Дополнительные условия к Контракту №0119200000124020718

**1. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

1.1. Заказчик обязан:

1.1.1. Принять и оплатить оказанные услуги при отсутствии у него замечаний по качеству, объему, соответствию оказанных услуг условиям Контракта.

1.1.2. Для взыскания неустойки (штрафов, пеней) направлять Исполнителю претензию, содержащую требование об уплате сумм неустойки (штрафов, пеней), предусмотренных Контрактом за неисполнение (ненадлежащее исполнение) Исполнителем своих обязательств по Контракту.

1.1.3. При приемке оказанных услуг проводить экспертизу в части соответствия их условиям контракта. Экспертиза может проводиться своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.1.4. Исполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

1.1.5. Осуществлять контроль за соблюдением условий контракта, в том числе, контроль и мониторинг за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе оказания услуг.

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

1.1.7. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что:

1) исполнитель перестал соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного [частью 1.1](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=388926&dst=2001&field=134&date=19.12.2021) (при наличии такого требования) статьи 31 Закона № 44-ФЗ;

2) при определении исполнителя исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии требованиям, указанным в [подпункте 1"](#p1) настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

1.2. Заказчик вправе:

1.2.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями Контракта.

1.2.2. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по Контракту.

1.2.3. Направлять мотивированный отказ в подписании акта сдачи-приемки оказанных услуг (документа о приемке) в порядке, установленном ч.13 ст.94 Закона № 44-ФЗ.

1.2.4. Отказаться от приемки результата услуг в случаях, предусмотренных Контрактом и законодательством Российской Федерации, в том числе в случае обнаружения неустранимых недостатков.

1.2.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с Законом о контрактной системе.

1.2.6. Пользоваться иными установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации правами.

1.2.7. В период срока оказания услуг по согласованию с Исполнителем вносить изменения в действующее меню.

1.2.8. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями настоящего Контракта:

- ежедневно раздаточные ведомости на отпуск рационов питания отдельно к каждому приёму пищи.

1.2.9. Проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции самостоятельно и (или) с привлечением экспертных организаций, а также запрашивать необходимую информацию и документы.

1.3. Исполнитель обязан:

1.3.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

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

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

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

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

1.3.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

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

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

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

1.3.10. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, условиями Контракта и Техническим заданием (Приложение 1 к Контракту).

1.3.11. Организовать питание в соответствии с утвержденным меню основного (организованного) питания, согласованным с заказчиком.

При оказании услуг по организации питания допускается по согласованию с заказчиком проводить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий при условии оформления соответствующего документа, подтверждающего факт замены с указанием причин[[1]](#footnote-1).

1.3.12. Осуществлять контроль за соблюдением технологий приготовления блюд и санитарно- гигиенических правил работниками.

1.3.13. Контролировать качество используемых и поставляемых продуктов при их поступлении на склад, правильность хранения запаса продуктов питания.

1.3.14. Использовать продукты и полуфабрикаты качества ГОСТ или ТУ (с качественными характеристиками не ниже ГОСТа).

1.3.15. Проводить лабораторные исследования пищевой продукции и готовых блюд на соответствие обязательным требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза и ЕАЭС (микробиологические, санитарно-химические, физико- химические, радиологические, паразитологические показатели, содержание антибиотиков, ГМО и др.), в испытательных лабораторных центрах, имеющих аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на проведение данных лабораторных исследований.

1.3.16. Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд.

1.3.17. Контролировать правильность ведения документации (меню-раскладка, меню-требование и др.).

1.3.18. Контролировать правильность отпуска блюд уполномоченным лицам Заказчика в соответствии с «раздаточной ведомостью».

1.3.19. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками правил личной гигиены.

В течение 2 рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставить документы, подтверждающие соответствие мест хранения продуктов питания санитарно-эпидемиологическому законодательству.

1.3.20. Представлять по запросу Заказчика документы, подтверждающие качество используемых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

Поставка пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими безопасность поставляемых товаров, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации для данного вида товара. В случае, если поставляемые продукты включены в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648, приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 №589, поставка должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами, оформленными в электронном виде через систему «Цербер» и «Меркурий». В случае если поставляемые продукты имеют растительное происхождение – документами, подтверждающими прохождение ежедекадного производственного контроля в местах хранения.

Скоропортящийся груз (товар) должен перевозится с соблюдением температурного режима, определенного условиями его перевозки, обеспечивающими сохранность его потребительских свойств. Перевозка скоропортящихся грузов автомобильным транспортом в городском, пригородном и междугородном сообщении осуществляется в соответствии с требованиями, установленными Соглашением о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок, подписанным в г. Женеве 1 сентября 1970 г. (СПС), и Правилами, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 21.12.2020 № 2200 «Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом и о внесении изменений в пункт 2.1.1 Правил дорожного движения Российской Федерации».

Доставка продуктов питания и полуфабрикатов должна осуществляться на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов.

1.3.21. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные и технологические обследования, испытания, проверки документации, относящейся к качеству, транспортировке и хранению продовольственного сырья; контроль технологии производства), установленными предприятии общественного питания.

1.3.22. С целью осуществления постоянного контроля качества поступающих сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд, создать бракеражную комиссию, которая будет проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции, с заполнением бракеражных журналов (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и (или) журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов) и (или) журнал бракеража готовой кулинарной продукции и (или) журнал бракеража готовых блюд).

Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

1.3.23. В течении 3 рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставлять необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора в соответствии с [пунктом 1 статьи 10](consultantplus://offline/ref=9494F0A4EF8D322554E9A6D4C9BE6F2DE081150854C1EFEAC89F7151008694F3D9A7BD53BC709B92B8501B8F865B46819CB4E36C264E8AA514S8D) Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», [пунктом 1 статьи 495](consultantplus://offline/ref=9494F0A4EF8D322554E9A6D4C9BE6F2DE08214035AC4EFEAC89F7151008694F3D9A7BD53BC709A9DB1501B8F865B46819CB4E36C264E8AA514S8D) Гражданского кодекса Российской Федерации, в том числе:

результаты производственного контроля;

сведения об основных потребительских свойствах продуктов, пищевой продукции (состав, информация об использовании в процессе изготовления пищевых добавок, БАДов, наличие компонентов, полученных с применением ГМО, пищевая ценность, назначение, условия применения и хранения, способы изготовления готовых блюд, вес (объем), дата и место изготовления и упаковки (расфасовки), противопоказания для применения при отдельных заболеваниях и т.д.).

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

1.3.25. В случае проведения уполномоченными надзорными органами контроля соответствия мест хранения продуктов питания и оказания услуг по организации питания ветеринарно-санитарным требованиям (включая контроль за проведением на складах мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации) сообщать заказчику о результатах такого контроля в течение 2 рабочих дней с даты получения заключения о результатах контроля.

1.3.26. Иметь на производстве обязательную документацию в соответствии с действующим законодательством.

1.3.27. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений, оборудования и инвентаря помещения для приготовления питания, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

1.3.28. Выдавать готовое питание в обменную транспортную тару Заказчика (термосы, гастрономические емкости с крышками, изотермические контейнеры, оборотные металлические и полимерные ящики с крышками), исключающей инфицирование и охлаждение питания при транспортировке. Тара должна быть пригодной для данных продуктов, удобной для пользования, обеспечивать сохранность готового питания при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и хранении, соответствовать гигиеническим требованиям.

1.3.29. В случае выдачи Заказчику питания ненадлежащего качества, Исполнитель должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день в течение двух часов.

В случае непредвиденных обстоятельств, объективно препятствующих Исполнителю выполнить взятые на себя обязательства, незамедлительно уведомить об этом Заказчика любыми доступными средствами.

1.3.30. Обеспечить соблюдение температурного режима выдаваемых готовых блюд.

1.3.31. Обеспечить соблюдение сроков годности выдаваемых готовых блюд в соответствии с действующим законодательством.

1.3.32. Привлекать к оказанию услуг только персонал, прошедший медицинские осмотры, имеющий соответствующую квалификацию и личные медицинские (санитарные) книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ. Лица, привлекаемые к оказанию услуг по организации питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, установленных требованиями законодательства РФ, а также, обеспечить прохождение работниками обследований на кишечные вирусы с периодичностью, предусмотренной требованиями санитарного законодательства РФ.

1.3.33. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

1.3.34. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации и Контрактом.

1.3.35. В течение 3 рабочих дней с момента заключения исполнителем договора с поставщиком пищевых продуктов в письменном виде представляет информацию о заключенных договорах, которая должна содержать в том числе, наименование поставщика пищевых продуктов, дату и номер договора, его цену, копии документов о приемке товаров, которые являются предметом договора, заключенного между исполнителем и поставщиком, копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств исполнителем поставщику пищевых продуктов, а также документы, подтверждающие качество пищевых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

1.3.36. В случае замены поставщика пищевых продуктов на этапе исполнения контракта на другого поставщика пищевых продуктов представлять заказчику документы, указанные в п. 3.3.35 контракта, в течение 2 рабочих дней со дня заключения договора с новым поставщиком пищевых продуктов.

1.3.37. Исполнитель обязан передать Заказчику вместе с оказанными услугами документы, указанные в п. 4.7 контракта.

1.3.38. Обеспечить, в целях осуществления мониторинга и контроля на любом этапе технологического цикла оказания услуг за соблюдением условий контракта, беспрепятственный доступ представителей заказчика в помещения пищеблоков и столовых.

1.3.39. Обеспечить надлежащее санитарное состояние и соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблоков.

1.3.40. Обеспечивать необходимые противопожарные мероприятия и мероприятия по технике безопасности и охране труда.

1.3.41. В случае необходимости, принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

1.3.42. В течение 3 рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика в соответствии с п.3.2.2 контракта, предоставить заказчику требуемую информацию в письменном виде.

1.3.43. Соблюдать Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации питания в соответствии с Приложением 4 к Контракту.

1.3.44. Соблюдать Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации питания в соответствии с Приложением 5 к Контракту.

1.3.45. Соблюдать Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации питания в соответствии с Приложением 6 к Контракту.

1.4. Исполнитель имеет право:

1.4.1. Требовать оплаты оказанных надлежащим образом услуг.

1.4.2. Запрашивать у Заказчика предоставления разъяснений и уточнений по вопросам оказания услуг в рамках Контракта.

1.4.3. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом.

1.4.4. Пользоваться иными правами, установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации.

**2. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

2.1. Приемку готового питания осуществляет уполномоченный представитель Заказчика, который проверяет на соответствие ассортимент, количество и качество изготовленных блюд, указанных в утверждённом меню, ежедневной меню-раскладке, раздаточной ведомости, действующим требованиям и нормам, установленным нормативно­-технической документацией, контракта и технического задания.

2.2.Время приема-передачи готовых блюд, в соответствии с графиком выдачи: Приложение 1

2.3. Исполнитель должен осуществлять отбор и хранение суточных проб от каждой партии пищевых продуктов приготовленной продукции питания в соответствии с санитарно- эпидемиологическими требованиями в полном объёме согласно меню.

2.4. При получении готовых блюд уполномоченные лица Заказчика обязаны проверить соответствие получаемых блюд по количеству и весу с данными, указанными в раздаточной ведомости, при соответствии данных расписываются в их получении с указанием расшифровки подписи.

2.5. В случае, несоответствия изготовленных блюд, Заказчик вправе отказать в приеме, либо потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в сроки, установленные Заказчиком.

2.6. Заказчик, обнаруживший после приемки услуг несоответствие или иные недостатки, которые не могли быть установлены при приемке (скрытые недостатки), в том числе такие, которые были умышленно скрыты Исполнителем, обязан известить об этом Исполнителя в течение 1 часа с момента их обнаружения и вправе потребовать безвозмездного их устранения в течение 2 часов с момента извещения Исполнителя, а также возмещения убытков до конца расчетного периода.

2.7. По факту оказания услуг (этапа услуг) в течение 3 рабочих дней исполнитель формирует, подписывает и размещает в единой информационной системе в сфере закупок акт сдачи-приемки оказанных услуг (документ о приемке) в соответствии с ч. 13. ст. 94 Федерального закона о контрактной системе.

Заказчик осуществляет приемку результатов оказанных услуг (этапа услуг), включая оформление результатов приемки, в течение 20 рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику подписанного исполнителем акта сдачи-приемки оказанных услуг (документа о приемке) в соответствии с ч. 13. ст. 94 Федерального закона о контрактной системе.

При обнаружении расхождений Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня производят совместную сверку. Если в результате совместной сверки расхождения подтверждаются, Исполнитель в течение двух рабочих дней представляет Заказчику исправленный акт сдачи-приемки оказанных услуг.

2.8. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного заказчиком.

2.9. При наличии претензий к результату оказанных услуг Заказчик направляет Исполнителю мотивированный отказ от приемки услуг в порядке, предусмотренном ч.13 ст.94 Закона № 44-ФЗ в сроки, предусмотренные п. 4.7. Исполнитель за свой счет и в согласованные Сторонами сроки устраняет выявленные недостатки. Акт сдачи-приемки оказанных услуг подписывается после устранения замечаний, в сроки и порядке, предусмотренные данным разделом.

2.10. Для проверки оказанных услуг в части соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза проводится Заказчиком своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта. Срок представления Исполнителем дополнительных материалов составляет 5 рабочих дней с момента направления запроса. Результаты экспертизы оформляются в виде заключения о соответствии/несоответствии оказанных услуг условиям настоящего контракта.

**3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

3.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с настоящим Контрактом и действующим законодательством Российской Федерации, в размере, установленным положениями Закона № 44-ФЗ Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) о внесении изменений в Постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу Постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Постановление Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042).

3.2. Убытки, возникшие вследствие неисполнения либо ненадлежащего исполнения Сторонами обязательств по Контракту, возмещаются в объеме и порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

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

Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа **устанавливается Контрактом в** [**порядке**](consultantplus://offline/ref=28BECB66E993A975339CDAED05A5CFF9F387C5AF00D47C00077D711EC1076BB8F0A7C456B60B8C75FE560C8AB9FB5059338397CA6DAE2799f4x6E)**, установленном Правительством Российской Федерации.**

За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

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

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

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

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

**Штрафы начисляются** за неисполнение или ненадлежащее исполнение **Исполнителем** обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается Контрактом в [порядке](consultantplus://offline/ref=817762D19E1996B45F315314AFC9D776CE28783721A8EC1534CF8884FBBD56B214C3011259C31D8EBD0B45523451BCE32282889C4C5BB036411CE), установленном Правительством Российской Федерации, **за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.**

**За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения** Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

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

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей

2) **За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения** Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с п. 1 ч. 1 ст. 30 Закона № 44-ФЗ, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

3.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

1 процент начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

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

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

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

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

3.6. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

3.7. Заказчик вправе удержать сумму неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Законом № 44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

3.8. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

**4. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ**

4.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по Контракту, разрешаются в претензионном порядке, в соответствии с ч. 16 ст. 94 Закона № 44-ФЗ.

4.2. Сторона, имеющая к другой Стороне претензию (требование) обязана направить другой Стороне претензию (требование) с приложением обосновывающих претензию (требование) документов.

4.3. Сторона, которая получила претензию (требование), обязана ее рассмотреть и направить мотивированный ответ другой Стороне в течение 10 рабочих дней с момента получения претензии (требования).

4.4. В случае невозможности разрешения разногласий в досудебном порядке, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Красноярского края.

**5. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ДОПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА**

5.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных Законом № 44-ФЗ.

5.2. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским Кодексом Российской Федерации, такой отказ осуществляется в соответствии со статьёй 95 Закона №44-ФЗ.

5.3. В случаях, установленных ч.15 ст.95 Закона № 44-ФЗ, Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта.

5.4. Внесение изменений в условия контракта в соответствии с ч.1 ст.95 Закона № 44-ФЗ осуществляется Сторонами с учётом положений ч.1.3 – 1.5 ст.95 Закона № 44-ФЗ.

**6. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

6.1. Обстоятельствами, наступление которых освобождает от ответственности за нарушения обязательства, являются обстоятельства непреодолимой силы, как то: вооруженные конфликты, акты терроризма, правовые акты государственных органов, аварийные и иные чрезвычайные ситуации, забастовки, массовые беспорядки, если такие обстоятельства непосредственно влияют на возможность Стороны исполнить соответствующее обязательство.

6.2. При невыполнении или частичном невыполнении любой из Сторон обязательств по Контракту вследствие наступления обстоятельств, указанных в п.9.1. Контракта, если они непосредственно повлияли на сроки исполнения Сторонами своих обязательств, срок исполнения обязательств отодвигается соразмерно времени, в течение которого будут действовать эти обстоятельства.

6.3. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств в силу вышеуказанных причин, должна письменно известить об этом другую Сторону в течение 5 (Пяти) рабочих дней со дня наступления таких обстоятельств. Доказательством указанных в извещении фактов должны служить документы, выдаваемые компетентными органами.

6.4. Неизвещение либо несвоевременное извещение другой стороны согласно п.9.3. Контракта влечет за собой утрату права ссылаться на эти обстоятельства.

1. **ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

7.1. К отношениям Сторон, неурегулированным настоящим Контрактом, применяются нормы действующего гражданского законодательства Российской Федерации.

7.2. Контракт вступает в силу с момента его заключения и действует до 31.01.2025.

Окончание срока действия Контракта не освобождает Стороны от выполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, а также от ответственности за нарушение условий Контракта.

7.3. Документооборот в рамках Контракта осуществляется в письменной форме. Для оперативного уведомления допускается обмен документами посредством факсимильной/телефонной связи, электронной почты с обязательной досылкой (передачей) подлинного документа в течение 3 (Трех) рабочих дней.

В случаях, предусмотренных действующим законодательством, документы и информация, составляемые/направляемые/размещаемые при заключении, исполнении, расторжении контракта, составляются/направляются/размещаются с использованием Единой информационной системы в порядке и сроки, установленные Законом №44-ФЗ.

Срок ответа на входящий документ в рамках Контракта не может превышать 5 (Пяти) рабочих дней со дня его получения.

7.4. Контракт составлен в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и подписан надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон.

7.5. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику в соответствии с ч. 6 ст. 95 Закона № 44-ФЗ.

7.6. Все приложения к Контракту должны быть оформлены в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и подписаны надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон. Все приложения, составленные в надлежащей форме и в соответствии с условиями Контракта, являются его неотъемлемой частью.

7.7. Исполнитель обязан представить Заказчику сведения об изменении своего адреса в срок не позднее 2 (Двух) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в Контракте.

При изменении у Исполнителя номеров телефонов, факсов, адреса электронной почты, реквизитов банка для осуществления расчетов по Контракту Исполнитель должен уведомить об этом Заказчика в течение 24 часов с момента изменений. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении указанной информации номерами телефонов, факсов, адресами электронной почты, реквизитами банка для осуществления расчетов по Контракту будут считаться сведения, указанные в Контракте.

**8. ПРИЛОЖЕНИЯ К КОНТРАКТУ**

8.1. Приложения к Контракту являются его неотъемлемыми частями:

Приложение №1 Техническое задание

Приложение №2 Цикличное меню

Приложение №3 Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации питания.

Приложение №4 Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации питания.

Приложение №5 Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации питания.

Приложение №1

**Техническое задание**

**Требования, установленные Заказчиком, к качеству, техническим характеристикам услуг, к их безопасности, требования к результату оказанных услуг:**

**Требования к качеству оказания услуг:**

1.Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным следующей нормативно-технической документацией:

- Закон от 07.02.1992 № 2300- 1 «О защите прав потребителей»;

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- Технический регламент Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- Технический регламент Таможенного союза от 15.06.2012 № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

2. Исполнитель выполняет услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";

- СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции».

Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с:

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

• Постановление Главного государственного санитарного врача РФ «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

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

• Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Соблюдать требования Федерального Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», требования Федерального Закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Оказать услуги в соответствии с требованиями ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», введен в действие приказом Росстандарта от 22.11.2013 г. № 1674-ст.

Оказать услуги в соответствии с Законом Красноярского края от 10.03.2016 N10-4261 «Об установлении норм обеспечения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья питанием, одеждой, обувью, мягким и жестким инвентарем».

Оказание услуг в соответствии с законом Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка».

Цены приемов пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, паужин) по категориям формируются исходя из норм среднесуточных наборов пищевой продукции по категориям согласно САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"

Первая категория - обеспечение горячим одноразовым питанием учащихся, проживающих в общежитии, малообеспеченных, в том числе дети-сироты

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации**

**питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот**

**и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года**

**(в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование вида пищевой продукции | Возраст |
| 12 лет и старше |
| Хлеб ржаной (г) | 150 |
| Хлеб пшеничный (г) | 250 |
| Мука пшеничная (г) | 42 |
| Крахмал | 3 |
| Крупы, бобовые, макаронные изделия (г) | 75 |
| Картофель (г) | 400 |
| Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г) | 475 |
| Фрукты свежие, ягоды (г) | 300 |
| Фруктовое пюре (г) | - |
| Соки фруктовые (мл) | 200 |
| Фрукты сухие (г) | 20 |
| Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г) | 70 |
| Кондитерские изделия (г) | 30 |
| Кофе (кофейный напиток) (г) | 2 |
| Какао (г) | 2 |
| Чай (г) | 1 |
| Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г) | 110 |
| Птица 1-й категории (куры потрошеные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошеная) 1 кат. (г) | 50 |
| Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленое (г) | 110 |
| Колбасные изделия (г) | 25 |
| Молоко, кисломолочные продукты (мл) | 500 |
| Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г) | 70 |
| Сметана (г) | 11 |
| Сыр (г) | 12 |
| Масло сливочное (г) | 51 |
| Масло растительное (мл) | 19 |
| Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) | 40 |
| Яйцо (штук) | 1 |
| Дрожжи хлебопекарные (г) | 0,6 |
| Соль (г) | 8 |
| Специи (г) | 2 |

Вторая категория - обеспечение горячим одноразовым питанием учащихся, относящиеся к категории детей с ограниченными возможностями здоровья.

**НОРМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

**ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**

**ЗДОРОВЬЯ, ПРОЖИВАЮЩИХ В ИНТЕРНАТАХ ИЛИ ОБЩЕЖИТИЯХ КРАЕВЫХ**

**ГОСУДАРСТВЕННЫХ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов | Количество продуктов (среднесуточные нормы на одного обучающегося), нетто |
| от 12 лет и старше |
| 1 | Хлеб ржаной, г | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный, г | 200 |
| 3 | Мука пшеничная, г | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые, г | 50 |
| 5 | Макаронные изделия, г | 20 |
| 6 | Картофель, г | 187 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 320 |
| 8 | Фрукты свежие, г | 185 |
| 9 | Соки фруктовые и овощные, мл | 0 |
| 10 | Витаминизированные напитки, мл | 0 |
| 11 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные, мл | 200 |
| 12 | Сухофрукты, г | 20 |
| 13 | Мясо 1-й категории, г | 78 |
| 14 | Субпродукты (печень, язык, сердце), г | 40 |
| 15 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка потрошеная) 1-й категории, г | 0 |
| 16 | Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1-й категории), г | 53 |
| 17 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое, г | 77 |
| 18 | Молоко, молочная и кисломолочная продукция, мл | 0 |
| 19 | Молоко, мл | 350 |
| 20 | Кисломолочная пищевая продукция, мл | 180 |
| 21 | Творог (массовая доля жира 5 - 9%), г | 60 |
| 22 | Сыр, г | 15 |
| 23 | Сметана, г | 10 |
| 24 | Масло сливочное, г | 35 |
| 25 | Масло растительное, г | 18 |
| 26 | Яйцо, шт. | 1 |
| 27 | Сахар, г | 35 |
| 28 | Кондитерские изделия, г | 15 |
| 29 | Чай, г | 2 |
| 30 | Какао-порошок, г | 1,2 |
| 31 | Кофейный напиток, г | 2 |
| 32 | Дрожжи хлебопекарные, г | 0,3 |
| 33 | Крахмал, г | 4 |
| 34 | Соль пищевая поваренная йодированная, г | 5 |
| 35 | Специи, г | 2 |

**Описание услуг**

Под «услугой» понимается весь комплекс работ по приготовлению и доставке пищи для пятиразового питания студентов техникума.

**Условия оказания услуг:**

Услуги включают в себя:

- закупку продуктов, предназначенных для приготовления питания;

- проверку качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания (далее – пищи);

- правильное хранение продуктов питания на своем складе в соответствии с действующими нормами и правилами;

- осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд;

- снятие пробы перед каждой выдачей пищи;

- осуществление контроля за выходом готовой пищи;

- обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления питания;

- обязательное соблюдение установленных санитарных, технологических, противопожарных и иных нормативных требований, а также правил охраны труда и техники безопасности, в том числе полное соблюдение нормативов, определяющих нормы натуральных компонентов и калорийности в лечебном питании;

- контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг по настоящему договору;

- Пища готовится на пищеблоке Исполнителя.

- Исполнитель должен соблюдать технологию приготовления блюд, санитарно-эпидемиологические требования, требования техники безопасности и пожарной безопасности, требования охраны труда;

- Фактический рацион питания должен соответствовать цикличному семидневному меню, утвержденному Заказчиком (Приложение 1 к Требованиям к оказываемым услугам «Форма семидневного цикличного меню»). В исключительных случаях, по согласованию с Заказчиком, допускается замена продуктов питания, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. Поставщик представляет Заказчику сведения о замене в срок не позднее 2 (Двух) рабочих дней в письменном виде или по электронной почте.

- Осуществление выставления демонстрационного блюда.

**Требования к результату оказанных услуг:**

Бесперебойное обеспечение студентов ежедневно питанием (завтрак, обед, полдник, ужин, паужин).

осуществление полной закладки продуктов согласно карточки-раскладки для приготовления питания;

в исключительных случаях и только с письменного согласия Заказчика возможна замена одного продукта другим при отсутствии полного набора продуктов с сохранением химического состава и калорийности блюд;

изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки, в случае изменения количества студентов более 1 человека по сравнению с данными на начало текущего дня;

В случае недопоставки готовых блюд, поставки питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан допоставить питание, произвести замену питания на аналогичную продукцию надлежащего качества в течение 40 минут с момента его уведомления;

в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного питания Исполнитель самостоятельно несет расходы по его замене.

Исполнитель должен обеспечивать беспрепятственный доступ представителей Заказчика на пункт приготовления питания для контроля за качеством привозимых блюд в любое время без предварительных согласований и договоренностей с привлечением при необходимости уполномоченные органы.

**Требования к таре:**

Исполнитель должен доставлять питание в своей таре.

Питание должно доставляться в термоконтейнерах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками (обеспечивающими доставку в горячем виде).

По необходимости Заказчик может потребовать от Исполнителя доставку питания в одноразовой индивидуальной упаковке.

**Приемка питания**

Приемка питания по количеству производится в следующем порядке:

а) количество поставленных порций жидкого блюда определяется путем взвешивания блюда в общей посуде, вычета веса посуды и деления полученного веса на объем одной порции;

б) количество порционных блюд (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) проверяется сплошным счетом, путём перекладывания порций в чистые, надлежащим образом обработанные, емкости Заказчика, промаркированных по наименованиям отделений стационара и наименованиям блюд;

в) вес порционного блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) определяется путем взвешивания 10 порций и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не превышает 3%.

г) в каждую передачу питания Исполнитель предоставляет Заказчику дополнительную (сверх заявки) порцию - для суточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования.

Исполнитель предоставляет для взвешивания электронные весы, прошедшие ежегодную поверку.

Питание ненадлежащего качества Заказчиком не принимается и считается не поставленным.

В случае недопоставки готовых блюд, поставки питания ненадлежащего качества, Заказчик составляет об этом соответствующий акт, а Исполнитель обязан допоставить питание (заменить питанием на аналогичную продукцию надлежащего качества) в течение 40 минут. В противном случае Заказчиком фиксируется нарушение режима доставки питания путем составления соответствующего акта.

**Требования к продуктам питания:**

Продукты питания, закупаемые для приготовления блюд согласно меню, должны иметь сертификаты и/или декларации о соответствии; наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции, показатели качества (сорт, категория, жирность), дата изготовления (дата фасовки), температурные условия хранения для скоропортящейся продукции, срок годности, ветеринарные свидетельства на продукты животноводства и рыбопродукты (в соответствии с требованиями [Постановления](consultantplus://offline/main?base=ROS;n=107078;fld=134) Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2009 г. N 982 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии").

Продукты питания, используемые для приготовления блюд согласно меню, должны иметь запас срока годности, но не менее 2/3 от срока годности.

Не допускается заправка соусами салатной продукции, первых, вторых блюд. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке.

Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель должен использовать посуду из нержавеющей стали.

**Требования к Исполнителю**

* Исполнитель обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственного помещения, оборудования и инвентаря, соблюдение температурного режима хранения продуктов. Все помещения необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка должна проводиться постоянно, своевременно и по мере необходимости. Не реже одного раза в месяц должна проводиться генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.
* Исполнитель обеспечивает исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования, необходимого для исполнения обязательств по контракту.
* Исполнитель должен организовать и проводить производственный контроль. Исполнитель должен предоставлять результаты лабораторных исследований Заказчику по его требованию. Требование установлено в соответствии со статьей 11 Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
* Ответственность за качество приготовленного питания несет Исполнитель. Требование установлено в соответствии со статьями 2, 34, 36 Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», приказом Роспотребнадзора от 20 мая 2005 г. N 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте», приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 N 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
* В соответствии с Федеральным законом о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения № 52 – ФЗ от 30.03.1999 г Исполнитель обеспечивает необходимые и достаточные условия для качественного оказания услуг (для обработки сырых и готовых продуктов в специально оборудованных раздельных цехах или в одном помещении на разных столах; Помещение для мытья посуды с посудомоечной машиной или при мытье ручным способом – трехсекционной ванной для столовой посуды, двухсекционной – для стеклянной посуды и столовых приборов; Складское помещение c ветеринарным удостоверением на склад.
* Исполнитель обеспечивает необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей
* Исполнитель обеспечивает наличие санитарного журнала установленной формы, ежедневно ведет необходимую документацию (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.).
* обеспечение Исполнителем выполнения за свой счет лабораторных анализов готовых блюд на химический состав и энергетическую ценность готовой продукции – 2 раза в год; готовая продукция на микробиологические показатели 2 блюда – 1 раз в квартал) с предоставлением акта исследований Заказчику.

**Порядок и график оказания услуг по организации питания.**

Заявка на обеспечение питанием Заказчиком подается Исполнителю накануне в виде порционника на питание Заявка должна содержать информацию о количестве порций Заявка должна быть подписана лицом, ответственным за организацию питания. Исполнитель обязан принять и зарегистрировать заявку от Заказчика в журнале регистраций.

Суточное количество хлебобулочных изделий, в том числе в нарезанном виде, должно быть доставлено ежедневно с привозом питания.

Температура готовой пищи должна быть: первых – не ниже 75˚С, вторых – не ниже 65˚С, холодные блюда и напитки – от 7 до 14˚С.

Доставка осуществляется Исполнителем с использованием автотранспорта, отвечающего требованиям санитарного законодательства, на который получен оформленные в установленном законом порядке акт о проведении дезинфекции, обеспечивающего сохранение температурных режимов транспортировки. Передача питания осуществляется работниками Исполнителя работникам Заказчика согласно установленному графику выдачи готовой продукции.

Обработка термоконтейнеров производится Исполнителем после каждого использования.

**График оказания услуг по организации и доставке питания**

|  |  |
| --- | --- |
| Все дни недели, включая воскресенье | Время доставки |
| Завтрак | 07 часов 50 минут – 08 часов 30 минут |
| Обед | 11 часов 50 минут - 13 часов 00 минут |
| Полдник | 14 часов 30 минут – 15 часов 00 минут |
| Ужин | 16 часов 50 минут – 18 часов 00 минут |
| Паужин | 20 часов 00 минут – 21 часов 00 минут |

|  |  |
| --- | --- |
| ЗАКАЗЧИК:  И.о. директора КГБПОУ «КРАСНОЯРСКИЙ  АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Струговщикова | ИСПОЛНИТЕЛЬ:  Индивидуальный предприниматель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.С. Опрышко |

Приложение №2

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ЦИКЛИЧНОЕ СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ** | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | понедельник |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции, гр | Пищевые | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | | Минеральные | | | |
| вещества (г) | | |
|  |  |  | Б | Ж | У |  | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Завтрак** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Каша пшеничная | 250 | 2,00 | 1,00 | 34,25 | 225 | 20 | 0 | 0 | 12 | 4 | 33 | 15 | 24 |
|  | Чай с сахаром | 200 | 0,25 | 0,00 | 17,50 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,6 | 0,5 | 0,8 | 2,2 |
|  | Хлеб пшеничный | 100 | 10,70 | 4,50 | 43,50 | 274 | 27 | 0,2 | 0 | 1,3 | 13 | 16 | 10 | 20 |
|  | **итого** | **550** | **12,95** | **5,50** | **95,25** | **569,00** | **47,00** | **0,20** | **0,00** | **13,30** | **17,60** | **49,50** | **25,80** | **46,20** |
| **Обед** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Салат из свежей капусты с морковью | 100 | 2,50 | 0,10 | 12,50 | 64 | 2,8 | 38 | 103 | 22 | 4,4 | 5,3 | 6,9 | 3,6 |
|  | Борщ из свежей капусты с картофелем и мясом птицы | 250 | 11,00 | 9,00 | 13,75 | 157,5 | 2 | 6,75 | 1,25 | 0,5 | 2 | 4,25 | 3,2 | 2,75 |
|  | Котлета куриная/подлив | 100/20 | 19,30 | 27,30 | 5,40 | 344 | 2,3 | 1,6 | 2,7 | 16 | 2,1 | 10 | 3,4 | 3,3 |
|  | Картофельное пюре | 150 | 4,05 | 8,85 | 19,35 | 168 | 5,3 | 9,8 | 2,2 | 10 | 3,9 | 7,5 | 4,3 | 3,3 |
|  | Компот из сухофруктов | 200 | 0,80 | 0,10 | 32,00 | 132 | 0,8 | 42 | 30 | 2,4 | 3 | 5 | 5 | 4,8 |
|  | Хлеб ржаной | 100 | 7,30 | 1,30 | 36,40 | 187 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | Хлеб пшеничный | 100 | 10,70 | 4,50 | 43,50 | 274 | 27 | 0,2 | 0 | 1,3 | 13 | 16 | 10 | 20 |
|  | **итого** | **1020** | **55,65** | **51,15** | **162,90** | **1326,50** | **41,60** | **98,75** | **139,15** | **54,20** | **29,40** | **65,95** | **34,80** | **55,75** |
| **Полдник** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Фрукт (банан) | 150 | 3 | 1,5 | 31,5 | 144 | 1,5 | 11 | 2,2 | 2,7 | 0,8 | 3,5 | 11 | 3,3 |
|  | **итого** | **150** | **3,00** | **1,50** | **31,50** | **144,00** | **1,50** | **11,00** | **2,20** | **2,70** | **0,80** | **3,50** | **11,00** | **3,30** |
| **Ужин** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Капуста тушеная с мясом птицы | 250 | 18,5 | 10,75 | 11,25 | 220,75 | 3,5 | 15 | 18 | 10 | 3,7 | 11 | 5,5 | 4,5 |
|  | Кофейный напиток | 200 | 12 | 5 | 157 | 72,4 | 28 | 0 | 0 | 6,5 | 5,8 | 73 | 61 | 0 |
|  | Хлеб пшеничный | 100 | 10,70 | 4,50 | 43,50 | 274 | 27 | 0,2 | 0 | 1,3 | 13 | 16 | 10 | 20 |
|  | Хлеб ржаной | 50 | 7,30 | 1,30 | 36,40 | 187 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | **итого** | **600** | **48,5** | **21,55** | **248,15** | **754,15** | **59,9** | **15,6** | **18** | **19,8** | **23,5** | **117,9** | **78,5** | **42,5** |
| **Паужин** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Чай с сахаром | 200 | 0,25 | 0,00 | 17,50 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,6 | 0,5 | 0,8 | 2,2 |
|  | Кондитерское изделие (булочка с сахаром) | 50 | 3,2 | 6,3 | 20 | 129 | 27 | 0,2 | 0 | 1,3 | 13 | 16 | 10 | 20 |
|  | **итого** | **250** | **3,45** | **6,3** | **37,5** | **199** | **27** | **0,2** | **0** | **1,3** | **13,6** | **16,5** | **10,8** | **22,2** |
|  | **итого за день** | **2570** | **123,55** | **86,00** | **575,30** | **2992,65** | **177,00** | **125,75** | **159,35** | **91,30** | **84,90** | **253,35** | **160,90** | **169,95** |
|  | **потребность в пищевых веществах** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **процент удовлетворения** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | вторник |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции, гр | Пищевые | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | | Минеральные | | | |
| вещества (г) | | |
|  |  |  | Б | Ж | У |  | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Завтрак** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Каша молочная | 250 | 2,00 | 1,00 | 34,25 | 225 | 20 | 0 | 0 | 12 | 4 | 33 | 15 | 24 |
|  | Чай с сахаром | 200 | 0,25 | 0,00 | 17,50 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,6 | 0,5 | 0,8 | 2,2 |
|  | Хлеб с маслом | 50/10 | 3,6 | 11,5 | 17,1 | 182 | 3,6 | 0 | 7 | 4,1 | 1,1 | 4,7 | 2,6 | 4,1 |
|  | **итого** | **510** | **5,85** | **12,50** | **68,85** | **477,00** | **23,60** | **0,00** | **7,00** | **16,10** | **5,70** | **38,20** | **18,40** | **30,30** |
| **Обед** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Салат Крабовый | 100 | 3,6 | 6 | 10 | 110 | 1,7 | 8,6 | 1,4 | 17 | 3,6 | 10 | 4,6 | 2,6 |
|  | Рассольник ленинградский с перловой крупой и мясом | 250 | 3,75 | 8 | 24,5 | 185 | 2,3 | 1,6 | 2,7 | 16 | 2,1 | 10 | 3,4 | 3,3 |
|  | Окорочка жареные | 100 | 26,1 | 12,1 | 0,7 | 216,1 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | Спагетти отварные | 150 | 5,25 | 1 | 57 | 172,5 | 21 | 0 | 19 | 8,6 | 4,8 | 21 | 2,8 | 8,2 |
|  | Чай с сахаром | 200 | 0,25 | 0,00 | 17,50 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,6 | 0,5 | 0,8 | 2,2 |
|  | Хлеб пшеничный | 100 | 10,70 | 4,50 | 43,50 | 274 | 27 | 0,2 | 0 | 1,3 | 13 | 16 | 10 | 20 |
|  | Хлеб ржаной | 100 | 7,30 | 1,30 | 36,40 | 187 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | **итого** | **1000** | **56,95** | **32,9** | **189,6** | **1214,6** | **54,8** | **11,2** | **23,1** | **46,9** | **26,1** | **93,3** | **25,6** | **72,3** |
| **Полдник** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Чай | 200 | 0,25 | 0,00 | 17,50 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,6 | 0,5 | 0,8 | 2,2 |
|  | Сырники | 100 | 11 | 3,5 | 20 | 160 | 3 | 0,2 | 4,4 | 7,5 | 11 | 19 | 4 | 3,1 |
|  | Сметана | 20 | 1 | 4 | 1 | 42 | 2 | 0,3 | 18 | 2,7 | 8,6 | 7,5 | 2 | 1,1 |
|  | **итого** | **320** | **12,25** | **7,50** | **38,50** | **272,00** | **5,00** | **0,50** | **22,40** | **10,20** | **20,20** | **27,00** | **6,80** | **6,40** |
| **Ужин** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Каша гречневая/подлив | 150/20 | 5,7 | 3,3 | 25,9 | 156 | 6,2 | 0 | 0,9 | 1,8 | 1,2 | 11 | 15 | 11 |
|  | Сосиски отварные | 60 | 6,48 | 12,78 | 0,9 | 152 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | Чай с сахаром | 200 | 0,25 | 0,00 | 17,50 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,6 | 0,5 | 0,8 | 2,2 |
|  | Хлеб пшеничный | 100 | 10,70 | 4,50 | 43,50 | 274 | 27 | 0,2 | 0 | 1,3 | 13 | 16 | 10 | 20 |
|  | Хлеб ржаной | 50 | 7,30 | 1,30 | 36,40 | 187 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | **итого** | **580** | **30,43** | **21,88** | **124,2** | **839** | **36** | **1** | **0,9** | **7,1** | **16,8** | **63,3** | **29,8** | **69,2** |
| **Паужин** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Сок фруктовый | 200 | 1 | 0,2 | 20 | 92 | 0,7 | 2,2 | 0 | 0,7 | 0,7 | 0,9 | 1 | 7,8 |
|  | Кондитерское изделие (пряник) | 30 | 1,68 | 1,5 | 22,89 | 108 | 5,3 | 0 | 0 | 16 | 1,1 | 6,3 | 2,3 | 4,4 |
|  | **итого** | **230** | **2,68** | **1,7** | **42,89** | **200** | **6** | **2,2** | **0** | **16,7** | **1,8** | **7,2** | **3,3** | **12,2** |
|  | **итого за день** | **2640** | **108,16** | **76,48** | **464,04** | **3002,6** | **125,4** | **14,9** | **53,4** | **97** | **70,6** | **229** | **83,9** | **190,4** |
|  | **потребность в пищевых веществах** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **процент удовлетворения** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | среда |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции, гр | Пищевые | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | | Минеральные | | | |
| вещества (г) | | |
|  |  |  | Б | Ж | У |  | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Завтрак** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Омлет | 250 | 26,5 | 29,25 | 1,5 | 385 | 21 | 0 | 19 | 8,6 | 4,8 | 21 | 2,8 | 8,2 |
|  | Чай с сахаром | 200 | 0,25 | 0,00 | 17,50 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,6 | 0,5 | 0,8 | 2,2 |
|  | Бутерброд с ветчиной | 50/20 | 0,8 | 5 | 10,5 | 109,5 | 24 | 1,1 | 0 | 5,5 | 2,7 | 18 | 7,5 | 14 |
|  | **итого** | **520** | **27,55** | **34,25** | **29,5** | **564,5** | **45** | **1,1** | **19** | **14,1** | **8,1** | **39,5** | **11,1** | **24,4** |
| **Обед** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Винегрет овощной | 100 | 1,7 | 4,9 | 6,8 | 76,6 | 3,3 | 19 | 144 | 15 | 4,6 | 5,5 | 5,7 | 5,6 |
|  | Щи из свежей капусты с картофелем с мясом | 250 | 9,5 | 5,75 | 7 | 114,5 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | сметана | 20 | 1 | 4 | 1 | 42 | 2 | 0,3 | 18 | 2,7 | 8,6 | 7,5 | 2 | 1,1 |
|  | Тефтели куриные | 100 | 13,4 | 8,8 | 4,8 | 152,1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | Картофельное пюре | 150 | 4,05 | 8,85 | 19,35 | 168 | 5,3 | 9,8 | 2,2 | 10 | 3,9 | 7,5 | 4,3 | 3,3 |
|  | Чай с сахаром | 200 | 0,25 | 0,00 | 17,50 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,6 | 0,5 | 0,8 | 2,2 |
|  | Хлеб пшеничный | 100 | 10,70 | 4,50 | 43,50 | 274 | 27 | 0,2 | 0 | 1,3 | 13 | 16 | 10 | 20 |
|  | Хлеб ржаной | 100 | 7,30 | 1,30 | 36,40 | 187 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | **итого** | **1020** | **47,9** | **38,1** | **136,35** | **1084,2** | **40,4** | **30,1** | **164,2** | **33** | **32,7** | **72,8** | **26,8** | **68,2** |
| **Полдник** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Фрукт (яблоко) | 150 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 70,5 | 2 | 11 | 0,6 | 1 | 1,6 | 1,4 | 2,3 | 12 |
|  | **итого** | **150** | **0,6** | **0,6** | **14,7** | **70,5** | **2** | **11** | **0,6** | **1** | **1,6** | **1,4** | **2,3** | **12** |
| **Ужин** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Минтай, жаренный с репчатым луком | 100/20 | 13,7 | 10,5 | 3,6 | 164,3 | 6,6 | 1,4 | 1,1 | 32 | 3,3 | 22 | 9,8 | 4,3 |
|  | Рис отварной с подливой | 150/30 | 57 | 10,5 | 10,5 | 337,5 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | Компот из сухофруктов | 200 | 0,80 | 0,10 | 32,00 | 132 | 0,8 | 42 | 30 | 2,4 | 3 | 5 | 5 | 4,8 |
|  | Хлеб пшеничный | 100 | 10,70 | 4,50 | 43,50 | 274 | 27 | 0,2 | 0 | 1,3 | 13 | 16 | 10 | 20 |
|  | Хлеб ржаной | 50 | 7,30 | 1,30 | 36,40 | 187 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | **итого** | **650** | **89,5** | **26,9** | **126** | **1094,8** | **37,2** | **44,4** | **31,1** | **39,7** | **21,3** | **78,8** | **28,8** | **65,1** |
| **Паужин** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Сок фруктовый | 200 | 1 | 0,2 | 20 | 92 | 0,7 | 2,2 | 0 | 0,7 | 0,7 | 0,9 | 1 | 7,8 |
|  | Кондитерское изделие (пряник) | 30 | 1,68 | 1,5 | 22,89 | 108 | 5,3 | 0 | 0 | 16 | 1,1 | 6,3 | 2,3 | 4,4 |
|  | **итого** | **230** | **2,68** | **1,7** | **42,89** | **200** | **6** | **2,2** | **0** | **16,7** | **1,8** | **7,2** | **3,3** | **12,2** |
|  | **итого за день** | **2570** | **168,23** | **101,55** | **349,44** | **3014** | **130,6** | **88,8** | **214,9** | **104,5** | **65,5** | **199,7** | **72,3** | **181,9** |
|  | **потребность в пищевых веществах** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **процент удовлетворения** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | четверг |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции, гр | Пищевые | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | | Минеральные | | | |
| вещества (г) | | |
|  |  |  | Б | Ж | У |  | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Завтрак** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Каша молочная | 250 | 2,00 | 1,00 | 34,25 | 225 | 20 | 0 | 0 | 12 | 4 | 33 | 15 | 24 |
|  | Чай с сахаром | 200 | 0,25 | 0,00 | 17,50 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,6 | 0,5 | 0,8 | 2,2 |
|  | Бутерброд с маслом | 50/10 | 3,6 | 11,5 | 17,1 | 182 | 3,6 | 0 | 7 | 4,1 | 1,1 | 4,7 | 2,6 | 4,1 |
|  | **итого** | **510** | **5,85** | **12,50** | **68,85** | **477,00** | **23,60** | **0,00** | **7,00** | **16,10** | **5,70** | **38,20** | **18,40** | **30,30** |
| **Обед** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Салат морковный с колбасным сыром | 100 | 11,2 | 11,5 | 5,9 | 172,1 | 3,3 | 1,7 | 76 | 6,8 | 25 | 40 | 6,3 | 6,4 |
|  | Суп картофельный с фрикадельками | 250 | 8,25 | 5,5 | 16,25 | 144 | 3,3 | 4,4 | 44 | 2,7 | 1 | 5,9 | 3,3 | 3,9 |
|  | Жаркое из цыплят и субпродуктов | 250 | 14,6 | 21,7 | 7,2 | 280,9 | 6,7 | 3,6 | 11 | 13 | 6,3 | 27 | 7,9 | 11 |
|  | Компот из сухофруктов | 200 | 0,80 | 0,10 | 32,00 | 132 | 0,8 | 42 | 30 | 2,4 | 3 | 5 | 5 | 4,8 |
|  | Хлеб пшеничный | 100 | 10,70 | 4,50 | 43,50 | 274 | 27 | 0,2 | 0 | 1,3 | 13 | 16 | 10 | 20 |
|  | Хлеб ржаной | 100 | 7,30 | 1,30 | 36,40 | 187 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | **итого** | **1000** | **52,85** | **44,6** | **141,25** | **1190** | **42,5** | **52,3** | **161** | **28,2** | **49,3** | **111,8** | **34,5** | **64,1** |
| **Полдник** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Фрукт (банан) | 150 | 3 | 1,5 | 31,5 | 144 | 1,5 | 11 | 2,2 | 2,7 | 0,8 | 3,5 | 11 | 3,3 |
|  | **итого** | **150** | **3** | **1,5** | **31,5** | **144** | **1,5** | **11** | **2,2** | **2,7** | **0,8** | **3,5** | **11** | **3,3** |
| **Ужин** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Макароны отварные | 150 | 6 | 1,35 | 38,25 | 180,3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | Гуляш из курицы | 50/50 | 7,55 | 3 | 1 | 60,95 | 3,3 | 3,4 | 20 | 18 | 1,2 | 15 | 15 | 6,5 |
|  | Чай с сахаром | 200 | 0,25 | 0,00 | 17,50 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,6 | 0,5 | 0,8 | 2,2 |
|  | Хлеб пшеничный | 100 | 10,70 | 4,50 | 43,50 | 274 | 27 | 0,2 | 0 | 1,3 | 13 | 16 | 10 | 20 |
|  | Хлеб ржаной | 50 | 7,30 | 1,30 | 36,40 | 187 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | **итого** | **600** | **31,8** | **10,15** | **136,65** | **772,25** | **31,7** | **4** | **20** | **21,3** | **15,8** | **49,4** | **27,8** | **46,7** |
| **Паужин** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Чай с сахаром | 200 | 0,25 | 0,00 | 17,50 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,6 | 0,5 | 0,8 | 2,2 |
|  | Кондитерское изделие (блинчики с джемом) | 40/20 | 1,4 | 3,64 | 14,4 | 96 | 4 | 0,4 | 33 | 15 | 6,3 | 12 | 2,6 | 5,6 |
|  | **итого** | **260** | **1,65** | **3,64** | **31,90** | **166,00** | **4,00** | **0,40** | **33,00** | **15,00** | **6,90** | **12,50** | **3,40** | **7,80** |
|  | **итого за день** | **2520** | **95,15** | **72,39** | **410,15** | **2749,25** | **103,3** | **67,7** | **223,2** | **83,3** | **78,5** | **215,4** | **95,1** | **152,2** |
|  | **потребность в пищевых веществах** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **процент удовлетворения** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | пятница |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции, гр | Пищевые | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | | Минеральные | | | |
| вещества (г) | | |
|  |  |  | Б | Ж | У |  | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Завтрак** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Каша молочная | 250 | 2,00 | 1,00 | 34,25 | 225 | 20 | 0 | 0 | 12 | 4 | 33 | 15 | 24 |
|  | Кофейный напиток | 200 | 12 | 5 | 157 | 720 | 28 | 0 | 0 | 6,5 | 5,8 | 73 | 61 | 0 |
|  | Бутерброд с маслом | 50/10 | 3,6 | 11,5 | 17,1 | 182 | 3,6 | 0 | 7 | 4,1 | 1,1 | 4,7 | 2,6 | 4,1 |
|  | **итого** | **510** | **17,60** | **17,50** | **208,35** | **1127,00** | **51,60** | **0,00** | **7,00** | **22,60** | **10,90** | **110,70** | **78,60** | **28,10** |
| **Обед** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Салат капустный с кукурузой | 100 | 1,9 | 0,2 | 6,7 | 37,1 | 1,8 | 36 | 0,3 | 0,5 | 4,6 | 4,3 | 3,8 | 2,3 |
|  | Суп с домашней лапшой | 250 | 3 | 6 | 14,75 | 119,5 | 1,3 | 0,9 | 56 | 2 | 0,8 | 2 | 1 | 1,1 |
|  | Печень по-строгановски | 50/50 | 3 | 18,8 | 2,2 | 105 | 6,7 | 9,3 | 56 | 39 | 4,5 | 15 | 3,4 | 14 |
|  | Картофельное пюре | 150 | 4,05 | 8,85 | 19,35 | 168 | 5,3 | 9,8 | 2,2 | 10 | 3,9 | 7,5 | 4,3 | 3,3 |
|  | Хлеб пшеничный | 100 | 10,70 | 4,50 | 43,50 | 274 | 27 | 0,2 | 0 | 1,3 | 13 | 16 | 10 | 20 |
|  | Хлеб ржаной | 100 | 7,30 | 1,30 | 36,40 | 187 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | **итого** | **850** | **29,95** | **39,65** | **122,9** | **890,6** | **43,5** | **56,6** | **114,5** | **54,8** | **27,8** | **62,7** | **24,5** | **58,7** |
| **Полдник** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Фрукт (яблоко) | 150 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 70,5 | 2 | 11 | 0,6 | 1 | 1,6 | 1,4 | 2,3 | 12 |
|  | **итого** | **150** | **0,6** | **0,6** | **14,7** | **70,5** | **2** | **11** | **0,6** | **1** | **1,6** | **1,4** | **2,3** | **12** |
| **Ужин** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Рыба, тушенная в сметанном соусе | 100 | 10,2 | 5,4 | 2,5 | 99,6 | 1,3 | 1,1 | 2,5 | 8,3 | 4,2 | 20 | 6,9 | 7,9 |
|  | Рис отварной | 150 | 57 | 10,5 | 10,5 | 337,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | Чай с сахаром | 200 | 0,25 | 0,00 | 17,50 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,6 | 0,5 | 0,8 | 2,2 |
|  | Хлеб пшеничный | 100 | 10,70 | 4,50 | 43,50 | 274 | 27 | 0,2 | 0 | 1,3 | 13 | 16 | 10 | 20 |
|  | Хлеб ржаной | 50 | 7,30 | 1,30 | 36,40 | 187 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | **итого** | **600** | **85,45** | **21,7** | **110,4** | **968,1** | **29,7** | **1,7** | **2,5** | **11,6** | **18,8** | **54,4** | **19,7** | **48,1** |
| **Паужин** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Чай с сахаром | 200 | 0,25 | 0,00 | 17,50 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,6 | 0,5 | 0,8 | 2,2 |
|  | Сырники | 100 | 11 | 3,5 | 20 | 160 | 3 | 0,2 | 4,4 | 7,5 | 11 | 19 | 4 | 3,1 |
|  | Сметана | 20 | 1 | 4 | 1 | 42 | 2 | 0,3 | 18 | 2,7 | 8,6 | 7,5 | 2 | 1,1 |
|  | **итого** | **320** | **12,25** | **7,50** | **38,50** | **272,00** | **5,00** | **0,50** | **22,40** | **10,20** | **20,20** | **27,00** | **6,80** | **6,40** |
|  | **итого за день** | **2430** | **145,85** | **86,95** | **494,85** | **3328,2** | **131,8** | **69,8** | **147** | **100,2** | **79,3** | **256,2** | **131,9** | **153,3** |
|  | **потребность в пищевых веществах** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **процент удовлетворения** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | суббота |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции, гр | Пищевые | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | | Минеральные | | | |
| вещества (г) | | |
|  |  |  | Б | Ж | У |  | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Завтрак** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Каша молочная | 250 | 2,00 | 1,00 | 34,25 | 225 | 20 | 0 | 0 | 12 | 4 | 33 | 15 | 24 |
|  | Яйцо отварное | 40 | 5,12 | 4,64 | 0,28 | 63,2 | 4,7 | 0 | 29 | 4 | 5,6 | 24 | 3 | 14 |
|  | Чай с сахаром | 200 | 0,25 | 0,00 | 17,50 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,6 | 0,5 | 0,8 | 2,2 |
|  | Хлеб ржаной | 50 | 7,30 | 1,30 | 36,40 | 187 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | **итого** | **540** | **14,67** | **6,94** | **88,43** | **545,20** | **26,10** | **0,40** | **29,00** | **18,00** | **11,20** | **75,40** | **20,80** | **58,20** |
| **Обед** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Нарезка из свежих огурцов | 100 | 0,8 | 0,1 | 2,5 | 14 | 2 | 11 | 1,1 | 0,7 | 2,3 | 5,3 | 3,5 | 3,3 |
|  | Суп из овощей, с мясом и со сметаной | 250 | 2,25 | 5 | 10,5 | 93,7 | 1,5 | 9,3 | 7,6 | 4,6 | 8 | 4 | 3,3 | 4,1 |
|  | Сметана | 20 | 1 | 4 | 1 | 42 | 2 | 0,3 | 18 | 2,7 | 8,6 | 7,5 | 2 | 1,1 |
|  | Биточки мясные с подливой | 100/50 | 20,1 | 7,6 | 5 | 171,5 | 2,3 | 1,6 | 2,7 | 16 | 2,1 | 10 | 3,4 | 3,3 |
|  | Гречка отварная | 150 | 5,1 | 0,9 | 29,85 | 138 | 0 | 0 | 0 | 0,7 | 0,7 | 8,8 | 13 | 4,4 |
|  | Компот из сухофруктов | 200 | 0,80 | 0,10 | 32,00 | 132 | 0,8 | 42 | 30 | 2,4 | 3 | 5 | 5 | 4,8 |
|  | Хлеб пшеничный | 100 | 10,70 | 4,50 | 43,50 | 274 | 27 | 0,2 | 0 | 1,3 | 13 | 16 | 10 | 20 |
|  | Хлеб ржаной | 100 | 7,30 | 1,30 | 36,40 | 187 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | **итого** | **1060** | **48,05** | **23,5** | **160,75** | **1052,2** | **37** | **64,8** | **59,4** | **30,4** | **38,7** | **74,5** | **42,2** | **59** |
| **Полдник** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Фрукт (банан) | 150 | 3 | 1,5 | 31,5 | 144 | 1,5 | 11 | 2,2 | 2,7 | 0,8 | 3,5 | 11 | 3,3 |
|  | **итого** | **150** | **3** | **1,5** | **31,5** | **144** | **1,5** | **11** | **2,2** | **2,7** | **0,8** | **3,5** | **11** | **3,3** |
| **Ужин** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Жаркое по домашнему | 250 | 40,5 | 34,5 | 39,5 | 620 | 6,7 | 11 | 2,2 | 2,7 | 2 | 26 | 9,9 | 16 |
|  | Чай с сахаром | 200 | 0,25 | 0,00 | 17,50 | 70 | 2,3 | 1,6 | 2,7 | 16 | 2,1 | 10 | 3,4 | 3,3 |
|  | Хлеб пшеничный | 100 | 10,70 | 4,50 | 43,50 | 274 | 27 | 0,2 | 0 | 1,3 | 13 | 16 | 10 | 20 |
|  | Хлеб ржаной | 50 | 7,30 | 1,30 | 36,40 | 187 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | **итого** | **600** | **58,75** | **40,3** | **136,9** | **1151** | **37,4** | **13,2** | **4,9** | **22** | **18,1** | **69,9** | **25,3** | **57,3** |
| **Паужин** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Сок фруктовый | 200 | 1 | 0,2 | 20 | 92 | 0,7 | 2,2 | 0 | 0,7 | 0,7 | 0,9 | 1 | 7,8 |
|  | Кондитерское изделие (песочное печенье) | 30 | 1,68 | 1,5 | 22,89 | 108 | 5,3 | 0 | 0 | 16 | 1,1 | 6,3 | 2,3 | 4,4 |
|  | **итого** | **230** | **2,68** | **1,7** | **42,89** | **200** | **6** | **2,2** | **0** | **16,7** | **1,8** | **7,2** | **3,3** | **12,2** |
|  | **итого за день** | **2580** | **127,15** | **73,94** | **460,47** | **3092,4** | **108** | **91,6** | **95,5** | **89,8** | **70,6** | **230,5** | **102,6** | **190** |
|  | **потребность в пищевых веществах** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **процент удовлетворения** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | воскресенье |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции, гр | Пищевые | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | | Минеральные | | | |
| вещества (г) | | |
|  |  |  | Б | Ж | У |  | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Завтрак** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Горошница | 250 | 10,5 | 16 | 32,75 | 306 | 2,3 | 1,6 | 2,7 | 16 | 2,1 | 10 | 3,4 | 3,3 |
|  | Булочка с сахаром | 100 | 6,4 | 12,6 | 41,1 | 258 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | Чай с сахаром | 200 | 0,25 | 0,00 | 17,50 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,6 | 0,5 | 0,8 | 2,2 |
|  | Хлеб ржаной | 50 | 7,30 | 1,30 | 36,40 | 187 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | **итого** | **600** | **24,45** | **29,9** | **127,75** | **821** | **5,1** | **2,4** | **2,7** | **20** | **4,7** | **46,3** | **8,2** | **41,5** |
| **Обед** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Салат Крабовый | 100 | 3,6 | 6 | 10 | 110 | 1,7 | 8,6 | 1,4 | 17 | 3,6 | 10 | 4,6 | 2,6 |
|  | Суп картофельный с клёцками | 250 | 4,75 | 4,75 | 21 | 145,25 | 2,5 | 2 | 1,6 | 4,3 | 1 | 3,7 | 1,8 | 2,3 |
|  | Рис с курицей по-строгановски | 150/50 | 17,5 | 23,75 | 37,75 | 414,25 | 2,3 | 1,6 | 2,7 | 16 | 2,1 | 10 | 3,4 | 3,3 |
|  | Компот из сухофруктов | 200 | 0,80 | 0,10 | 32,00 | 132 | 0,8 | 42 | 30 | 2,4 | 3 | 5 | 5 | 4,8 |
|  | Хлеб пшеничный | 100 | 10,70 | 4,50 | 43,50 | 274 | 27 | 0,2 | 0 | 1,3 | 13 | 16 | 10 | 20 |
|  | Хлеб ржаной | 100 | 7,30 | 1,30 | 36,40 | 187 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | **итого** | **950** | **44,65** | **40,4** | **180,65** | **1262,5** | **35,7** | **54,8** | **35,7** | **43** | **23,7** | **62,6** | **26,8** | **51** |
| **Полдник** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Фрукт (яблоко) | 150 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 70,5 | 2 | 11 | 0,6 | 1 | 1,6 | 1,4 | 2,3 | 12 |
|  | **итого** | **150** | **0,6** | **0,6** | **14,7** | **70,5** | **2** | **11** | **0,6** | **1** | **1,6** | **1,4** | **2,3** | **12** |
| **Ужин** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Макароны по-флотски | 250 | 35 | 16 | 45 | 472,5 | 2,3 | 1,6 | 2,7 | 16 | 2,1 | 10 | 3,4 | 3,3 |
|  | Компот из сухофруктов | 200 | 0,80 | 0,10 | 32,00 | 132 | 0,8 | 42 | 30 | 2,4 | 3 | 5 | 5 | 4,8 |
|  | Хлеб пшеничный | 100 | 10,70 | 4,50 | 43,50 | 274 | 27 | 0,2 | 0 | 1,3 | 13 | 16 | 10 | 20 |
|  | Хлеб ржаной | 50 | 7,30 | 1,30 | 36,40 | 187 | 1,4 | 0,4 | 0 | 2 | 1 | 17,9 | 2 | 18 |
|  | **итого** | **600** | **53,8** | **21,9** | **156,9** | **1065,5** | **31,5** | **44,2** | **32,7** | **21,7** | **19,1** | **48,9** | **20,4** | **46,1** |
| **Паужин** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Сок фруктовый | 200 | 1 | 0,2 | 20 | 92 | 0,7 | 2,2 | 0 | 0,7 | 0,7 | 0,9 | 1 | 7,8 |
|  | Кондитерское изделие (песочное печенье) | 30 | 1,68 | 1,5 | 22,89 | 108 | 5,3 | 0 | 0 | 16 | 1,1 | 6,3 | 2,3 | 4,4 |
|  | **итого** | **230** | **2,68** | **1,7** | **42,89** | **200** | **6** | **2,2** | **0** | **16,7** | **1,8** | **7,2** | **3,3** | **12,2** |
|  | **итого за день** | **2530** | **126,18** | **94,5** | **522,89** | **3419,5** | **80,3** | **114,6** | **71,7** | **102,4** | **50,9** | **166,4** | **61** | **162,8** |
|  | **потребность в пищевых веществах** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **процент удовлетворения** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Средние показатели пищевых веществ рациона питания детей** | | | | | | | | | | | | | | |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | | Минеральные | | | |
| вещества (г) | | |
|  |  |  | Б | Ж | У |  | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|  | итого | 17840 | 894 | 592 | 3277 | 21599 | 856 | 573 | 965 | 669 | 500 | 1551 | 708 | 1201 |
|  | среднее значение | 2543 | 127,75 | 84,54 | 468,16 | 3085,51 | 122,34 | 81,88 | 137,86 | 95,50 | 71,47 | 221,51 | 101,10 | 171,51 |
|  | **потребность в пищевых веществах** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **процент удовлетворения** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ЗАКАЗЧИК:  И.о. директора КГБПОУ «КРАСНОЯРСКИЙ  АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Струговщикова | ИСПОЛНИТЕЛЬ:  Индивидуальный предприниматель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.С. Опрышко |

Приложение №3

**Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции**

**при оказании услуги по организации питания**

1. Предоставить заказчику список поставщиков пищевых продуктов с их фактическими адресами осуществления деятельности.

2. Предусмотреть в заключаемых с поставщиками договорах на поставку пищевой продукции, следующие условия:

- осуществление процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза.

- обеспечение производства (изготовление) пищевой продукции в соответствии с технической документацией (ГОСТ или ТУ с характеристиками качественных показателей изготавливаемой пищевой продукции не ниже, чем в ГОСТ),

- обеспечение наличие складов, оборудованных соответствующим образом, для осуществления хранения с соблюдением должных условий пищевой продукции, проведения входного (приемочного) контроля, проведения лабораторных исследований в рамках производственного контроля, организации ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставки пищевой продукции в необходимом количестве на специализированном транспорте, предназначенном для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов,

- обеспечение мойки и обработки (дезинфекции) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;

- обеспечение использования при поставке пищевой продукции грузчиками (экспедиторами) специальной (рабочей) одежды, наличие у грузчиков (экспедиторов) личных медицинских книжек с внесенными результатами медицинского осмотра, профилактических прививок, перенесенных инфекционных заболеваний, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

- обеспечение наличия необходимых документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие и прослеживаемость каждой партии пищевой продукции обязательным требованиям в местах хранения общего запаса пищевой продукции;

- обеспечение неукоснительного соблюдения заключенных договоров на поставку пищевой продукции,

- представление результатов лабораторных исследований пищевой продукции по показателям качества и безопасности, результатов исследования смывов с объектов внешней среды в складах (включая холодильное оборудование), грузовых отсеков транспорта для перевозки пищевой продукции,

- уведомление о смене производителя (поставщика) пищевой продукции в трехдневный срок с указанием причины,

- разработку и осуществление комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- извещение об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников.

3. Обеспечить наличие складских помещений, оборудованных должным образом, позволяющим обеспечить условия хранения каждой группы пищевой продукции в соответствии с условиями и сроками хранения, установленными предприятием-производителем, а также не менее чем трехдневный запас пищевой продукции;

4. Обеспечивать централизованную поставку пищевой продукции, оценку каждой партии поступающей пищевой продукции, проведение выборочного лабораторного контроля за качеством и безопасностью поступившей пищевой продукции по результатам проведенного входного контроля, хранение не менее трехсуточного запаса пищевой продукции, организацию ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставку пищевой продукции, прошедшей входной (приемочный) контроль, в учреждения в необходимом количестве на специализированном транспорте,

5. Обеспечить централизацию проведения входного (приемочного) контроля каждой партии пищевой продукции с проведением оценки наличия и полноты заполнения сопроводительной документации, подтверждающей соответствие пищевой продукции обязательным требованиям и прослеживаемость, проведения идентификации каждой партии пищевой продукции, бракеража каждой партии пищевой продукции, оформление соответствующей документации и ее заполнение, организации корректной ротации и логистики;

6. Обеспечивать наличие не менее трехдневного запаса пищевой продукции, обеспечить поставку в пищеблоки пищевой продукции (за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие и т.п.), имеющей резерв на момент поставки в сроках годности не менее чем 50,0%, для пищевой продукции со сроком годности до 10 суток – не менее 30,0% от установленного изготовителем срока годности.

7. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки специализированным транспортом, предназначенным для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов;

8. Обеспечить мойку и обработку (дезинфекцию) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;

9. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки при наличии на каждом тарном месте маркировки с полной информацией, при наличии документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие обязательным требованиям и прослеживаемость.

10. Обеспечить хранение пищевой продукции в пищеблоках при условии сохранения качественных характеристик и безопасности в соответствии с требованиями действующих законодательных, нормативных и других документов.

11. Уведомлять в обязательном порядке заказчика в случае смены поставщиков пищевой продукции с указанием причин.

|  |  |
| --- | --- |
| ЗАКАЗЧИК:  И.о. директора КГБПОУ «КРАСНОЯРСКИЙ  АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Струговщикова | ИСПОЛНИТЕЛЬ:  Индивидуальный предприниматель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.С. Опрышко |

Приложение 4

**Требования к сотрудникам при оказании услуг**

**по организации питания**

1. Разработать и утвердить на каждый пищеблок штатное расписание, определить количество работников пищеблоков в зависимости от количества обслуживаемых с предоставлением данной информации Заказчику на момент заключения договора;

2. Укомплектовать в полном объеме утвержденные штатные расписания каждого пищеблока работниками со специальным образованием, в том числе заведующими производством (шеф-поварами), поварами с квалификацией не менее 3 разряда, прошедших профессиональную переподготовку и повышение квалификации в установленном порядке;

3. Трудоустраивать работников, имеющих личные медицинские книжки установленного образца с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

4. Обеспечить своевременность прохождения работниками медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

5. Обеспечивать контроль за должными условиями труда, соблюдением правил безопасности и охраны труда, правильным применением работниками средств индивидуальной и коллективной защиты, наличием у каждого работника и правильного ношения специальной (рабочей) одежды.

|  |  |
| --- | --- |
| ЗАКАЗЧИК:  И.о. директора КГБПОУ «КРАСНОЯРСКИЙ  АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Струговщикова | ИСПОЛНИТЕЛЬ:  Индивидуальный предприниматель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.С. Опрышко |

Приложение 5

**Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации питания**

1. Содержать помещения в должном санитарном состоянии, проводить ежедневную уборку помещений и оборудования с применением моющих и дезинфекционных средств, рабочих мест – после каждой проведенной технологической операции, не реже 1 раза в месяц проводить генеральную уборку;

2. Использовать оборудование, инвентарь, посуду, тару, соответствующих требованиям действующих санитарных правил и выполненных из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией;

3. Извещать в течение часа заказчика об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, пищеблоках, а также о регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников,

4. Обеспечить организацию и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями действующего законодательства.

|  |  |
| --- | --- |
| ЗАКАЗЧИК:  И.о. директора КГБПОУ «КРАСНОЯРСКИЙ  АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Струговщикова | ИСПОЛНИТЕЛЬ:  Индивидуальный предприниматель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.С. Опрышко |

1. Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий должна происходить в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности согласно приложения № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения». Если в период действия Контракта изменяются нормативно-технические документы, Исполнитель обязан осуществлять оказание услуг в соответствии с нормативно-технической документацией, действующей в момент исполнения Контракта. [↑](#footnote-ref-1)