4.3.1 размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы:

–3 процента цены договора в случае, если цена договора не превышает 3 млн. рублей;

–2 процента цены договора в случае, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 10 млн.рублей;

–1 процента цены договора в случае, если цена договора составляет от 10 млн. рублей до 20 млн.рублей;

Факт неисполнения или ненадлежащего исполнения договора оформляется актом, протоколом, справкой, предписанием и др. документами, фиксирующими нарушения. Факт неисполнения или ненадлежащего исполнения договора может быть зафиксирован Заказчиком,

надзорными органами, общественными организациями, Администрацией муниципального района, Управлением образования.

В случае, если нарушение установлено надзорными органами, основанием для предъявления штрафа будет являться документ соответствующего органа.

В случае, если нарушение установлено Заказчиком, общественными организациями, Администрацией муниципального района, Управлением образования основанием будет являться документ (акт либо др.), подтверждающий факт неисполнения или ненадлежащего исполнения договора, который составляется в трех экземплярах и подписывается комиссией в составе двух представителей от каждой из сторон. В случае отказа от подписания одной из сторон такого документа, составляется акт.

В течение двух рабочих дней один экземпляр документа, подтверждающего факт неисполнения или ненадлежащего исполнения договора, направляется Заказчиком Исполнителю нарочно либо почтой. К данному документу прикладывается уведомление о предъявляемой сумме штрафа с указанием срока оплаты в течение 10 дней с даты получения. В случае неоплаты в указанный срок взыскание штрафа и пеней производится путем уменьшения суммы, подлежащей уплате за оказанные услуги по организации горячего питания в соответствии с согласием Исполнителя (Приложение №8), подписанного при заключении договора и являющимся неотъемлемой частью Договора.

В случае неоплаты в указанный срок суммы штрафа начисляется пеня за каждый день просрочки в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от суммы штрафа.

Второй экземпляр документа, подтверждающего факт неисполнения или ненадлежащего исполнения договора, предоставляется Заказчиком в Управление образования через приемную для регистрации, и в дальнейшем применяется как первичный документ для начисления суммы штрафа, учета его оплаты.

4.3.1. Нарушения, влекущие ответственность, установленную п.4.3.:

- Нарушение технологии приготовления блюд;
- Нарушение срока реализации пищевых продуктов;
- Приготовление и реализация блюд с недовесом более 10%;
- Нарушение законодательства, в части прохождения обязательного предварительного и периодических медицинских осмотров, а также гигиенического обучения работниками организации горячего питания;
- Несоответствие используемых продуктов требованиям ГОСТ, установленных в приложении №4 к договору;
- Несвоевременное перечисление денежных средств на модернизацию оборудования.

4.3.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения иных условий настоящего договора Исполнитель оплачивает штраф в размере 1 000 руб.

4.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком обязательства, предусмотренного договором, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

4.5. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

4.6. Уплата неустоек, а также возмещение убытков не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств.

4.7. Стороны предусматривают претензионный (досудебный) порядок рассмотрения споров.

4.8. Стороны предусматривают, что в случае возникновения спорных ситуаций и/или разногласий заинтересованная сторона должна направить нарочным либо заказным письмом с уведомлением о получении другой стороне претензию, составленную в письменной форме.

4.9. Ответ на претензию должен быть направлен в срок, указанный в претензии. В случае если такой срок в претензии не указан – в течение 5 рабочих дней с момента получения претензии.

4.10. В случае не достижения согласия в претензионном (досудебном) порядке, споры и разногласия разрешаются в судебном порядке.

4.11. Непредвиденные обстоятельства непреодолимой силы, за которые стороны не являются ответственными (стихийные бедствия, забастовки, войны, принятие государственными органами законов и подзаконных актов, препятствующих исполнению договора, и другое), освобождают сторону, не выполнившую своих обязательств в связи с наступлением указанных обстоятельств, от ответственности за такое невыполнение на срок действия этих обстоятельств.

4.12. В случае если эти обстоятельства будут длиться более 3 (трех) месяцев, Стороны должны решить вопрос о целесообразности продолжения Договорных отношений.

5. Срок действия Договора. Изменение и расторжение.

5.1. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания его сторонами и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств. Срок договора на период с 01.09.2020г. по 31.08.2023г.

5.2. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по следующим основаниям:

5.3.1. в случае если Исполнитель не приступает к исполнению Договора или нарушает сроки выполнения работ;

5.3.2. в случае отступлений Исполнителя от условий Договора или иных недостатков результата Работ, которые являются существенными и неустраняемыми:

- если во время выполнения оказания услуг станет очевидным, что они не будут выполнены надлежащим образом, и требования Заказчика об устранении недостатков в разумный срок Исполнителем не исполнены.
- если отступления в оказании услуги от условий Договора или иные недостатки результата работы в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены Исполнителем либо являются существенными и неустраняемыми;
- несоблюдения Исполнителем срока начала и окончания оказания услуг, предусмотренных настоящим Договором и всеми приложениями к нему;
- при пятикратном нарушении условий Договора и качества организации горячего питания, а так же иных условий договора.
- однократное грубое нарушение условий Договора Исполнителем.

5.4. В случае нарушения Заказчиком обязательств по Договору Поставщик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

5.6. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

5.7. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств, другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Договору, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

5.8. Споры, связанные с исполнением настоящего Договора, при невозможности их решения путем переговоров, передаются на разрешение в арбитражный суд Республики Башкортостан.

5.9. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу.

5.10. Все приложения к настоящему договору являются его неотъемлемой частью.

6. Приложения к договору

- 6.1. Приложение №1 Спецификация.
- 6.2. Приложение №2 Техническое задание.
- 6.3. Приложение №3 Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов и используемых для приготовления блюд, и напитков для обучающихся и воспитанников.
- 6.4. Приложение №4 Требования к качеству оказываемых услуг в процессе оказания услуг по организации питания.
- 6.5. Приложение №5 График проведения текущего ремонта.
- 6.6. Приложение №6 Реквизиты.
- 6.7. Приложение №7 Типовой комплект документов пищеблока.
- 6.8. Приложение №8 Согласие.

7. Реквизиты сторон.

«Заказчик»

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа
с.Баженово муниципального района
Белебеевский район Республики
Башкортостан

452031, Республика Башкортостан,
Белебеевский район, с.Баженово,
ул.Административная, д.6
телефон 8 (347 86)2-65-19
e-mail: bajenovo@mail.ru .
ИНН 0255009360, КПП 025501001
л/с 30113000580, БИК 048073001
р/с 40701810900001000034
в Отделение - НБ Республика
Башкортостан г. Уфа

«Исполнитель»

Общество с ограниченной ответственностью
«КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»

452002, РФ, Республика Башкортостан, г.
Белебей, ул. Сыртлановой, д.1
Тел. 8-962-532-77-77, 8(34786) 5-36-01
said2608@bk.ru
ОКПО 31118586
ОКТМО 80609101001
ИНН 0255021092,
КПП 025501001
р/с 40702810400200000017
к/с 301018106000000000770
БИК 048073770

Директор _____ Л.Г.Гумерова

Генеральный директор

_____ Багаутдинов С.Б.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся и воспитанников муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа с.Баженово муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан с 01 сентября 2020 г. по 31 августа 2023 г.

Общие требования к оказанию услуг:

1. Объем оказываемых услуг по организации горячего питания обучающихся и воспитанников

Код, вид услуг: 56.29.20.120 – Услуги школьных столовых и кухонь

Место оказания услуг: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Баженово муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан, расположенное по адресу: 452017, Республика Башкортостан, с.Баженово, ул.Административная, д.6; 452031, Республика Башкортостан, Белебеевский район, с.Баженово, ул. Административная, д.4.

Срок оказания услуг: с 01 сентября 2020 г. по 31 августа 2023 г.

2. В обеспечении деятельности по предоставлению данного вида услуг Исполнитель обязан руководствоваться Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Питание предоставляется в строгом соответствии с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания, пищевым продуктам, требованием Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3. На основе типового рациона питания составляется единое десятидневное меню. При составлении меню исходя из условия полной эквивалентности пищевой и энергетической ценности, заменяющих и заменяемых продуктов, блюд и кулинарных изделий рекомендуемого среднесуточного набора продуктов (в случае непредвиденных перебоев с доставкой тех или иных продуктов и т.п.) допускается проводить их замены.

4. График питания детей утверждается Заказчиком.

5. Приготовление пищи осуществляется квалифицированным персоналом Исполнителя.

6. Исполнитель, для обеспечения санитарных норм, на безвозмездной основе предоставляет персоналу, осуществляющему приготовление пищи моющие и чистящие средства, согласно установленных норм СанПиНа.

Требования к безопасности оказания услуг:

1. Исполнитель при оказании услуг обязан руководствоваться требованиями:

СанПиН 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.4.2599-10, СанПиН 2.4.1.3049-13;

- к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;
- к транспортированию, приему и хранению сырья, пищевых продуктов;
- к обработке сырья и производству продукции;
- к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий;
- к соблюдению температурного режима горячих блюд;

- к доставке пищевых продуктов специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт;

- к личной гигиене персонала;

- к соблюдению санитарных правил.

2. Обязательно наличие документов, подтверждающих безопасность пищевых продуктов (сертификатов соответствия системе сертификации ГОСТ Госстандарта России, выданного центральным или региональным органом сертификации, удостоверений качества, ветеринарных справок). Наличие санитарного паспорта на специализированный транспорт, осуществляющий доставку и завоз продуктов питания.

3. Специалисты Исполнителя, занятые в организации питания должны иметь допуск к оказанию данных услуг (санитарные книжки, санитарный минимум).

Требования к технологическому процессу приготовления блюд и оснащенности технологическим оборудованием пищеблоков:

– гарантия безопасности в случае пролонгированных сроков годности без применения консервантов и тепловой обработки при высоких температурах;

– гарантия качества, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке.

– выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

– рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений изложен в СанПиН 2.4.5.2409-08.

– при переоснащении пищеблоков в ходе укрепления материально- технической базы учреждения предпочтение необходимо отдавать современному профессиональному высокотехнологичному энергосберегающему оборудованию.

– с целью подачи блюд в горячем виде обеспечить каждый стол наличием мармита для сохранения температурного режима.

Производственный контроль на пищеблоке образовательных организаций:

Организация питания в образовательных учреждениях должна соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

Перечень типового комплекта типовой комплект документов пищеблока представлен в Приложении 9.

Необходимо обеспечить организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования согласно СП 1.1.1058-01.

Рекомендуемый порядок и объем лабораторных и инструментальных исследований, проводимых в рамках производственного контроля, изложен в СанПиН 2.4.5.2409-08.

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов
и используемых для приготовления блюд, и напитков для обучающихся

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся	
	в г, мл, брутто	
	7 - 11 лет	11 - 18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120
Хлеб пшеничный	150	200
Мука пшеничная	15	20
Крупы, бобовые	45	50
Макаронные изделия	15	20
Картофель	250<*>	250<*>
Овощи свежие, зелень	350	400
Фрукты (плоды) свежие	200	200
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)
Рыба-филе	60	80
Колбасные изделия	15	20
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60
Сыр	10	12
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10
Масло крестьянское 72% жир	30	35
Масло растительное	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.
Сахар	40	45
Кондитерские изделия	10	15
Чай	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2
Соль	5	7
Напиток витаминизированный	100	100
Напиток кофейный	1,2	1,2

Рекомендуемые суточные наборы продуктов
для организации питания воспитанников в дошкольных образовательных
организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся и воспитанников			
	брутто г, мл,		нетто г, мл,	
	1 - 3 года	3 - 7 лет	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5 %	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5,0 %	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15,0 %	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/ на кости)	55/68	60,5/75 ,0	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята- бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/2 6	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
<i>Химсостав (без учета т/о)</i>				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275

Энергетическая ценность, ккал			1560	1963
-------------------------------	--	--	------	------

Требования к качеству оказываемых услуг
в процессе оказания услуг по организации питания должны использоваться следующие
пищевые продукты:

Изделия булочные из муки пшеничной высшего сорта (ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»). Требования к качеству:

Форма изделий булочных должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу.

Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот.

Окраска булочных изделий - равномерная от светло-золотистой до светло-коричневой.

Вкус и запах булочных изделий должны быть характерными для данного вида товара.

На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 8 часов.

Не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы.

Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной первого сорта (ГОСТ 26983-86, «Хлеб Технические условия»). Требования к качеству:

Форма хлеба должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу.

Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот.

Окраска хлеба из смеси пшеничной муки первого сорта и ржаной обдирной муки равномерная, от светло-коричневой до темно-коричневой.

Вкус и запах хлеба должны быть характерными для данного вида товара.

Не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы.

На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 8 часов.

Молоко питьевое коровье пастеризованное, классическое с массовой долей жира 3,2%, нормализованное, (ГОСТ Р 52090-2003 «Молоко питьевое. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: однородная жидкость без осадка, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.

Вкус и запах чистый, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов.

Цвет белый, со слегка желтоватым оттенком.

Продукты молочные. Йогурты. Жирность 2,5%, 3,2% (ГОСТ Р 51331-99 «Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Консистенция однородная, в меру вязкая. При добавлении стабилизатора - желеобразное или кремообразное. При использовании вкусоароматических пищевых добавок с наличием их включения. Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. При выработке с сахаром или подсластителем - в меру сладкий. При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и вкусоароматизаторами - с соответствующим вкусом, ароматом и цветом внесенного ингредиента. Молочно-белый, равномерный по всей массе.

Творог классический, из нормализованного молока, с массовой долей жира 9% (ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия»). Требования к качеству:

Цвет творога белый с кремовым оттенком.

Консистенция творога мягкая, допускается неоднородная, мажущаяся, рассыпчатая с наличием мягкой крупинчатости.

Вкус и запах творога чистый, кисломолочный без посторонних запахов и привкусов. Кислотность от 170 до 230 градусов Тернера.

Сметана 15% жирности, классическая.(ГОСТ Р 52092-2003 «Сметана. Технические условия.)). Требования к качеству:

Цвет сметаны белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

Внешний вид и консистенция - однородная, в меру густая, вид гляцевый; допускается наличие единичных пузырьков воздуха, незначительная крупинчатость.

Вкус и запах сметаны - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Кислотность от 60 до 100 градусов Тернера.

Масло сливочное крестьянское несоленое 72,5%, 82,5% жирности, изготовленное без включения растительных добавок монолит. (ГОСТ 33633-2015 Масло сливочное для детского питания. Технические условия

ГОСТ 37-91 «Масло коровье. Технические условия»). Требования к качеству:

Вкус и запах: Выраженные сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Допускается недостаточно выраженный привкус пастеризации

Консистенция и внешний вид: Плотная, однородная, пластичная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе блестящая, сухая

Остаточный срок годности масла сливочного на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Цвет: От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный

Масло сливочное крестьянское несоленое 72,5%, 82,5% жирности, изготовленное без включения растительных добавок (в брикетах массой нетто от 100 до 250г).(ГОСТ 33633-2015 Масло сливочное для детского питания. Технические условия:

Вкус и запах: Выраженные сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Допускается недостаточно выраженный привкус пастеризации

Консистенция и внешний вид: Плотная, однородная, пластичная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе блестящая, сухая

Остаточный срок годности масла сливочного на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Цвет: От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный

Сыр неострый, твердых сортов, не менее 45% жирности (ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия.)). Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная, без повреждений;

Цвет от белого до слабо - желтого, однородный по всей массе;

Консистенция пластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная, на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе;

Вкус и запах: - выраженный сырный с наличием легкой остроты и кисловатости, без посторонних запахов и привкусов.

Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Яйца куриные пищевые столовые, 1-ой категории.(ГОСТ Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»). Требования к качеству.

Яйца куриные пищевые столовые, 1-ой категории;

Вес каждого яйца не менее 55г

Скорлупа яйца должна быть чистой, неповрежденной, без пятен крови и помета.

На каждом яйце должна быть четкая, легко читаемая маркировка, средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

Белок - достаточно плотный, светлый, прозрачный.

Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Остаточный срок годности яиц на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Мясо цыплят-бройлеров 1 категории, без вложения комплекта потрохов(ГОСТ 25391-82 «Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия.»). Требования к качеству.

Тушки цыплят бройлеров должны иметь товарный вид, вес от 600 до 2000г.

Внешний вид тушек цыплят бройлеров: мышцы развиты хорошо, форма груди округлая. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин, кровоподтеков. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Оперение полностью удалено. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные. Костная система без деформаций. Киль грудной кости не выделяется, хрящевидный, легко сгибаемый.

Остаточный срок годности мяса цыплят бройлеров 1 категории, без вложения комплекта потрохов на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием изготовителем.

Мясо - говядина в полутушах и четвертинах 1 категории, нежирное, мороженое, промышленного производства, высшей упитанности (ГОСТ 779-55 «Мясо-говядина в полутушах и четвертинах.Технические условия»). Требования к качеству:

Мясо должно быть свежим, без постороннего запаха и ослизнения.

Цвет - присущий данному виду мяса.

Остаточный срок годности мяса - говядины на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного заводом - изготовителем.

Рыба мороженная, потрошенная, без головы, 1-го сорта- (ГОСТ 20057-96 «Рыба океанического промысла мороженная. Технические условия»). Требования к качеству:

Тушки рыбы должны иметь товарный вид. Внешний вид рыбы минтай после размораживания: поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида.

Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида.

Запах рыбы минтай после размораживания или варки, свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Остаточный срок годности рыбы минтая на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием-изготовителем.

Рыба мороженная, потрошенная, с головой, 1-го сорта (ГОСТ 1168-86 «Рыба мороженная.Технические условия»). Требования к качеству:

Вес тушек от 1000 г;

Тушки рыбы должны иметь товарный вид;

Внешний вид рыбы (горбуша): поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида;

Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида;

Запах рыбы после размораживания или варки свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Остаточный срок годности рыбы (горбуша) на момент поставки подтверждается документально и должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием- изготовителем.

Картофель свежий продовольственный, 1 сорта (ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия:

Внешний вид: Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта* формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла.

Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 2 см ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия, которые могут быть удалены при обычной очистке.

Допускаются клубни с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной не более 4 мм и длиной не более 10 мм.

Допускаются клубни, пораженные паршой, ооспорозом на площади не более 1/4 поверхности клубня, в том числе наличие пятен глубокой обыкновенной картофельной парши и порошистой парши глубиной не более 2 мм

Допускаются клубни, пораженные проволочком (при наличии не более одного хода)

Запах и вкус: Свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса

Наличие клубней, позеленевших на площади более 1/4 поверхности, поврежденных грызунами, подмороженных, запаренных, с признаками "удушья", клубней раздавленных, половинок и частей клубня, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой: Не допускается

Капуста белокочанная свежая, 1-ый сорт (ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»). Требования к качеству.

Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не увядшие, не треснувшие, не побитые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; вполне сформировавшиеся; типичной для ботанического сорта формы и окраски.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Морковь столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия

Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, очищенные от земли сухим способом, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности; без боковых корешков, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0см. или без них, но без повреждения плечиков корнеплода.

Масса корнеплодов 75,0 - 275,0г, размер по длине - не менее 10см.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Свекла столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия:

Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0см или без них. Мякоть сочная, темно-красная, различных оттенков.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Лук репчатый свежий, 1 сорта (ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия (с Поправкой):

Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой, длиной не более 5,0см.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса;

Размер луковиц не менее 4,0см по поперечному диаметру.

Чеснок свежий, 1 сорта (ГОСТ 27569-87 «Чеснок свежий реализуемый. Технические условия»). Требования к качеству.

Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями, сухими обрезанными листьями длиной не более 50мм, с остатками сухих корешков или без них.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса;

Размер луковиц не менее 4,0см по поперечному диаметру.

Яблоки свежие поздних сроков созревания 1 сорта (ГОСТ 21122-75 «Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия»). Требования к качеству:

Плоды должны быть вполне развившимися, целыми, чистыми, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без неё, но без повреждения кожицы

плода.

Зрелость - плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие.

Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 65мм для плодов круглой формы,

60мм - для плодов овальной формы.

Лимоны свежие (ГОСТ 4429-82 «Лимоны. Технические условия»). Требования к качеству:

Плоды должны быть свежими, чистыми, не уродливыми, без механических повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой.

Запах и вкус - Свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса.

Окраска - от светло-зеленой до желтой или оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью.

Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм.

Апельсины свежие (ГОСТ 4427-82 «Апельсины. Технические условия»). Требования к качеству:

Плоды должны быть свежими, чистыми, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей плодоножкой.

Запах и вкус — свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса.

Окраска — от светло-оранжевой до оранжевой, допускаются плоды с прозеленью.

Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм.

Молоко цельное сухое с массовой долей жира 25%, высший сорт (ГОСТ 52791-2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия»). Требования к качеству.

Вкус и запах, свойственные свежему пастеризованному молоку, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция - мелкий сухой порошок или порошок, состоящий из агломерированных частиц сухого молока. Цвет — белый, белый со светло-кремовым оттенком.

Массовая доля влаги не более 3%.

Остаточный срок годности молока сухого на момент поставки должен составлять не менее 80 % от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа овсяная высшего сорта, плющенная, пропаренная (хлопья). Требования к качеству.

Внешний вид: цвет серовато-желтый различных оттенков, доброкачественного зерна не менее 99,0%.

Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также наличие вредных примесей, испорченных хлопьев, зараженность вредителями или наличие следов заражения.

Запах: свойственный овсяной пропаренной крупе без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.

Вкус: свойственный овсяной пропаренной крупе со специфическим слабым привкусом горечи, без

кислого и других посторонних привкусов.

Остаточный срок годности крупы овсяной на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа манная марки «М» из мягкой пшеницы (ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид и цвет: преобладает непрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета.

Не допускается генетически модифицированная продукция, а также наличие вредных примесей, испорченных частиц крупы, зараженность вредителями или наличие следов заражения.

Запах: нормальный без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.

Вкус: нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов, при разжевывании

крупы не должно ощущаться хруста.

Остаточный срок годности крупы манной на момент поставки должен составлять не менее 80% от

срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа рисовая высшего сорта, выработанная из шлифованного круглозерного риса (ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: цвет - белый, красные и нешелушенные ядра риса не допускаются, доброкачественное

ядро не менее 99,7%.

Не допускается: генетически модифицированная продукция, зараженность вредителями или наличие следов зараженности.

Запах: свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени.

Вкус: свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Остаточный срок годности крупы рисовой на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа пшено шлифованное высшего сорта (ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: цвет желтый разных оттенков, доброкачественное ядро не менее 99,2%; испорченные ядра не более 0,2%; нешелушенные зерна не более 0,3%.

Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также зараженность вредителями или наличие следов заражения.

Запах: свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени.

Вкус: свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Остаточный срок годности крупы пшено на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа гречневая из ядрицы быстрорастворимая первого сорта (ГОСТ 5550-74 «Крупа гречневая. Технические условия»). Требования к качеству.

Внешний вид: целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито с отверстиями 1,6x20мм, содержание доброкачественного ядра не менее 99,2%, содержание нешелушенных зерен, не более 0,3%; содержание испорченных ядер, не более 0,2%; содержание сорной примеси, не более 0,4%.

Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также зараженность вредителями или наличие следов заражения.

Запах: свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени;

Вкус: свойственный гречневой крупе данного вида без кислого, горького и других посторонних привкусов.

Остаточный срок годности крупы гречневой на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Горох колотый шлифованный первого сорта, с разделенными семядолями (ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: цвет желтый, зеленый. В горохе одного цвета допускается примесь гороха других цветов не более 7%.

Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также наличие сечки и мучки, зараженность вредителями или наличие следов заражения.

Запах: нормальный, свойственный гороху, без затхлого, без запаха плесени или иного постороннего запаха.

Вкус: нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Остаточный срок годности гороха колотого на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Макаронные изделия в ассортименте, высшего сорта (ГОСТ Р 51865-2002 «Изделия макаронные. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Цвет: цвет соответствует сорту муки, без следов непромеса;

Внешний вид: поверхность гладкая, излом стекловидный, форма соответствует типу изделий.

Изделия не должны слипаться между собой при варке до готовности.

Не допускается: наличие признаков зараженности вредителями, содержание в рецептуре (составе) сырья из генетически модифицированных источников;

Размер нитеобразных макаронных изделий (вермишель) - длина не менее 20см, диаметр 1,5 см.

Вкус и запах: свойственные данному изделию, без постороннего вкуса и запаха.

Остаточный срок годности макаронных изделий (вермишель) на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Мука пшеничная высшего сорта (ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.

Не допускается - загрязненность и зараженность вредителями.

Цвет - белый или белый с кремовым оттенком.

Дрожжи хлебопекарные прессованные (ГОСТ 171-81 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»). Требования к качеству:

Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремоватый оттенок.

Консистенция - плотная, дрожжи должны легко ломаться и не мазаться.

Запах - свойственный дрожжам, не допускается запах плесени и другие посторонние запахи.

Вкус - свойственный дрожжам, без постороннего привкуса.

Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, марки «Премиум» (ГОСТ Р 52465-2005 «Масло подсолнечное. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид масла подсолнечного - прозрачное, без осадка.

Масло подсолнечное должно быть без запаха, вкус обезличенный.

Остаточный срок годности масла подсолнечного на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Сахар-песок из сахара-сырца (ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия»). Требования к качеству:

Вкус сахара - сладкий, без постороннего вкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Консистенция - сыпучая, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Цвет - белый, с желтоватым оттенком.

Соль поваренная пищевая йодированная, экстра (ГОСТ Р51575-2000 Соль поваренная пищевая йодированная.Методы определения йода и тиосульфата натрия). Требования к качеству:

Вкус - соленый, без постороннего привкуса.

Внешний вид - сыпучая, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии.

Цвет - белый.

Печенье весовое (ГОСТ 24901-89 «Печенье.Общие технические условия»). Требования к качеству:

Форма - правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин, края печенья должны быть ровными или фигурными.

Поверхность - гладкая с четким рисунком на лицевой стороне, не подгорелая, без вкраплений крошек.

Цвет - свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный.

Допускается: более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка и краев печенья, а также нижней стороны печенья и темноокрашенные следы от сетки печей или трафаретов.

Вкус и запах - свойственные данному наименованию печенья, без посторонних запаха и привкуса. Вид в изломе - поперечное печенье с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса. Остаточный срок годности печенья на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Изделия хлебобулочные бараночные, (ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные.Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: сушки в виде кольца.

В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута.

Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду.

Глянцевитая, гладкая поверхность, без вздутий и трещин. На одной стороне допускаются отпечатки сетки, а также наличие небольших трещин длиной не более 1/3 поверхности кольца.

Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого. Допускается

Вкус и запах: свойственны данному наименованию изделия с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха.

Сушки должны быть хрупкими.

Остаточный срок годности изделий хлебобулочных, бараночных на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Изделия кондитерские пряничные (ГОСТ 15810-96 «Изделия кондитерские пряничные.Общие технические условия»). Требования к качеству.

Пряники изготавливаются из заварного теста (с заваркой муки), без начинки, глазированные.

Внешний вид в изломе: пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью.

Форма, поверхность, цвет, вкус и запах: свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса.

Остаточный срок годности кондитерских изделий пряничных на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Печенье овсяное. Требования к качеству.

Внешний вид: соответствующая данному наименованию, со свойственной данному виду расплывчатостью, без вмятин и повреждений края.

При механизированной выработке допускается наличие в одной партии печенья круглой или овальной форм. Допускаются изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрам во время выпечки).

Поверхность гладкая или шероховатая с извилистыми трещинами, неподгорелая, без вздутий. Допускаются вкрапления кристаллов сахара и частичек фруктового сырья, а также наличие мелких раковин на нижней стороне печенья.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого. Допускается более темный цвет краев и нижней стороны печенья.

Вкус и запах: свойственны данному наименованию изделия без постороннего привкуса и запаха.

Не допускается: наличие посторонних включений и хруста.

Остаточный срок годности печенья на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Соки и нектары фруктовые в ассортименте (яблочно-виноградный осветленный, нектар из смеси фруктов с мякотью, яблочный осветленный, яблочно-грушевый с мякотью, яблочно-абрикосовый с мякотью, яблочно-виноградный осветленный, яблочно-персиковый с мякотью) для детского питания. Требования к качеству:

Нектары однородные по всей массе, цвет, свойственный цвету используемых фруктов.

Вкус и аромат натуральные, хорошо выраженные, свойственные используемому сырью или смеси компонентов. Посторонние привкус и запах не допускаются.

Остаточный срок годности соков и нектаров на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Горошек зеленый консервированный высшего сорта, из мозговых сортов, без использования искусственных красителей (ГОСТ 15842-90 «Горошек зеленый консервированный. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: зерна целые, без примеси оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета.

Цвет зерен горошка: зеленый, светло-зеленый или оливковый в одной банке.

Вкус и запах: натуральные, свойственные молодому, не крахмалистому, консервированному зеленому горошку.

Консистенция: мягкая, однородная.

Качество заливочной жидкости: прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком.

Остаточный срок годности горошка зеленого консервированного на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Огурцы консервированные (ГОСТ 20144-74 «Огурцы консервированные. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: корнишоны целые размером по длине до 110мм, крепкие, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами, с неогрубевшей кожицей, без плодоножек и остатков цветков, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком, с частицами пряностей.

Вкус и запах: слабокислый, умеренно соленый, запах приятный с ароматом пряностей.

Не допускаются посторонние привкус и запах.

Цвет: огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов.

Допускается слегка помутневшая заливка.

Остаточный срок годности консервов на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Томатная паста, экстра или высший сорт (ГОСТ 3343-89 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов.

Вкус и запах: свойственный концентрированной томатной пасте, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха.

Цвет: красный, оранжево-красный, ярко выраженный равномерный по всей массе.

Остаточный срок годности консервов на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Не допускается: содержимое плесеней.

Виноград сушеный (изюм) высшего сорта (ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: масса ягод сушеного винограда (изюма) одного вида, сыпучая, без комкования; ягоды после заводской обработки, без плодоножек, без косточек. Количество плодов в ЮОг от 34 до 36 шт. *Не допускается'*, наличие загнивших ягод, ягод; пораженных вредителями хлебных злаков, признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным взглядом; наличие насекомых-вредителей, их личинок и куколок; наличие металлических примесей, минеральных примесей, ощущаемых органолептически.

Вкус и запах: свойственный сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются.

Цвет: изюм окрашенный - из окрашенных сортов винограда (от золотистого до светло-коричневого, коричневого с бурым оттенком).

Остаточный срок годности изюма на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Абрикосы сушеные (курага) высшего сорта (ГОСТ 28501-90 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид и форма: целые плоды с выдавленной косточкой, без плодоножек, приплюснутые или овальные со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожей, не слипающиеся при сжатии.

Допускается комкование, устраняемое при незначительно механическом воздействии, наличие плодов неправильной формы не более 5%.

Не допускается', наличие загнивших ягод, ягод; пораженных вредителями хлебных злаков, признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным взглядом; наличие насекомых-вредителей, их личинок и куколок; наличие металлических примесей, минеральных примесей, ощущаемых органолептически.

Вкус и запах: свойства фруктам данных видов.

Посторонние вкус и запах не допускаются;

Цвет: для абрикосов сушеных (курага) - однородный, от светло-желтого до оранжево-красного. Яркий, соответствующий помологическому сорту. Плоды могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 1/3 поверхности плода.

Остаточный срок годности кураги на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Кофейный напиток ячменный без кофеина, растворимый. Требования к качеству:

Цвет - коричневый.

Внешний вид - сухая, рассыпчатая, однородная, порошкообразная масса.

Не допускается: комки, следы порчи, включения, не свойственные данному продукту.

Запах - характерный запах обжаренных зерен ячменя и ржи, без добавления кофейных зерен.

Чай черный отборный среднелистовой высшего сорта. Требования к качеству:

Внешний вид - сухая рассыпчатая масса, состоящая из отдельных, закрученных и высушенных листьев, без частей стебля, без грубых растительных включений, без фруктовых и ароматических добавок.

Не допускается: комки, следы порчи, включения несвойственные данному продукту.

Цвет - темно-коричневый или черный.

Запах - присущий данному продукту.

Какао-порошок (ГОСТ 108-76 «Какао-порошок. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид - порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета.

Не допускается: тусклого серого оттенка комки, следы порчи, включения, не свойственные данному продукту.

Вкус и аромат свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов.

Крахмал картофельный, экстра или высший сорт. (ГОСТ 7699-78 «Крахмал картофельный. Технические условия»). Требования к качеству.

Цвет - белый с кристаллическим блеском.

Вкус и запах свойственный крахмалу без посторонних привкусов и запахов.

Не допускается: примеси других видов крахмала и присутствие металломагнитных примесей

Джемы (ГОСТ 52817-2007 «Джемы. Общие технические условия»). Требования к качеству.

Внешний вид: мажущаяся масса, обладающая железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями. Масса медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности.

Вкус и запах: хорошо выраженный, сладкий, кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем. Для джема из сухофруктов допускается слабовыраженный вкус и запах с наличием легкого привкуса карамелизованного сахара.

Цвет: свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен джем.

Остаточный срок годности джемов на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Не допускается: посторонних привкуса и запаха, добавления консерванта - сорбиновой кислоты.

Колбаса московская (ГОСТ Колбасы варено-копченые. Технические условия). Требования к качеству.

Внешний вид: батоны с чистой, сухой поверхностью без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша. Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красноватого, без темных пятен и пустот.

Запах и вкус: приятный, свойственный данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый.

Форма, размер и вязка батонов: Прямые батоны длиной до 50 см с одной перевязкой на каждом конце батона.

Сосиски молочные (ГОСТ Р 52196- 2003 Изделия колбасные вареные. Технические условия.). Требования к качеству.

Консистенция: нежная, сочная

Цвет, запах и вкус: розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан.

Запах и вкус: свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый.

Длиной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 18

Перечень продуктов и блюд,
которые не допускаются для реализации для обучающихся

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты, яйцо, всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша-"самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. N5.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Перечень пищевых продуктов,
которые не допускается использовать в питании воспитанников
в дошкольных образовательных организациях

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20 %;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72 %;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое (на основе растительных жиров);
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша «самоквас»;

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»;
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;

- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерских изделия, содержащих алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).

Согласие

В случае невыплаты в указанный срок суммы штрафа и пеней за выявленные факты неисполнения или ненадлежащего исполнения условий договора, Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Багаутдинова С.Б. согласен с удержанием суммы штрафа и пеней путем уменьшения суммы, подлежащей уплате на основании договора за оказанные услуги.

«____» _____ г.

_____/ Багаутдинов С.Б./

Типовой комплект документов пищеблока

Наименование документа	Рекомендации по наличию и заполнению документов
Договор на оказание услуги по организации питания (поставке продуктов питания)	Наличие копии договора со всеми приложениями у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения); копии договора соисполнения со всеми приложениями и копии договора аутсорсинга (при их наличии)
Должностные инструкции сотрудников пищеблока	Допускается наличие копий приказов об утверждении должностных инструкций с приложением типовых должностных инструкций на всех сотрудников, имеющих отношение к приему, приготовлению, реализации пищевых
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Для всех видов образовательных организаций рекомендуется включение данных товарно-транспортных накладных в журнал по всей поступившей продукции, а не только по скоропортящейся. Журнал должен быть прошит и
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Заполняется по факту приготовления продукции, снятия пробы и реализации(не заполняется заранее). Замена и факт запрещения к реализации отражается в примечании. Продукция промышленного производства также заносится в журнал, но не оценивается (результаты оценки продукции промышленного производства регистрируются в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья)
Журнал «Здоровье»	Проверяет и ставит подпись медицинский работник, прикрепленный к образовательной организации (либо ответственное лицо). Журнал должен быть прошит и пронумерован.
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Используется рекомендованная СанПиН форма.
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Заполняется ежедневно, два раза в день (утро/ вечер), журнал должен быть прошит и пронумерован.

Свидетельство о поверке весового оборудования	Обязательное наличие на пищеблоке копии свидетельства о поверке на весовое оборудование. Свидетельство должно быть выдано аккредитованными в установленном порядке в области обеспечения единства измерений государственными региональными
Меню-раскладка	Не является обязательным. Сведения, входящие в меню-раскладки, могут содержаться в калькуляционных картах и других документах, предоставляемых ежедневно на пищеблок Исполнителем государственного (муниципального) контракта.
Сопроводительные документы: Товарно-транспортная накладная (ТНТ) с включением сведений о качестве и безопасности продукции Ветеринарные сопроводительные документы	В соответствии с государственным (муниципальным) контрактом и санитарными правилами при централизованной поставке продукции из комбинатов питания для подтверждения качества и безопасности продукции допускается указывать в втоварнотранспортной накладной сведения: -о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации продукции, подлежащей госрегистрации; -о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат); Продукция животного происхождения сопровождается ветеринарными
Ежедневное меню	Ежедневное меню обязательно содержит: - подпись и печать исполнителя (соисполнителя) государственного (муниципального) контракта. - подпись руководителя образовательной организации (руководителя структурного подразделения образовательной организации). При подписи руководителем структурного подразделения должен быть предоставлен приказ о делегировании полномочий от руководителя должностному лицу - руководителю структурного подразделения.
Технологические карты	Технологические карты должны быть заверены печатью и подписью исполнителя государственного (муниципального) контракта. В соответствии с санитарными правилами в ТК обязательно приводятся ссылки на номер рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий и наименование сборника
Инструкции к моющим и дезинфицирующим средствам	В моечной вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств (со ссылкой на утвержденную инструкцию определенного дез.средства).

Программа производственного контроля	Находится на базовом предприятии организатора питания. При организации питания по типу «поставки продукции» - ППК находится у руководителя образовательной организации. При проведении проверки пищеблока могут быть затребованы документы, подтверждающие исполнение ППК (протоколы испытаний, договоры с лабораториями и т.д.) в порядке, указанном в государственном (муниципальном) контракте.
Блок (приложение) программы производственного контроля базового предприятия питания в части организации производственного контроля в отношении структурных подразделений базового предприятия питания - пищеблоков образовательных организаций	Находится на пищеблоке образовательной организации.
Личная медицинская книжка сотрудника пищеблока	ЛМК сотрудников пищеблока, являющихся сотрудниками базового предприятия - организатора питания, находится на пищеблоке у ответственного лица. При организации питания «на поставке» личные медицинские книжки хранятся у руководителя образовательной организации. На руки работнику личные медицинские книжки могут быть выданы под роспись: например, для прохождения очередного медицинского осмотра. При этом должна оставаться ксерокопия ЛМК. У водителя - экспедитора личная медицинская книжка
Функциональные обязанности ответственного по питанию образовательной организации	Допускаются копии приказов, заверенных надлежащим образом (подписью руководителя и оттиском печати с отметкой, что это копия) с функциональными обязанностями лица, ответственного по питанию
Акты выполненных работ по вывозу твердых бытовых и пищевых отходов, утилизации	Копии актов предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации
Акты выполненных работ по вывозу люминесцентных ламп, исправности лифтового оборудования пищеблока	Договор и акты выполненных работ находятся у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения) и предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной
Копии актов выполненных работ на проведение дезинсекции, дератизации помещений пищеблока с указанием площади обработки	Договор и акты выполненных работ находятся у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения) и предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации

Копии актов выполненных работ на проведение дезинфекции системы вентиляции	Договор и акты выполненных работ находятся у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения) и предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной
Журнал (информация) учета и расходования дезинфицирующих средств используемых для текущей и генеральной уборки помещений и оборудования пищеблока	При заполнении единого журнала на обработку площадей школы и пищеблока, рекомендуется разделять расчете для возможной оценки правильности расчета средств и достаточности такой обработки для помещений пищеблока
График приема пищи учащимися с указанием продолжительности перемен и перечня классов, принимающих пищу на каждой перемене	Рекомендуется размещать рядом с фактическим ежедневным меню, утвержденный руководителем образовательной организации и исполнителем ГК.