



ПРИКАЗ

14.07.2021 № 931

Шупашкар хули

г. Чебоксары

Об утверждении Регионального стандарта питания оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций и типового контракта на оказание услуг по организации общественного питания в сфере образования

В целях реализации Перечня мероприятий («Дорожной карты») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, утвержденного Министерством образования и молодежной политики Чувашской Республики 19.06.2020 г., п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Региональный стандарт питания оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций (далее – Стандарт) (приложение 1).

2. Утвердить типовой контракт на оказание услуг по организации общественного питания в сфере образования (далее – Контракт) (приложение 2).

3. Рекомендовать органам местного самоуправления Чувашской Республики при организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях руководствоваться в работе настоящим Стандартом и Контрактом.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на первого заместителя министра А.П. Лукшина.

Министр

А.Л. Салаева

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций (далее – Стандарт) представляет собой совокупность требований по организации здорового питания обучающихся начальной школы в общеобразовательных организациях Чувашской Республики (далее – ЧР).

Стандарт разработывается в качестве основного документа для создания и внедрения современной системы организации питания в образовательных организациях и применяется для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях ЧР, для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты (производственное сырье в общеобразовательные организации, общеобразовательных организаций, органов управления образования).

Основная цель Стандарта – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем совершенствования организации их питания в государственных и муниципальных образовательных организациях ЧР.

Цели Стандарта:

- 1) обеспечение безопасности, качества и доступности питания в образовательных организациях;
- 2) установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях ЧР.

Стандарт включает в себя:

- основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в школьной столовой;
 - основные понятия, термины и определения;
 - основные требования к организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций;
 - требования к помещению и материально-техническому оснащению школьных столовых;
 - требования к организации приема пищи и питьевого режима в образовательной организации;
 - требования к безопасности и качеству продовольственного сырья, пищевых продуктов для питания обучающихся общеобразовательных организаций;
 - требования к техническому уровню, обеспечению продовольствием безопасного и качественного питания для образовательных организаций;
 - требования к персоналу;
 - обеспечение контроля качества в организации питания обучающихся;
 - организационно-методические документы питания;
 - организационно-регламентный контроль за питанием в образовательных организациях.
- Стандарт должен быть положен в основу деятельности:
- руководителей общеобразовательных организаций, их заместителей и других специалистов, отвечающих в пределах своей компетенции за организацию питания;
 - руководителей и специалистов органов местного самоуправления, обеспечивающих и контролирующих финансирование общеобразовательных организаций в части организации питания;
 - руководителей и сотрудников организаций – организаторов питания.

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

оказания услуги по обеспечению горячим питанием

обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных
общеобразовательных организаций

1. Основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в школьной столовой

Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации

1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 № 1351 «Об утверждении Конституции демократической политики Российской Федерации на период до 2025 года».
2. Указ Президента Российской Федерации от 21.01.2020 № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».

Нормативные акты Правительства Российской Федерации

1. Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения».
3. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».

Федеральные законы

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с дополнениями и изменениями).
4. Федеральный закон от 2 января 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».
6. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
7. Федеральный закон от 21 декабря 1996 № 159-ФЗ «О допотребительских гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».
8. Федеральный закон от 22 мая 2003 № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт».
9. Федеральный закон от 5 апреля 2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
10. Федеральный закон от 13 июля 2015 № 224-ФЗ «О государственно-частном партнерстве, муниципально-частном партнерстве в Российской Федерации и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации».
11. Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. N 157-ФЗ «Об имущественных вкладах в фонды пенсионных сборов».

Нормативные акты Чувашской Республики

1. Закон Чувашской Республики «Об образовании в Чувашской Республике» от 30.07.2013 № 50
2. Постановление администрации города Чебоксары от 12.09.2007 № 214 «Об утверждении положений об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Чебоксары».

3. Постановление администрации города Чебоксары от 26.06.2018 № 1121 «О внесении изменений в постановление администрации города Чебоксары от 01.07.2013 № 2076».

4. Постановление администрации города Чебоксары от 13.08 2018 № 1453 «О внесении изменений в постановление администрации города Чебоксары от 12.09 2007 № 214».

5. Постановление администрации города Чебоксары от 13 мая 2020 № 861 «О внесении изменений в постановление администрации города Чебоксары от 12.09.2007 № 214».

6. Постановление администрации города Чебоксары от 31 августа 2020 № 1565 «О внесении изменений в постановление администрации города Чебоксары от 12.09.2007 № 214».

7. Постановление администрации города Чебоксары от 11 января 2021 года № 3 «О внесении изменений в постановление администрации города Чебоксары от 01.07.2013 № 2076».

Нормативные акты и документы

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.

2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022 /2011 «Питательная продукция в части ее маркировки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881.

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769.

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соевую продукцию из фруктов и овощей», утвержден решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882.

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883.

6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67.

7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68.

8. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162.

9. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 797.

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

11. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

12. ГОСТ 31985-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения.

13. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».

14. Санитарно-эпидемиологические правила 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)» (с изменениями на 24 марта 2021 года), утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года № 16.
15. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждены Постановлением главного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28
16. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, срок действия с 01.01. 2021 г.
17. Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2.
18. СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
19. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
20. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеровирус»,
21. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика герпеса»,
22. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»,
23. СП 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
24. СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита»,
25. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, эпилепсии и эндемического паратифа»;
26. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллез»;
27. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
28. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
29. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дерматологических мероприятий»;
30. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, включая эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
31. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 28 января 2021 № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных профилактических и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых подлежат обязательные профилактические и периодические медицинские осмотры»;
32. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям".
- Методические рекомендации**
1. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.

2. Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Потоловой 18 мая 2020 г.
3. Методические рекомендации «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Потоловой 18 мая 2020 г.
- Перечень документов, которые должны быть в школе**
1. Договор питания на организацию горячего питания.
 2. Примерное дневное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной категории: с 7-11 лет (сезон: осенне-зимний; весенне-летний).
 3. Примерное дневное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной категории с 12 лет (сезон: осенне-зимний; весенне-летний).
 4. Положение об организации питания.
 5. Протокол организации горячего питания учащихся в текущем учебном году.
 6. График питания обучающихся по полугодиям на учебный год.
 7. План работы комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся на учебный год.
 8. План производственного лабораторного контроля в части организации питания обучающихся.
 9. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (Уч. Федерального службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)
 10. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
 11. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
 12. Приказ об утверждении комиссии по определению состава учебного состава обучающихся на получение льготного питания (адаптация по организации льготного питания).
 13. Письмо Министерства образования и молодежной политики Чувашии Республики от 08.02.2021 № 02/13-1293 «О предоставлении мер социальной поддержки гражданам в безвозмездном порядке».
 14. Положение о рабочей комиссии. Приказ о создании рабочей комиссии по проверке работы школьной столовой. План работы рабочей комиссии.
- 3. Основные понятия, термины и определения**
- Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»; Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции ТР ТС 021/2011»; ГОСТ 30390-2013 «Методы государственного стандарта. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; ГОСТ

31985-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения» определяют следующие основные понятия, термины и определения:

здоровое питание - питание, сбалансированное по количеству и содержанию питательных веществ, обеспечивающее организм человека всеми необходимыми питательными веществами, отвечающее требованиям безопасности и создающее условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека в будущем поколении;

горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих завтраков и второго блюда или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

рациональное питание - питание потребителей, организованное с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленном режиме питания; **рациона питания** - набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплексованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т.ч. закрытых коллективов);

школьная база питания - предприятие общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, входящей в рацион питания школьников, и снабжения школьных столовых и буфетов, с мощностью до 15 тыс. порций в день;

комбинат школьного питания - специализированное предприятие питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, входящей в рацион питания школьников, и снабжения его, а также иным необходимым сырьем школьных столовых (завтраков и завтраков) и буфетов, с мощностью более 15 тыс. порций в день;

услуги общественного питания (индустрия питания) - результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителей в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупок товаров, в предоставлении досуга и в других дополнительных услугах;

меню - перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены, расположенных в определенной последовательности;

технологическая карта на продукцию общественного питания - технический документ, составленный на основании сборника рецептов блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий или на основании технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептура), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинария, булочных и мучных кондитерских изделий и описание технологического процесса производства (изготовления);

нутриенты (пищевые вещества) - вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источник энергии, источник или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и обеспечивающие высокую ценность пищевой продукции;

фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия - пищевые продукты, материалы и изделия, которые являются умаленно измененными (подделками) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной;

пищевая продукция непромышленного изготовления - пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах

или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности;

4. Основные требования к организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций

4.1. Согласно части 1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организацию, осуществляющую образовательную деятельность, части 2.1. обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка;

4.2. Питание обучающихся общеобразовательных организаций, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности, должно быть организовано в соответствии с требованиями к организации общественного питания и норм «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 12 (СанПиН 2.3.72.4.3590-20).

4.3. Питание обучающихся должно соответствовать принципам здорового питания, изложенным в статье 2.1. Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Принципами здорового питания являются основные права и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включение в себя:

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энерготратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека и макроэлементам (белки и аминокислоты, азоты и жирные кислоты, углеводы) и микроэлементам (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (исключая трансжиры жареных жиров), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий;

В соответствии с этими принципами питание учащихся должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ.

4.4. Структура потребления в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминов и минеральных веществах для учащихся определяется в соответствии с нормами и требованиями санитарных правил и норм СанПиН 2.3.72.4.3590-20.

4.5. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемену.

Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом.

Не допускается замена обеда завтраком.

Прим пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры		
Ужюг						
Итого за день:						
...						
Среднее значение за период:						

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

Меню обедов должно составляться с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавались крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед – мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующими: включать блюда, технологии приготовления которых обеспечивают сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование пищевых методов кулинарной обработки.

Наименование блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций в зависимости от возраста в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.7.4. 3590-20 (приложение №9).

Основу меню должны составлять рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.7.4. 3590-20 (приложение №7).

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.д.) допускается замена одного вида пищевой продукции, блюда и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюда и кулинарных изделий с учетом пищевой ценности в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.7.4. 3590-20 (приложение №11).

Варианты базового меню для разработки прилагаемы в МР 2.4.0179.20.

Меню должно утверждаться руководителем организации. В случае если в организации питание детей принимает участие индивидуальной предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываясь с руководителем организации, в которой организуется питание детей.

4.17. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечении и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

Для детей, нуждающихся в лечении и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представлениями родителей (законными представителями ребенка) или назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача).

Выдача детям рациона питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечении и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд,

предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в легкой форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микропленочными печками для разогрева блюд, укомплектованными мытьем рук.

4.18. При организации дополнительного питания допускается реализация пищевой продукции через буфет, аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мясные консервные изделия, в том числе обогащенные микроэлементами (витаминизированные) со сниженным содержанием глюкозы, диетовая, сахар) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

4.19. Ассортимент дополнительного питания должен привлекаться с учетом ограничений в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.7.4. 3590-20 (приложение № 6).

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Неперошеной пшени.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с затрещиной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйства, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбожмы, «слабожмы», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, замороженные различными примесями или зараженные бактериями артефактами.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремные консервные изделия (прожарка и торты).
13. Зелень, изделия из мясной обрезки, антраксы; ружья из макоти голод, крошечные и лиственные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмы из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макарон с рубленым мясом.
15. Творог из нестерилизованного молока, фланкый творог, фланкую сметану без термической обработки.
16. Протертая-самогонка.
17. Грибы и продукты (суширные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сыровосковые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пахтаемое, рафинированное, дезодорированное, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевые продукты и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, солжаренные уксус.

28. Кофе натуральная, тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидролизированные масла и жиры, маргарин (кроме ялочки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода пахтавая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Желатиновая реликва.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе ледяная.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Ячешко-глазуны.

39. Паплетты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, саляты, бананы и оладьи, приготовленные в условиях паштетного лагера.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не включенные в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

4.20. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

4.21. Организация, осуществляющая питание детей, должна размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

5. Требования к помещению и материально-техническому оснащению школьных столовых

5.1. Питание обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется организациями общественного питания общеобразовательных организаций в соответствии

с требованиями закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

5.2. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций, для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций;

В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безалкогольной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

- столовые, работающие на продовольственным сырьем или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с требованиями по типу и составу меню;

- столовые-договорные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовленные горячих напитков.

5.3. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельном стоящем здании.

5.4. Набор помещений и их оборудование определяется технологическим и объемно-планировочными решениями.

Минимальный перечень оборудования производственных столовых общеобразовательных организаций и базовых предприятий питания предусмотрен в таблице 6.18 санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические требования и требования к обеспечению безопасности и (или) безопасности для человека факторов среды обитания, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2.

5.5. В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СПТ.4.3.648-20 и СанПиН 2.3.2.4.3590-20 при организации питания хозяйствующих объектами должны соблюдаться следующие требования:

- В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, моечная для столовой посуды, класпные и складские помещения с холодильным оборудованием;

- В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, моечная, предназначенная для подготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием;

- В составе комплекса помещений буфета – раздаточных должны быть помещения для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещения для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

5.6. Предприятие общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоподготовки, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск

загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горючего водоснабжения и теплоснабжения.

При отсутствии горючего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.

Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

5.7. Холодная и горячая вода, испльзуемая для производственных целей, питья, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (СанПиН 2.1.4.1074 – 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»).

Горячая и холодная вода должна подаваться через смеситель.

5.8. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическими и (или) естественным побуждением.

Помещения, где установлено оборудование, выделяющее в атмосферу избыток тепла и влаги, дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

Обслуживание технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка, контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обслуживании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объема вытяжки воздуха.

5.9. Помещения для приточивания и пресса муки, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях обеспечения технологии приготовления блинов, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

5.10. Планировка производственных помещений должна обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключаях встречные потоки сырья, сырья полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и производственной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приточивании продукции общественного питания персонала.

5.11. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами и не иметь повреждений.

5.12. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должны выделяться отдельный промывочный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.

5.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5.14. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием пищевой сарфы не допускается.

5.15. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

5.16. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка.

При отсутствии холодного шва приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мисорьбном, ошощом цехах и в помещениях для обработки яиц.

5.17. В помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

5.18. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

5.19. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуются приборами для измерения относительной влажности в температуре воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и актуальности – в складских помещениях.

Рекомендуемые формы журналов в соответствии с СанПиН 2.3.7.4 3590-20.

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование помещений	Наименование оборудования		Температура в градусах Цельсия	
	1	2	3	4
производственный				30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)			
		1	2	3	4

5.20. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, позволяющих для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды, приборов и инвентаря. Повторное использование одноразовой посуды, приборов и инвентаря запрещается.

5.21. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть нержавеющей стали, предназначенные для обработки пищевых дезинфицирующих средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытые столы для работы с тестом (столопешни) должны быть выполнены из дерева твердых лиственных пород.

5.22. Посуда для приготовления блинов должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для разделки и порционирования блинов, должен иметь мерную мерку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

5.23. Столовая и кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой по их принадлежности.

5.24. В соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20, при оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимаемых пишу лиц. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков осуществляется в соответствии с расчетными сборниками, расчет заклада продуктов зерновых и третьих блюд проводится на 1000 чел.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков представлен в методических рекомендациях МР 2.4.0179-20. Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 х 250 мл) и 80 литров третьего (400 х 200 мл), следовательно, для первого блюда необходимо иметь не менее 2 кастрюли объемом по 50 л, для третьего – 2 кастрюли объемом по 40 л.

- в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2 электродвигателя на 4 кВт/часа каждая. При наличии электродвигателя (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электродвигателя на 6 кВт/часов.

5.25. Для реализации принципов здорового питания в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматами), в которых возможно одновременное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 человек). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкости установленными техническими паспортным объемом и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

5.26. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

5.27. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

6. Требования к организации приема пищи и питьевого режима в образовательной организации

6.1. В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СП 2.4.3648-20; СанПиН 2.3.2.4.3590-20 и СП 3.1.2.4.3598-20 питание учащихся должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню в помещениях для приема пищи.

6.2. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), выполненной без дефектов и повреждающих покрытий, позволяющие проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

6.3. При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест для обеспечения обработки рук мылом.

6.4. При входе в помещение для приема пищи необходимо обеспечить условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков.

6.4. Необходимо обеспечить регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений для приема пищи в соответствии с графиком учебного процесса.

Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года.

Проветривание в присутствии детей не проводится.

Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иные нарушения целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с рифлеными, люминесцентными или светодиодными лампами 60 спектрами светополучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным светополучением.

6.5. Необходимо осуществлять контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, с помощью термометров.

6.6. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

6.7. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6.8. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

В соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 горячие блюда (бульи, супы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда в горячем – не ниже 65°C, холодные напитки – не выше 20°C.

6.9. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту. Хранение заправленных салатов не допускается.

6.10. Порционирование охлажденных и горячих к употреблению блюд, в том числе холодных закусок и салатов, кулинарных изделий производится в помещении с температурой воздуха не выше +15°C или на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью. При отсутствии помещения с температурой воздуха не выше +15°C или столов с охлаждаемой рабочей поверхностью процесс порционирования должен осуществляться не более 30 минут.

6.11. Свежую зелень закладывают в блюдо во время раздачи.

6.12. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

6.13. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- размещение на раздаче для реализации холодных блюд кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализации с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- реализация готовых блюд на сплывающей дыш.

- замораживание переработанных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приотоквению, порционированию и раздаче кулинарных изделий повторенных лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.14. В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищеблоках и соответствии с СП 3.1/2.4.3598-20 необходимо проводить ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей, генеральную уборку не реже одного раза в неделю; организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со смешанной фильтрацией), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтр – в соответствии с инструкцией по их применению.

При пароквашивании блинов, приготовленных холодных закусок, салатов работников пищеблока должны использовать одноразовые перчатки, подлежащие замене на любые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6.15. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока стерильным (прокипяченными) ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрытые/запечатаны) – отдельно каждое блюдо (или) кулинарные изделия. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (тесто/блинов) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блинов должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике местохранилище при температуре от +2°C до +6°C.

6.16. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюда проводит бригадирная комиссия. Результат бригаира регистрируется в журнале бригаира готовой пищевой продукции в соответствии с рекомендуемой СанПиН 2.3.1/2.4.3598-20 формой.

Журнал бригаира готовой пищевой продукции

Дата и час готовности сыня блюда	Время снятия бригаир ажа	Наименов ание готового блюда	Результаты органолепти ческой оценки качества готовых блюд	Разреше ние к разлива нии	Подписи бригаир а жой комисси и	Результ аты взвешив ания порцион ных блюд	Примеч ание

6.17. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаши фонтанчика должны ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установка с дозированной раздачей упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (санитарного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных контейнеров для чистой и использованной посуды, контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к подаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям Технического регламента ТР ТС 022/2011.

Кулеры должны размещаться в местах, не подверженных попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфицирующего средства должна производиться не реже одного раза в три месяца.

Доступается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут,
- до разлива воду кипятить вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась,
- смену воды в емкости для её разлива необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой вода емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

7. Требования к безопасности и качеству продовольственного сырья, пищевых продуктов для питания обучающихся

общественных организаций

7.1. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

7.2. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметичной упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

В случае нарушения условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевого сырья и пищевой продукции на предприятиях общественного питания не принимаются.

7.3. Для контроля за качеством поступившей продукции производится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой СанПиН 2.3.1/2.4.3598-20 (приложение №5) формой.

Журнал бракеража скороварившейся пищевой продукции

Дата и час, мест оште упле они пищ свой прод указ и	Наим слова нае твие	Фаб ака тви	изгот овит ель	пос тан ше	колич ство пшту шине его проду кта (в кг, литра Х, шт.)	номер докуме нта, полтвер жищц ето безопас ность принят его пищев продук та (деклар ация о соответ ствия, свидете льство о государ ственно сти регистр ации, докуме нты по результ атам ветерин арно- санитар ной эксперт изы)	Результ аты органоле птичesk ой ощеник, поступил вишего продово льственн ого сырья и пакема х продукт ов	Усл оши хран ения конс рван ция испан ни срох реал изан ни	Дата и час факт исис кой реал изан ни	Подпи с ответс твенн ого пиша	При меч ание

7.4. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятия общественного питания должны использоваться разделные технологические и холодильные оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и герметичности. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей – на нижних полках.

7.5. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, разделочный (вспомогательный) инвентарь холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.

7.6. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые на предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и самым строгим требованиям (Европейские санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)), утвержденные Республиканским Техническим советом от 28.05.2010 № 299 (официальный сайт Комитета Таможниного союза www.tsoaz.ru, 28.06.2010).

7.7. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

7.8. В соответствии с методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 круга, мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты размещаются на поддониках или стеллажи на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены и хранят при условиях, установленных производителем в сухих проветриваемых помещениях.

7.9. Для хранения хлеба помещение оборудуют стеллажами или предусматривается шкаф. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить доступ воздуха для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба навалом. Для предупреджения мартельной болезни стеллажи, полки для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными разрешенными для этих целей средствами.

7.10. С целью исключения опасности заражения пищевой продукцией токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях предприятий общественного питания. Запрещается проведение дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и распыляемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

8. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных организаций

8.1. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны поддегаться уборке. В производственных помещениях ежедневно производится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться разделные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

8.3. Производственные столы, кухонная посуда и инвентарь рекомендуется маркировать с указанием назначения и использовать в соответствии с назначением. Производственные столы рекомендуется мыть в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости с их последующим горячей водой, а также вытереть насухо.

8.4. Мытье столовой посуды должно производиться отдельно от кухонной посуды. Столовые и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.

8.5. Мойка всей посуды, столовых приборов, поддонов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, а минимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Мытье посуды ручным способом рекомендуется осуществлять в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21.

Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
 - мытье в первой секции с добавлением моющих средств;
 - мытье во второй секции с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше чем в первой секции;
 - ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
 - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
- Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:
- механическая очистка от остатков пищи;
 - мытье сетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
 - ополаскивание горячей водой с температурой не ниже 65 °С;
 - просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
 - пропаривание инвентаря в духовом шкафу.

Ванны для обработки столовой и кухонной посуды по окончании работы промывают горячей водой не ниже 45 °С и дезинфицируют с использованием дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по применению.

8.6. Для раздельного хранения сырья и готовых продуктов, их технологической обработки и реализации рекомендуется использование раздельного и специально промаркированного оборудования, раздельный инвентарь, кухонную посуду с рекомендациями выработано маркирован в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21:

- холодильное оборудование с маркировкой «астрономия», «молочные продукты», «мясо птицы», «рыба», «фрукты, овощи» и т.д.;
- производственные столы с маркировкой: «СМ» – сырое мясо; «СК» – сырое кури; «СР» – сырая рыба; «СО» – сырые овощи; «ВМ» – вареное мясо; «ВР» – вареная рыба; «ВО» – вареные овощи; «З» – гастрономия; «Х» – хлеб и т.д.;
- раздельный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ» – сырое мясо; «СК» – сырое кури; «СР» – сырая рыба; «СО» – сырые овощи; «ВМ» – вареное мясо; «ВР» – вареная рыба; «ВК» – вареные кури; «ВО» – вареные овощи; «Г» – гастрономия; «З» – зелень; «Х» – хлеб; «О» – овощи» и т.д.;
- кухонная посуда с маркировкой: «I биолокс», «III биолокс», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «Р», «арушка», «сахар», «миски», «чай», «тарелки» и т.д.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

8.7. Столовые воды должны отводиться от кухни и моечных в специальную яму.

8.8. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителей и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предельно опасные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковины для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению, храниться в

специально отведенных местах в таре производителя с плакатом закрытой крышкой. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Применять дезинфицирующие средства, разрешенные к использованию в образовательных учреждениях и предприятиях общественного питания, прошедшие государственную регистрацию и обладающие вирулицидными свойствами.

8.9. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

8.10. Используются ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

8.11. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключившее доступ к нему детей. Помещение оборудуют подводом с холодной и горячей водой, подлишейся через смеситель, а также системой водопровода.

Инструшки по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.

8.12. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного заражения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

8.13. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст. 3009; 2019, № 31, ст. 4431).

9. Требования к персоналу

9.1. Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся происхождения или предпринятых (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и разлива пищи - ежегодно) аккредитации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

9.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должно проводить санэпидемиологический осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, и том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника	Должность	Подпись сотрудника	Подпись медицинского работника
			отсутствие признаков инфекционных заболеваний у сотрудников и членов семьи	результат осмотра медицинским работником (ответственно го лица)	
1.					
2.					
3.					

9.3. Лица с кишечными инфекциями, желудочноыми заболеваниями кисти рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ

9.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоев, обуви, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо вадывать сверху халатом, тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блока, приготовлении холодных закусок, салатов, подливающие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

10. Обеспечение контроля качества и организация питания обучающихся

10.1. Общественно-образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

10.2. Независимо от организационных правовых форм юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; проведение

продовольственного контроля,

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

10.3. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах HACCP (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием обеспечения общественного питания.

10.4. Общественно-образовательная организация разъясняет принципы здорового питания и приема личной гигиены обучающимся и их родителям (беседы, лекции, плакаты и др.).

10.5. Решение вопросов качества и безопасности здорового питания обучающихся, продвижения основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общественными родительскими комитетами, общественными организациями.

10.6. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляющиеся технические характеристики качества каждого наименования продукта. Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

10.7. Ответственный контроль за выполнением Стандарта в образовательных организациях осуществляется органами самоуправления образовательной организации и родительской общественности в рамках «Родительского контроля» в соответствии с методическими рекомендациями по организации родительского контроля за детьми питаниям в образовательных организациях Чувашской Республики.

11. Организация мониторинга горячего питания

11.1. С целью оценки эффективности организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20. 2.4. проводится мониторинг горячего питания.

Мониторинг проводит уполномоченный представительской организацией, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.

11.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся в 1-4 классах;
- количество обучающихся в первую смену в 1-4 классах;
- количество обучающихся во вторую смену в 1-4 классах;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посещаемых мест в обеденном зале;
- наличие меню и его соответствие требованиям примерного меню;
- организация и проведение производственного контроля в лабораторных исследованиях (испытаниях);

* наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

12. Организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях

12.1. Сохранение и улучшение здоровья детей является важнейшей государственной задачей. Важным фактором сохранения здоровья обучающихся является организация правильного питания. Согласно ч. 1 ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 27.12.2012 № 273-ФЗ организация питания обучающихся возлагается на организацию, осуществляющую образовательную деятельность.

От эффективности осуществляемого образовательной организацией контроля за процессом организации питания и выполнении условий контракта на организацию питания или на поставку продуктов питания зависит соблюдение прав учащихся образовательных организаций и качество предоставляемой обучающимся услуги питания.

12.2. В соответствии с ч. 7 ст. 28 Закона образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством РФ порядке за жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

Руководитель образовательной организации должен обеспечить межведомственное взаимодействие и координацию работы по вопросам контроля качества детского питания, в том числе назначать ответственного сотрудника за организацию питания обучающихся с определенным ему функциональными обязанностями, а также сотрудника, ответственного за качество поступающей в образовательную организацию продовольственной продукции.

Если питание организует и осуществляет образовательная организация, ответственность за качество питания несет ее руководитель.

Если питание организует и осуществляет сторонняя организация в составе договора, ответственность за качество питания несет эта организация, однако наличие договорных обязательств сторонних организаций не снимает ответственности с образовательной организации и ее директора.

12.3. Одной из эффективных механизмов обеспечения безопасности детского питания является организация родительского контроля.

Законные представители несовершеннолетних обучающихся имеют право знакомиться с содержанием образования, защищать права и законные интересы обучающихся, высказывать свое мнение относительно предлагаемых условий для организации обучения и воспитания детей и обязаны обеспечить получение ими общего образования, а также принимать участие в управлении организацией, осуществляющей образовательную деятельность, в форме, определяемой уставом этой организации (ст. 44 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»).

Родители (законные представители) детей как потребители школьного питания имеют право знать о предоставлении безопасной услуги (ст. 7 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 18.03.2019) «О защите прав потребителей»).

12.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда осознано здорового питания, общедоступной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общественным родительским комитетом, общественными организациями.

12.5. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется регламентирующим локальным нормативным актом общедоступной организации.

12.6. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в образовательных организациях могут быть обеспечены:

- соответствующие реализуемым блокам утверждаемому меню;
- санитарно-техническое содержание содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей в составе их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- % инклюзивности блюд.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме аккредитованных родителей и детей в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20.2.4.

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

12.7. Руководитель образовательной организации может инициировать создание общественно-экспертного совета по организации и качеству питания с включением в его состав родителей обучающихся.

Право представителей родительской общественности на участие в организации и контроле школьного питания закрепляется в нормативных документах образовательной организации.

Состав общественно-экспертного совета утверждается в начале каждого учебного года директором образовательной организации. А также формируется план работы совета в части проведения различных проверок.

Общественно-экспертный совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о проделанной работе на совещания при директоре образовательной организации.

Общественно-экспертный совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся имеет право определять:

- соответствие фактического меню примерному меню, утвержденному руководителем общедоступной организации;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- вкусовые предпочтения детей;
- причины неприятия конкретных блюд;
- объем остатков конкретных блюд и общий объем отходов;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- соблюдение культуры обслуживания обучающихся/воспитанников и др.

13. Примерные положения по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Положение об общественно-экспертном совете по питанию обучающихся (далее – Положение) разработано в соответствии с законами и актами нормативными правовыми актами Российской Федерации, Чувашской Республики и локальными актами

образовательной организации.

1.2. Положение разработано с целью обеспечения и совершенствования контроля за организацией и качеством питания в образовательной организации.

1.3. Общественно-экспертный совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Совет) является консультативным органом при образовательной организации и осуществляет свою деятельность как самостоятельную, так и взаимодействуя с работниками и иными органами управления образовательной организацией.

1.4. Основными целями деятельности Совета являются:

– оказание практической помощи образовательной организации в осуществлении контроля за организацией и качеством питания;

– привлечение родительской и экспертной ответственности для целей осуществления контроля за организацией и качеством питания, а также пропаганда здорового и полезного питания среди учащихся и их законных представителей;

– содействие улучшению организации питания и повышению качества услуги питания в образовательной организации.

1.5. Положение устанавливает структуру и организационную деятельность Совета, порядок организации деятельности Совета и оформления ее результатов, компетенцию Совета.

1.6. Деятельность Совета осуществляется в соответствии с принятыми законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Кировской, а также Положением и иными регламентирующими организацию питания обучающихся локальными нормативными актами образовательной организации.

1.7. Уставные в настоящем положении термины (законные представители, обучающиеся и пр.) определяются в соответствии с Законодательством Российской Федерации.

1.8. Положение, новая редакция Положения принимаются коллегиальным органом управления образовательной организацией и подлежат утверждению директором образовательной организации.

2. Структура

2.1. Совет состоит из постоянно действующей группы из числа сотрудников образовательной организации, представителей родительской и экспертной ответственности. Членами Совета от представителей родительско-обеспечивающей ответственности могут быть только родители (законные представители) обучающихся образовательной организации.

2.2. Членами Совета от экспертной ответственности могут быть лица, обладающие специальными познаниями в области организации питания обучающихся или в смежных с организацией питания областях в силу наличия специального образования и (или) осуществления профессиональной деятельности (медицинские работники, работники общественного питания, ученые и пр.).

2.3. Общее количество членов Совета по питанию – не менее 6 человек (не менее 2 члена от каждой из указанных в состав Совета категорий членов, количество членов Совета от каждой из указанных в состав Совета категорий должно быть одинаковым).

2.4. Совет утверждается приказом директора образовательной организации на каждый учебный год на основании выдвинутых органами управления образовательной организацией кандидатур, а также заключений на имя директора от желающих на включение в состав членов Совета.

2.5. В случае досрочного выхода члена Совета из его состава директор образовательной организации утверждает нового члена Совета в предусмотренном п. 2.5. Положения порядке.

2.6. Председателем Совета является директор образовательной организации (исходит в состав Совета по должности). Члены Совета из своего состава выбирают заместителя

председателя в порядке, предусмотренном для принятия решений Советом.

2.7. Председатель и его заместитель обеспечивают осуществление организационное руководство деятельностью Совета, контролируют составление очередного Плана деятельности и выполнение включенных в такой план пунктов, обеспечивают своевременное доведение до сведения члена Совета информации о рассмотрении иными органами управления тех или иных вопросов по организации питания в образовательной организации.

3. Деятельность и оформление ее результатов

3.1. Совет осуществляет свою деятельность в соответствии с Планом деятельности (Приложение 1), принимаемом на каждую четверть/полугодие учебного года на заседании Совета.

3.2. Совет собирается (заседает) в предусмотренные очередным Планом деятельности сроки, но не реже 1 раза в каждую четверть учебного года.

3.3. Решения по поставленным на заседании Совета вопросам принимаются большинством голосов от присутствующих членов Совета и оформляются протоколом. Заседание правомочно, если на нем присутствуют не менее 1 представителя от каждой категории входящих в состав Совета членов.

3.4. Для ведения протокола заседания Совета из его членов выбирается секретарь.

3.5. Протокол заседания подписывается присутствующими на заседании членами Совета и прикладывается к Журналу учета протоколов заседаний Совета (Приложение № 2).

3.6. Сведения о протоколе заседания записываются секретарем заседания в Журнал учета протоколов заседаний Совета. Нумерация протоколов ведется от начала учебного года.

4. Компетенция

4.1. Совет осуществляет:

- постоянное изучение и анализ состояния организации питания в образовательной организации на предмет его соответствия принципам рационального и сбалансированного питания;

- контроль за организацией питания в образовательной организации, координацию деятельности образовательной организации и оказывающего услугу питания подрядчика (или поставщика продуктов) по вопросам питания;

- изучение и интеграцию в образовательной организации передового опыта;

- организационно-пропагандистские мероприятия здорового и полноценного питания среди учащихся в их законных представителях.

4.2. Члены Совета в рамках их компетенций имеют право, в том числе:

- обсуждать вопросы, касающиеся организации питания в образовательной организации;

- запрашивать у образовательной организации сведения, локальные акты, различную документацию, связанные с организацией питания, в том числе сведений по исполнению контракта на организацию питания обучающихся или контракта на поставку продуктов питания;

- быть предельно открыто уполномоченными и посетить собрания органов управления образовательной организации, на которых решаются те или иные вопросы организации питания, с правом высказывания своего мнения по поставленным на голосование или обсуждаемым вопросам и с правом высказывания на обсуждение предложений по вопросам питания;

- принимать участие в процессах разработки, утверждения, утверждения и новой редакции рациона и режима питания, а также меню;

- быть осведомленными и принимать участие в процессе определения стоимости питания в образовательной организации в случаях, когда стоимость такого питания не определена законодательно;

- быть осведомленным и принимать участие (не реже 1 раза в месяц) в рассмотрении комментариев (жалоб, предложений и пр.) законных представителей, в том числе комментариев, оставленных по итогам посещения организации питания в образовательной организации;

- участвовать в качестве наблюдателя при проведении контрольных мероприятий, связанных с организацией питания и деятельностью организации общественного питания (важны нормативные документы регламентировано, можно ознакомиться с материалами проверки);

- разрабатывать и выносить на обсуждение законных представителей, органов управления образовательной организации конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, в том числе по прикорму или внесению изменений в локальные акты образовательной организации в части организации питания обучающихся;

- организовывать и принимать участие в мероприятиях образовательной организации на тему здорового и полноценного питания обучающихся;

- контролировать принятие к рассмотрению и выполнение разработанных Советом предложений или поручений;

4.3. Допуск членов Совета в пищевой блок в рамках осуществления его компетенции возможен в случае прохождения членами Совета медицинской комиссии (наличие личной медицинской книжки с отметкой о пройденном медицинском осмотре) и предоставлении соответствующих документов. Допуск в пищевой блок осуществляется после предварительного осмотра члена Совета медицинским работником образовательной организации и в специальной одежде.

5. Заключительные положения

5.1. Содержание Положения доводится до сведения сотрудников образовательной организации, представителей родительской и экспертной общественности и прочих лиц путем его размещения в информационном уголке и на сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

5.2. Директор образовательной организации возлагает ответственность сотрудников за доведение содержания принятых Советом решений в рамках его компетенции до сведения участников образовательного процесса.

5.3. Законные решения Общественного совета по питанию являются обязательными для исполнения всеми участниками образовательного процесса.

5.4. Контроль за реализацией Положения осуществляет директор и иные органы управления образовательной организацией в соответствии с их компетенцией.

План деятельности общественно-экспертного совета по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

№	Содержание работы	Сроки исполнения	Ответственный член	Контроль исполнения Председателем

Журнал учета протоколов заседаний

№	Результаты протокола	Основное содержание обсуждаемых вопросов принятых решений	Сведения о секретаре заседания	Информация исполнения оформленных протоколов решений	об

Алгоритм создания и функционирования системы родительского контроля в школьной столовой

Этап	Действие	Результат	Документ
1.	Заседание Коллегиального органа образовательной организации, посвященное обсуждению вопросов организации питания в школьной столовой	Принятие решения Коллегиального органа образовательной организации об установлении родительского контроля за процессом организации питания	Протокол заседания Коллегиального органа образовательной организации
2.	Разработка и утверждение директором образовательной организации: - Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации; - Положения об общественно-экспертном совете по питанию обучающихся	Разработанные и согласованные Положения размещены в открытом доступе (на официальном сайте образовательной организации). Родители проинформированы.	1. Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации. 2. Положение об общественно-экспертном совете по питанию обучающихся.
3.	Формирование состава общественно-экспертного совета по питанию обучающихся из числа сотрудников образовательной организации, представителей родительской и экспертной общности	Состав членов общественно-экспертного совета по питанию обучающихся определен	Приказ директора образовательной организации об учреждении общественно-экспертного совета по питанию обучающихся
4.	Сбор заявок от родителей, желающих участвовать в посещении столовой. Разработка графика посещения школьной столовой.*	Состав родителей, желающих участвовать в посещении столовой, определен. График посещения школьной столовой составлен.	График посещения школьной столовой (по форме Приложения 1 к Положению о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»)
5.	Инструктаж родителей, принимающих участие в посещении столовой о правилах и порядке проведения мониторинга	Родители, принимающие участие в контроле, понимают свои возможности и ограничения при посещении школьной столовой	1. Правила и порядок родительского контроля за процессом организации питания** 2. Лист ознакомления с правилами

			и порядком родительского контроля за процессом организации питания.***
6.	Посещение обеденного зала школьной столовой согласно правилам и порядку родительского контроля за процессом организации питания и в соответствии с графиком	Сведения о параметрах качества услуги питания собраны. Соответствующие записи в Книгу отзывов и предложений столовой внесены.	Книга отзывов и предложений столовой (по форме Приложения 4 к Положению о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»)
7.	Обсуждение итогов родительского контроля столовой на заседании общественно-экспертного совета по питанию обучающихся**** Разработка рекомендаций по улучшению организации питания и устранению выявленных несоответствий	На основании наблюдений, полученных в ходе родительского контроля столовой, обсуждений с администрацией образовательной организации и консультаций с экспертами разработаны рекомендации по улучшению организации питания и устранению выявленных несоответствий	Протокол заседания общественно-экспертного совета по питанию обучающихся
8.	В случае отсутствия возможности решения проблемы на уровне образовательной организации – обращение в региональный общественно-экспертный совет по питанию или к экспертам проекта «За школьное питание»	Рекомендации экспертов федерального или федерального уровня	Письма с рекомендациями от регионального общественно-экспертного совета по питанию или от проекта «За школьное питание»
9.	Определение перечня лиц и организаций, которым будут направлены рекомендации на заседании общественно-экспертного совета по питанию обучающихся. Направление соответствующих писем.	Перечень лиц и организаций, которым будут направлены рекомендации, выработанные на заседании общественно-экспертного совета по питанию обучающихся, определен. Передача им рекомендаций осуществлена, подтверждения о получении писем получены	Письмо общественно-экспертного совета по питанию обучающихся с рекомендациями по улучшению организации питания и устранению выявленных несоответствий

10.	Посещение членами общественно-экспертного совета столовой с целью контроля за выполнением рекомендаций	Сведения о выполнении рекомендаций собраны. Соответствующие записи в Книгу отзывов и предложений столовой внесены	Книга отзывов и предложений столовой (по форме Приложения 4 к Положению о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»)
-----	--	---	---

* На начальном этапе работы или при введении нового примерного циклического меню рекомендуется посещение родителями школьной столовой каждый день в течение двух недель.

** Правила и порядок родительского контроля за процессом организации питания содержат методику проведения мониторинга, включающую последовательность действий, наблюдаемые параметры, ограничения проверяющих.

*** Лист ознакомления с правилами и порядком родительского контроля за процессом организации питания должен содержать подписи лиц, прошедших инструктаж.

**** Рекомендуется проводить раз в две недели после окончания цикла примерного двухнедельного меню.

Приложение 2 к приказу
Министерства Чувашии
от 14.04.2021 г. № 134

Типовой контракт N _____
на оказание услуг по организации общественного питания
в сфере образования

город _____, _____, _____ года

_____ (далее именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице _____, действующего на основании _____, с одной стороны, и _____ (указать полное наименование организационно-исполнителя (с указанием ее организационно-правовой формы) или фамилию, имя и отчество (при наличии) исполнителя - физического лица, (в том числе зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя), именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице _____, действующего на основании _____, являясь в соответствии с Федеральным законом от 24.07.2007 года N 209-ФЗ "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" субъектом малого предпринимательства (или в соответствии с Федеральным законом от 12.01.1996 N 7-ФЗ "О некоммерческих организациях" социально ориентированной некоммерческой организацией)(1), с другой стороны, именуемые в дальнейшем "Стороны", в соответствии с требованиями Федерального закона от 5 апреля 2013 года N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее по тексту - Федеральный закон N 44-ФЗ) (идентификационный код закупки _____), заключили настоящий контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

- 1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство: оказание услуги по организации питания в _____ (наименование учреждения), именуемые в дальнейшем Услуги.
- 1.2. Приготовленные блюда осуществляется из продуктов Исполнителя совместно (за исключением канкулярных, праздничных, выходных дней).
- 1.3. Приготовленные блюда осуществляется из продуктов Исполнителя складскими (в том числе канкулярные, праздничные, выходные дни)*(2)
- 1.3. Наименование, количество, цена, характеристика (описание), порядок оказания предоставляемой Услуги устанавливаются в спецификации (Приложение N 1), техническом задании (Приложение N 2), которые являются неотъемлемой частью настоящего Контракта.
- 1.4. Место оказания услуг: _____.
- 1.5. Доставка готового питания осуществляется Исполнителем до пункта выдачи системы, трансфертом, в таре и за счет средств Исполнителя, в т.ч. до пунктов выдачи в филиалах Заказчика, по адресу (при наличии пункта выдачи в филиалах Заказчика указывается адрес в филиалах): _____.

Условия транспортировки готового питания должны соответствовать требованиям законодательства РФ и нормативной документацией.
График выдачи готового питания устанавливается в Приложении N 2 (Техническое задание) к настоящему Контракту.

- 1.6. Оборудование и инвентарь, необходимый Исполнителю для оказания услуги в помещениях Заказчика, закупается за счет средств Исполнителя.
- 1.7. Сервировка столов в обеденном зале (парезальные хлебобулочные изделия в хлебныхках, водочка с шипитом (коктейл, соки), тарелки с фруктами), выдача тарелок с готовыми блюдами осуществляется силами, оборудованием, в таре и за счет средств Исполнителя.

2. Условия оказания услуг, требования к качеству услуг,
требования к их безопасности
2.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

- 2.1.1. Качество услуги и организация питания должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:
 - Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации";
 - Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
 - Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека";
 - "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции", утверждённый Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 889;
 - "Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)", утверждённые Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299;
 - СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28
 - Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утверждённые приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерством образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 N 213н/178;
 - Методические рекомендации "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников" (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. N 06-731).
 - СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продолжительное сырье и пищевые продукты.
 - СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продолжительное сырье и пищевые продукты. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 21.05.2003);
 - 2.3.2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "СанПиН 2.3.2.1078-01. Безопасность и пищевая ценность пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001;
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 N 65 "Об утверждении СП 3.1/3.2.3146-13" (вместе с "СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила");
 - ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования";
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.105801" (вместе с "СП 1.1.1058-

01. 1.1. Общее вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001);

2.2. Требования к персоналу:

2.2.1. Приготовление питания должно производиться персоналом, состоящим в штате Исполнителя, имеющим соответствующую квалификацию, с наличием подтверждающих документов об образовании и/или присвоении квалификации, личная медицинская книжка установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ.

Исполнитель обязан привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

Ежедневно перед началом работы персонала Исполнителя, медицинский работник Заказчика обязан проводить визуальный осмотр сотрудников Исполнителя с занесением результатов визуального осмотра в "Журнал здоровья" (форма N 2-ЛП, утвержденная Приказом N 330).

2.2.2. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с царапинами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и посуды опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

Исполнителя несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнителя несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации и приготовлении питания.

2.2.3. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками следующих правил личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или легкой лихорадки, а также кашля, першения, ожогов сообщить администрация Исполнителя и обратиться в ближайшее учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работников;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бытовые предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спонжобудушки;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (принимать пищу и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в спеках в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2.2.4. Работники пищеблока Исполнителя должны быть обеспечены санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

2.2.5. Исполнитель несет ответственность за допуск лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнителя несет гражданскую, административную и уголовную ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании больных Заказчика.

2.3. Требования к помещению:

2.3.1. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требующий к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

2.3.2. Исполнитель должен обеспечить выполнение санитарных правил всеми работниками предприятия, организацию производственного и лабораторного контроля, необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, допуск к работе лиц, по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию с занесением данных в личную медицинскую книжку в установленном порядке, своевременное прохождение предпринятых при поступлении в первоначальных медицинских обследований всеми работниками предприятия. Журнал "Здоровье" предоставлять по первому требованию Заказчика.

2.3.3. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и исполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.3.4. Исполнитель должен обеспечить чистоту и соблюдение санитарных правил производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, производственного для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в установленном порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора.

2.3.5. Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуг производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

2.3.6. Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнителя обязан использовать посуду из нержавеющей стали и алюминия. Алюминиевую посуду можно использовать только для приготовления и кратковременного хранения блюд. Не допускается использование для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы.

2.3.7. Исполнитель обязан осуществлять мытье столовой посуды и приборов, кухонной посуды в соответствии с правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

2.3.8. Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющее, чистящее и дезинфицирующее средства в достаточном количестве с месячным запасом, приобретенные и примененные на предприятиях общественного питания в установленном порядке.

2.3.9. Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Исполнитель предоставляет Заказчику копию договора на вывоз пищевых и твердых бытовых отходов, с указанием краткости вывоза и объема.

Бачки и ведра после удаления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40-50С и просушиваться.

2.4. Требования к сырью и пищевым продуктам, используемым для организации питания:

2.4.1. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, срока и условий хранения продукции, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколы аналитической отчетности ГМО, гигиенические сертификаты, каргашивые свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.

Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре.

2.4.2. Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания должна быть признана для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Промышленное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", ут. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, технических регламентов Таможенного союза, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299, нормативной документации, технической документации изготовителя.

Пищевые продукты не должны содержать химических консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензойный натрий, сорбиновый ангидрид и другие (пищевые добавки с инвентарными кодами INS E200-E266 и E280-E283), уксусную кислоту (ацетат натрия) и др., добавляемые фосфаты (соль фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, клево, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавин (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163).

Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе ароматизаторы и красители искусственного происхождения, в том числе белково-масляные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др., сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30 % растительных компонентов.

2.4.3. Исполнитель должен приобрести продукты питания в соответствии с документальным меню и перечень карточек-раскладок для приготовления питания, которые являются приложениями к техническому заданию (Приложение N 2 к настоящему Контракту).

2.4.4. Продукты питания должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, срока и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.

2.4.5. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями нормативной документации и технической документацией изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и в цехах пищеблока, а также вести "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утвержденная форма Ш 2.4.3648-20).

2.4.6. При отсутствии какого-либо продукта на пищеблоке (на складе пищеблока), предусмотренного двухдневным меню, Исполнитель обязан предусмотреть возможность замены и согласовать замену с Заказчиком одного продукта (блюда) другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых радионорм в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.4.3990-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Замена продуктов производится только при чрезвычайной ситуации: при неадекватности продуктов, поставке производителем некачественного продукта и т.д.

2.4.7. На случай возникновения чрезвычайных ситуаций техногенного, природного, техногенного и военного характера, Исполнитель должен обеспечить хранение на складских помещениях пищеблока неснижаемый запас пищевых продуктов в размере трехсуточной потребности Заказчика на численность, человек Заказчика. Ассортимент продовольствия неснижаемого запаса Исполнитель должен согласовывать с Заказчиком.

По требованию Заказчика представлять хранение на складах пищеблока продукты питания, для определения количества фактически хранящихся продуктов питания и сравнении полученных данных с нормой содержания продуктов питания неснижаемого запаса.

2.4.8. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов". Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

2.5. Технология приготовления пищи:

2.5.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество

и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

2.6. Требования к транспорту:

2.6.1. Исполнитель обязан осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2.6.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты транспортировать охлажденным или замороженным транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний (отравлений) транспортирование инфекционных и паразитарных продуктов совместно с токсинами, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специально маркированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

2.7. Требования к результатам оказанных услуг:

2.7.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным Заказчиком двухнедельным меню, разработанным с учетом калорийности.

2.7.2. В случае отсутствия одного из продуктов либо полного набора продуктов, предусмотренного двухнедельным меню Исполнитель обязан согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта либо полного набора продуктов другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых ингредиентов.

2.7.3. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюда и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

2.7.4. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции с участием работников Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов в производственном сырье по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых морозильных и холодильных камерах.

2.7.5. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-гигиеническим требованиям, утвержденным регламентам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь дополнительные организационные свойства (вкус, запах, внешний вид).

2.7.6. При раздача питания в пункте раздачи Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда - не ниже 75 °С, вторые блюда - не ниже 65 °С, гарниры - не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки - от 7 до 14 °С.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки реализуются в охлажденном виде в течение одного часа. Обслуживание для подгрева предоставляет Исполнитель.

2.7.7. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Особую организационную ответственность и качества блока проводит бракерская комиссия с участием представителей Исполнителя и Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блока к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

Для членов бракерской комиссии выделяются отдельные халаты. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке Исполнителем отбирается сменная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор сменной пробы проводят работники (или под его руководством повар) Исполнителя в присутствии Заказчика в специально выделенные оборудованные и маркированные стеклянными емкостями с плотной закрытой крышкой крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарные изделия. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третья проба) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, котлеты, сырники, оладьи, колбасы, бутерброды оставляют полулучно, замком (в объеме одной порции).

Сменные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюда в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Посула для хранения сменной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

3. Сроки оказания услуг

3.1. Срок оказания услуг: с _____ года по _____ года.

3.2. График выдачи Исполнителем готового питания Заказчику в пункте раздачи (в пунктах раздачи в филиалах Заказчика) установлен в Приложении N2 (Техническое задание) к настоящему контракту.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Общая цена Контракта составляет рублей _____ руб. (_____ в том числе НДС * (3) _____ % - _____).

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

Цена Контракта включает стоимость продуктов питания, стоимость услуги по их приготовлению, доставку продуктов питания, доставку готового питания, порционно-раздаточные работы, стоимость услуг кухонного персонала, сменные пробы блока, все налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи, прочие расходы.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

4.2. *(4) Цена настоящего Контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения, предусмотренного Контрактом, количества оказываемой услуги и иных условий исполнения Контракта.

Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на

десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Конtrakта пропорционально дополнительному объему оказываемой услуги исходя из установленных в Контракте цены оказываемой услуги, но не более чем на десять процентов цены Конtrakта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказываемой услуги Стороны Конtrakта обязаны уменьшить цену Конtrakта исходя из цены единицы услуги.

4.3. Расчет с Исполнителем за оказываемую услугу осуществляется Заказчиком в российских рублях.

4.4. Оплата за оказываемую услугу осуществляется Заказчиком единовременно в течение 30 дней *(5) с даты подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг, на основании документов, подтверждающих факт оказания услуг (счет-фактура *(6), акт сдачи-приемки оказанных услуг с приложением реестра раздаточных ведомостей на отпуск питания).

4.5. Оплата осуществляется по безналичному расчету погашением поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан заблаговременно письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте счет подразделения, несет Исполнитель.

4.6. Обязанности Заказчика по оплате цены Конtrakта считаются исполненными с даты списания денежных средств в размере, установленном Контрактом, со счета Заказчика.

4.7. Источник финансирования: _____

4.7.1. Оплата денежных средств по Контракту осуществляется по КВР (или КБК): _____

4.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренного Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

При этом оплата по Контракту осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указывается сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Конtrakта, размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взиманию, основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителем по Контракту.

5. Права и обязанности сторон

5.1. Заказчик обязан:

5.1.1. Определить приказом лиц, непосредственно участвующих в исполнении составления и подписании

- сведений по количеству человек, состоящих на питании, которые должны предоставляться Исполнителем не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества человек.

Указанный документ может быть уточнен и дополнен с учетом количества человек, поступающих в период с 16.00 часов до 17.00 часов и 08.00 часов до 9.00 часов и передается Исполнителем не позднее 9.00 часов утра дня приготовления и выдачи готового питания.

- раздаточной ведомости на отпуск питания;

- экспертного заключения независимых Исполнителем услуг в части их соответствия условиям востановленного Конtrakта.

5.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать Исполнителю документы, указанные в п. 5.1.1. востановленного Конtrakта.

5.1.3. Оплачивать услуги, оказываемые Исполнителем в сроки, установленные настоящим Контрактом.

5.1.4. Принимать, готовить и подавать Исполнителем питание, соответствующее условиям востановленного Конtrakта и требованиям Заказчика по ассортименту, количеству и качеству.

5.1.5. В целях контроля за добросовестностью и безопасностью приготовления питания на пищеблоках Исполнителя производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

5.1.6. Информировать органы Роспотребнадзора об установленных фактах грубых нарушений Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан, окружающей среде.

5.1.7. Перечислять денежные средства, внесенные Исполнителем на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения Конtrakта (если такая форма обеспечения исполнения Конtrakта применяется Исполнителем), при условии надлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по Контракту не позднее 30 (тридцати) календарных дней с даты исполнения Исполнителем своих обязательств, по банковским реквизитам, указанным в настоящем Контракте.

5.1.8. Провести экспертизу оказываемой услуги для проверки ее соответствия условиям Конtrakта в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

5.1.9.*(7) Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Конtrakта в случае, если в ходе исполнения Конtrakта установлено, что исполнитель не соответствует установленным условиям об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

5.2. Заказчик имеет право:

5.2.1. Осуществлять проверку качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя. Для контроля за качеством поступающей продукции Заказчиком проводится ознакомление с документами, сопровождающими продукты питания, а также их органолептическая оценка.

5.2.2. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

5.2.3. Перед началом работы персонала Исполнителя осуществлять проверку "Журнала здоровья" (Форма N 2-ЛП, утверждения Приказом N 330).

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

5.2.5. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

5.2.6. Требовать от Исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактической медицинской осмотры. В случае допуска Исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи Заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.

5.2.7. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по Контракту.

5.2.8. Для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Контрактом, привлекать независимых экспертов.

5.2.9. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Конtrakта в соответствии с гражданским законодательством РФ.

5.2.10. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

5.2.11. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательств, предусмотренного Контрактом, осуществлять оплату выполненных Исполнителем работ за вычетом всех своевременно невыплаченных Исполнителем платежей (аттрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 7 настоящего Контракта.

5.3. Исполнитель имеет право:

5.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных услуг.

5.3.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Контракту.

5.3.3.*(8) В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения субподрядчиком, соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену субподрядчика, соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого субподрядчика, соисполнителя.

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Приобрести продукты питания в соответствии с двухнедельным меню, составленным Заказчиком и при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинная ветеринарная справка или свидетельство и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продуктов питания.

5.4.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями п. 2.6.1, п. 2.6.2, настоящего Контракта.

5.4.3. Обеспечивать хранение продуктов на складе (складе пищеблока) в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и в цехах пищеблока, а также вести "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья".

5.4.4. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с двухнедельным меню, разработанным с учетом калорийности, химического состава диеты.

5.4.5. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного двухнедельным меню оговоренной с ответственным лицом Заказчика замены одного продукта другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых ингредиентов.

5.4.6. Иметь запас продуктов на случай форс-мажорных обстоятельств (отключение электроэнергии, водоснабжения) на случай срыва и реализации готовой продукции.

5.4.7. Соблюдать температурный режим выданной пищи в соответствии с требованиями п. 2.7.6. настоящего Контракта.

5.4.8. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заключенного договора режимом питания.

5.4.9. Превосходить к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, лучшие металлические емкости установленного объема в соответствии с действующим законодательством РФ. Исполнитель обязуется привлекать к своему исполнению персонал профессиональных металлических осмотров своего персонала только лицензированной металлической организации.

5.4.10. Не допускать к оказанию услуг лиц, имеющих инфекционные заболевания, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с глобальными заболеваниями кожи, ногтевыми заболеваниями, ожогами, ссадинами, а также с катаральными верхними дыхательными путями, лиц, больных вирусными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять и риск с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий

оплавать распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации питания.

5.4.11. Ежедневно перед началом работы персонала, медицинской работник (либо лицо, имеющее медицинское образование) Исполнителя обязан осуществлять визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в "Журнал здоровья" (форма N 2-П, утвержденного Приказом N 330 Минздрава РФ от 5 августа 2003 года) мерх по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации".

5.4.12. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления проверки качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя.

5.4.13. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля правильности хранения запасов продуктов питания Исполнителем.

5.4.14. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, пищевого, посудной, а также за выполнением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

5.4.15. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками следующих правил личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также насморка, порезов, ожогов сообщать администрацию Исполнителя и обращаться в медицинские учреждения для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеланий кишечными инфекциями в семье работников;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать коварные украшения, часы и другие лишние предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте). Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в местах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переодеть инструменты и специальные закрытые шпатель. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

5.4.16. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за своевременностью проведения профилактических металлических осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

5.4.17. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблока, склада и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

5.4.18. Обеспечить работающий персонал пищеблока санитарной одежды, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

5.4.19. Обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, хранения, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд и правил доставки готовой пищи.

5.4.20. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, технических регламентах, санитарно-эпидемиологическими требованиями.

5.4.21. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, которые должны осуществляться аккредитованной лабораторией.

5.4.22. Безотлагательно исправлять по требованию Заказчика все выявленные недостатки в течение 1 (одного) календарного дня.

5.4.23. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, Правила внутреннего распорядка.

5.4.24. Предоставить в течение 3 календарных дней после заключения настоящего контракта копию уведомления о начале предоставления услуг общественного питания, направленного в орган государственного контроля (надзора).

5.4.25. Предоставить в течение 10 календарных дней с момента заключения настоящего контракта Заказчику программу (план) производственного контроля в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4-3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5.4.26.*(9) Приняв к исполнению Контракта субподрядчика, исполнитель из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - субподрядчик, исполнитель) в объеме процентов от цены Контракта (объем привлечения устанавливается Заказчиком в виде фиксированных процентов и должен составлять не менее 5 процентов от цены Контракта).

5.4.26.1. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с субподрядчиком, исполнителем представить Заказчику:

а) декларацию о принадлежности субподрядчика, исполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

б) копию договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, исполнителем, заверенную исполнителем.

5.4.26.2. В случае замены субподрядчика, исполнителя на этапе исполнения контракта на другого субподрядчика, исполнителя предоставлять Заказчику документы, указанные в пункте 5.4.26.1. настоящего Контракта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, исполнителем.

5.4.26.3. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты исполнителем выполненных обязательств по договору с субподрядчиком, исполнителем предоставлять Заказчику следующие документы:

а) копии документов о приеме поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, исполнителем.

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств исполнителем субподрядчику, исполнителю, - в случае если договором, заключенным между исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, исполнителем, предусмотрено оплата выполненных обязательств до срока оплаты поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг, предусмотренного Контрактом, заключенным с Заказчиком (в ином случае указанный документ предоставляется Заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты исполнителем обязательств, выполненных субподрядчиком, исполнителем).

5.4.26.4. Оплачивать поставленные субподрядчиком, исполнителем товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким субподрядчиком, исполнителем, в течение 15 рабочих дней с даты подписания исполнителем документа о приеме товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

5.4.26.5. Несовместимо исполнять производственную ответственность перед Заказчиком за невыполнение или ненадлежащее исполнение условий о привлечении в исполнение Контрактов субподрядчиков, исполнителей, в том числе:

а) за предоставление документов, указанных в пунктах 5.4.26.1. - 5.4.26.3. настоящего раздела, содержащих недостоверные сведения, либо их непредоставление или предоставление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за не привлечение субподрядчиков, исполнителей в объеме, установленном в Контракте.

5.4.27.*(10) Исполнитель, в соответствии с условиями Контракта, обязан предоставлять информацию о всех составляющих, субподрядчиках, заключивших договор или договоры с исполнителем, цена которого или общая цена которых составляет более чем 10 (десять) процентов цены настоящего Контракта. Указанная информация предоставляется Заказчику исполнителем в течение 10 календарных дней с момента заключения им договора с исполнителем, субподрядчиком.

5.4.28. Возвратить изданные и/или неиспользованные денежные средства в случае выявления в ходе проверки уполномоченными контролирующими органами фактов записанных объемов и (или) стоимости оказанных услуг в течение трех лет с момента подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

5.5. Стороны обязуются:

5.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов не позднее (_____) числа месяца, следующего за месяцем/кварталом, в котором осуществилась оказание услуг по настоящему Контракту, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Стороны, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение _____ (_____) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой Стороне по факсу или по электронной почте, с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

6. Порядок приема услуг

6.1. Приемка оказанных Услуг осуществляется Заказчиком на соответствие объема и качества Услуг требованиям Контракта и проводится в соответствии с действующим законодательством.

После оказания услуг ежемесячно до 10 (десятого) числа следующего месяца Исполнителем составляется и подписывается Акт сдачи-приемки оказанных услуг (Приложение №4). Реестр расчетных ведомостей на отпуск отделением рашонной питания, счет в сест-фактура в направляется Заказчику.

Акт сдачи-приемки оказанных услуг подлежит подписанию Заказчиком в случае надлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств по настоящему контракту.

6.2. В день приема Исполнитель должен передать Заказчику сопроводительные документы, относящиеся к услуге: акт сдачи-приемки оказанных услуг с приложением реестра различительных элементов на отпуску питания.

6.3. Приемка оказанных услуг в соответствии с Контрактом осуществляется Заказчиком в течение _____ (_____) рабочих дней, включая проведение экспертиз (в течение _____ (_____) рабочих дней), со дня получения Заказчиком документов, указанных в п. 4.4. настоящего Контракта.

В случае привлечения экспертов, экспертных организаций для проведения экспертизы, срок приема оказанных услуг продлевается на срок проведения указанной экспертизы и получения Заказчиком экспертного заключения.

6.4. При приеме услуг Заказчик обязан провести экспертизу в части соответствия оказанной услуги условиям Контракта. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, аккредитованные на основании Контракта, заключенных в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

6.5. В случае проведения Заказчиком экспертизы своими силами результаты экспертизы оформляются в виде экспертного заключения (Приложение N 5).

6.6. В случае привлечения экспертов, экспертной организации результаты экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации.

6.7. Не позднее _____ (_____) рабочих дней после проведения экспертизы Заказчик направляет Исполнителю, подписанный Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписанный всеми членами приемочной комиссии и утверждаемый Заказчиком) один экземпляр акта сдачи-приемки оказанных услуг или мотивированный отказ от подписания такого документа, в котором указывается недостаток оказанной услуги и сроки их устранения, а также дата повторной приемки оказанных услуг.

После устранения недостатков Стороны возвращаются к повторной приемке услуг и процедуре подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

Исполнитель обязан устранить все обнаруженные недостатки за свой счет в сроки, указанные в мотивированном отказе.

6.8. Датой приема оказанных услуг считается дата подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг Заказчиком без замечаний.

6.9. Устранение недостатков осуществляется за счет Исполнителя и не освобождает его от уплаты пени и штрафа по Контракту.

6.10. Услуги считаются принятыми с момента подписания уполномоченными представителями Сторон Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

7. Обеспечение исполнения обязательств *(II)

7.1. Исполнитель предоставляет Заказчику обеспечение исполнения Контракта в форме _____ на сумму _____ руб. (_____ рублей _____ копеек), эквивалентную _____ % от начальной (максимальной) цены *(12) Контракта (заполняется Заказчиком в период подготовки проекта Контракта с учетом применения статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ).

7.2. При выборе способа обеспечения в виде внесения денежных средств:

7.2.1. Внесенные денежные средства осуществляется Исполнителем на счет Заказчика, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

7.2.2. Возврат Исполнителю денежных средств, внесенных им на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения Контракта, осуществляется при условии надлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по Контракту не позднее 30 (Тридцати) календарных дней с даты исполнения Исполнителем своих обязательств *(13). Денежные средства перечисляются по банковским реквизитам Исполнителя, указанным в настоящем Контракте.

7.2.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обеспеченных внесенных денежных средств обязательств, Заказчик имеет право удержать из внесенных Исполнителем денежных средств сумму, равную сумме денежных средств, которую Исполнитель обязан уплатить Заказчику в качестве неустойки (штрафов, пеней) или в качестве возмещения убытков, либо иной суммы денежных средств, подлежащей уплате Исполнителем Заказчику по Контракту.

7.3. При выборе способа обеспечения в виде банковской гарантии:

7.3.1. Заказчик в качестве обеспечения исполнения Контракта принимает банковскую гарантию, выданную банком, соответствующим требованиям, установленным Правительством Российской Федерации в соответствии с частью 1 статьи 45 Федерального закона № 44-ФЗ.

7.3.2. Банковская гарантия, предоставляемая Исполнителем в качестве обеспечения исполнения Контракта, должна быть включена в реестр банковских гарантий, размещенный в единой информационной системе.

7.3.3. Банковская гарантия оформляется в письменной форме на бумажном носителе (в случае оформления на нескольких листах - обязательно наличие нумерации на всех листах банковской гарантии, которые должны быть прошиты, подписаны и скреплены печатью (гиронга) или в форме электронного документа, подписанного электронной подписью, вид которой предусмотрен Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", лица, имеющего право действовать от имени банка.

7.3.4. Банковская гарантия должна быть безусловной и содержать:

1) сумму банковской гарантии, подлежащую уплате гарантом Заказчику в случае неисполнения Исполнителем (принципалом) предусмотренных Контрактом обязательств;

2) обязательства Исполнителя (принципала), подлежащее исполнению которых обеспечивается банковской гарантией;

3) обязанность гаранта уплатить Заказчику неустойку в размере 0,1% денковой суммы, подлежащей уплате, за каждый день просрочки;

4) условие, согласно которому исполнением обязательств гаранта по банковской гарантии является фактическое поступление денежных сумм на счет, на котором в соответствии с законодательством учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику;

5) срок действия банковской гарантии. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия Контракта не менее чем на 1 (один) месяц;

6) отлагательное условие, предусматривающее заключение договора предоставления банковской гарантии по обязательствам принципала, возникшим из Контракта при его заключении, в случае предоставления банковской гарантии в качестве обеспечения исполнения Контракта;

7) установленный Правительством Российской Федерации перечень документов, предоставляемых Заказчиком (бенефициаром) банку одновременно с требованием об осуществлении выплаты денежной суммы по банковской гарантии.

8) условие о праве Заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарант в срок не более чем 5 (пять) рабочих дней не исполнит требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направившее до окончания срока действия банковской гарантии (условие исключается в случае, если оно было предусмотрено включением об осуществлении закупок, документацией о закупке);

9) права Заказчика (бенефициара) в случае ненадлежащего исполнения или неисполнения Исполнителем (принципалом) обязательств, обеспеченных банковской гарантией, представлять на бумажном носителе или в форме электронного документа требование об уплате денежной суммы по банковской гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения Конракта, в размере цены Конракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему фактически исполненных Исполнителем (принципалом) обязательств, предусмотренных Конрактом и оплаченных Заказчиком (бенефициаром), но не превышающем размер обеспечения исполнения Конракта;

10) права Заказчика по передаче права требования по банковской гарантии при перемене Заказчика в случаях, предусмотренных законодательством, с предварительным письменным об этом гарантом.

11) условие о том, что расходы, возникающие в связи с перечислением денежных средств гарантом по банковской гарантии, несет гарант.

7.3.5. Запрещается включение в условия банковской гарантии:

1) требования о представлении Заказчиком (бенефициаром) гаранту судебных актов, подтверждающих неисполнение Исполнителем (принципалом) обязательств, обеспечиваемых банковской гарантией;

2) положений о праве гаранта отказать в удовлетворении требования Заказчика о платеже по банковской гарантии в случае непредоставления гаранту Заказчиком уведомления о нарушении Исполнителем условий Конракта или расторжения Конракта (за исключением случаев, когда направление такого уведомления предусмотрено условиями Конракта или законодательством);

3) требований о предоставлении Заказчиком гаранту отчета об исполнении Конракта, 4) требований о предоставлении Заказчиком гаранту одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии документов, не предусмотренных подпунктом 7 пункта 7.3.4. Конракта.

7.4. Случаи, когда Заказчик получает право требования выплаты денежных средств по представлению Исполнителя обеспечению исполнения Конракта, выступают факты возникновения гражданско-правовой ответственности (взыскание пеней, штраф, возмещение убытков). Исполнителя перед Заказчиком вследствие нарушения им обязательств по Конракту, включая неисполнение или ненадлежащее исполнение им обязанности по Конракту.

Письменное требование об уплате денежной суммы в (или) ее части по банковской гарантии в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения

Исполнителем обязательств, обеспеченных банковской гарантией, оформляется согласно Приложению N 6 к Конракту.

7.5. В ходе исполнения Конракта Исполнитель вправе предоставлять Заказчику обеспечение исполнения Конракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Конрактом, включая ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Конракта.

8. Ответственность сторон

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Конрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Конракта.

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

8.3. Исполнитель несет ответственность в размере полной стоимости понесенных убытков за ущерб, причиненный утратой, повреждением или порчей имущества Заказчика, в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

8.4. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренных Заключенным обязательством, предусмотренных или вытекающих исполнения обязательства, предусмотренных Конрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательства, предусмотренных Конрактом, не может превышать цену Конракта.

8.4.1. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Конрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Конрактом срока исполнения обязательства. Такая пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

8.4.2. Штрафы взимаются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательства, предусмотренных Конрактом, за исключением просрочки исполнения обязательства, предусмотренных Конрактом. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательства, предусмотренных Конрактом, за исключением просрочки исполнения обязательства, предусмотренных Конрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена Конракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена Конракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Конракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

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

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

Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Конрактом, не может превышать цену Конракта.

8.5.1. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Конрактом, начиная со дня, следующего после дня вступления в силу обязательства, предусмотренных Конрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Конракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательства, предусмотренных Конрактом и фактически исполненных Исполнителем.

8.5.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Конрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Конрактом.

8.5.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Конрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Конрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой

в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 8.5.2.2 - 8.5.2.3 настоящего контракта):

- а) 10 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
 - б) 5 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
 - в) 1 процент цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
 - г) 0,5 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);
 - д) 0,4 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);
 - е) 0,3 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);
 - ж) 0,25 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);
 - з) 0,2 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);
 - и) 0,1 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.
- 8.5.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:
- а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;
 - 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.

8.5.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем аукциона (или с иным участником аукциона в случае, установленном Федеральным законом), предложением наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим Контрактом, за исключением случаев исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

- а) 10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта в случае, если начальная (максимальная) цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта в случае, если начальная (максимальная) цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент начальной (максимальной) цены Контракта в случае, если начальная (максимальная) цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

8.5.2.4.*(14) В случае если в соответствии с частью 6 статьи 30 Федерального закона N 44-ФЗ Контрактом предусмотрено условие о гражданско-правовой ответственности Исполнителя за неисполнение условия о привлечении к исполнению Контракта субподрядчиков, совместителей из числа субъектов малого предпринимательства, сознательно ориентированных некоммерческих организаций в виде штрафа, штраф

устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлеченная, установленного Контрактом.

8.5.3.*(15) За непредоставление исполнителем информации, указанной в пункте 5.4.27 настоящего Контракта, с исполнителя взыскивается пеня в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, заключенного исполнителем с консольным исполнителем, субподрядчиком. Пеня подлежит начислению за каждый день просрочки исполнения такого обязательства.

8.5.4. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов оказания услуг не в полном объеме или/или невыполнения их стоимости исполнителем осуществляется исконт. Заказчику или/или уплатилих денежных средств в течение 14 дней с момента получения соответствующей претензии (требования) Заказчика.

8.6. В случае осуществления закупки среди СМП, СОНО и соответствии со статьях 30 Федерального закона № 44-ФЗ:

8.6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

8.6.2. Стороны освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

8.6.3. Исполнитель несет ответственность в размере полной стоимости поврежденных убытков за ущерб, причиненный утратой, повреждением или порчей имущества Заказчика, в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

8.6.4. 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).

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

8.6.5. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

8.6.6. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением случаев исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением случаев исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой 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.

8.7. 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).

Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пеня) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

8.7.1. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Contractом срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Contractа, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательства, предусмотренных Contractом и фактически исполненных Исполнителем.

8.7.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом.

8.7.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определенной в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 8.5.2.2 - 8.5.2.3 настоящего Contractа):

а) 3 процента цены Contractа (этапа) в случае, если цена Contractа (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 2 процента цены Contractа (этапа) в случае, если цена Contractа (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 10 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены Contractа (этапа) в случае, если цена Contractа (этапа) составляет от 10 млн. рублей до 20 млн. рублей (включительно).

8.7.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, которое не имеет самостоятельного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Contractе таких обязательств) в виде фиксированной суммы, определенной в следующем порядке:

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

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

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

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

8.7.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предоставлявшим наиболее высокую цену за право заключения Contractа, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательства (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, и устанавливается в виде фиксированной суммы, определенной в следующем порядке:

а) 10 процентов начальной (максимальной) цены Contractа в случае, если начальная (максимальная) цена Contractа не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов начальной (максимальной) цены Contractа в случае, если начальная (максимальная) цена Contractа составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент начальной (максимальной) цены Contractа в случае, если начальная (максимальная) цена Contractа составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

8.8. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов оказания услуг не в полном объеме или зашифрования их стоимости Исполнителем, обнаруживается возмездно Исполнителем указанные денежные средства в течение 14 дней с момента получения соответствующей претензии (требования) Заказчика.

9. Обязательства исполнителя

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые забастовки, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие прерывания международных связей и другие обстоятельства, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

При этом нефинансовые процессы в экономике к обстоятельствам непреодолимой силы по условиям Contractа не относятся.

9.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения настоящего Contractа сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

9.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую Сторону в письменном виде о прекращении и его причине на основании обязательства по Contractу.

9.4. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

9.5. В случае, когда обстоятельства непреодолимой силы и их последствия продолжат или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, Стороны в возможно короткий срок проводят переговоры с целью выявления приемлемых для всех Сторон альтернативных способов исполнения Contractа.

10. Порядок урегулирования споров

10.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Contractа или в связи с ним, были урегулированы путем переговоров.

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

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются документы при исполнении Contractа нарушенные со ссылкой на соответствующие положения Contractа или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойка), а также действия, которые должны быть предприняты Стороной для устранения нарушения.

10.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Чувашской Республики.

11. Акт о прекращении исполнения

11.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Contractу, Стороны, их авторизованные лица, работники или посредники не выкупают, не продают и не

исполнить и не разрешает выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, без оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

11.2. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредства не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Контракта законодательством, как явно/получение взяток, коммерческой подкупи, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов и противозаконных действий детализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

11.3. В случае возникновения у Сторон обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона обязана направить подтверждение, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или denying основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрактом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выраженное в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взяток, коммерческой подкупи, а также действия, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

11.4. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от заявленных в разделе 10 настоящего Контракта действий и/или излечения другой Стороной в установленном настоящим Контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы, в соответствии с применимым законодательством.

12. Особые условия

12.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента заключения Контракта и действует по _____ г. (включительно) (срок действия Контракта исключает срок оказания услуг, период приема результатов поставки, в том числе экспертизу результатов исполнения обязательств Исполнителем по Контракту, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение обязательств Сторон по Контракту.

12.2. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации (далее – ГК РФ) для одностороннего отказа от исполнения обязательств, в том числе в случае (во не ограничиваясь, указанным):

- отступления Исполнителя от условий Контракта или наличия иных недостатков при оказании услуг, которые не были устранены Исполнителем в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустраняемыми;

- *(16) если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным условиям об осуществлении закупок и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил достоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

12.3. Исполнитель предоставляет по запросу Заказчика в срок, указанный в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту.

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

12.5. В случае передачи Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику.

12.6. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Контрактом, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным Сторонами с последующим предоставлением оригинала по адресу, указанному в Контракте.

Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможности получения подтверждения либо информации о получении уведомления, датой такого уведомления уведомление признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.

12.7. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются доверительными соглашениями Сторон в письменной форме.

12.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.9. Приложения, указанные в настоящем Контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 - спецификация на _____ листах.

Приложение № 2 - техническое задание на _____ листах.

Приложение № 3 - Письменные продукты, которые не допускаются в питание детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений) в соответствии с Приложением 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08 на _____ листах.

Приложение № 4 - Форма «Акт сдачи-приемки оказанных услуг» на _____ листах.

Приложение № 5 - Экспертное заключение на _____ листах.

Приложение № 6 - Форма «Требование об осуществлении уплаты денежной суммы с банковской гарантии» на _____ листах.

13. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

Заказчик	Поставщик
(юридический адрес, фактический адрес, юридический адрес, фактический адрес, адрес, телефон, банковские реквизиты, адрес, телефон, банковские реквизиты, ОКПО, ИНН, КПП, ОКОНТО/ОКФС, ИНН, КПП, ОКОНТО/ОКФС, ОКТМО)	(юридический адрес, фактический адрес, фактический адрес, фактический адрес, адрес, телефон, банковские реквизиты, адрес, телефон, банковские реквизиты, ОКПО, ИНН, КПП, ОКОНТО/ОКФС, ИНН, КПП, ОКОНТО/ОКФС, ОКТМО)

Руководитель: _____
 (Ф.И.О.)

Руководитель: _____
 (Ф.И.О.)

*(1) Данный текст включается в случае оказания услуги среди СМП, СОНО в соответствии со статьей 30 Федерального закона N 44-ФЗ.

*(2) Для образовательных учреждений с пребыванием обучающихся (детей), в том числе в каникулярные, праздничные, выходные дни.

*(3) Для исполнителя с общим режимом налогообложения

*(4) П. 4.2 включается в проект контракта в случае если такая возможность изменения условий контракта будет предусмотрена документацией о закупке.

*(5) В случае осуществления закупки среди СМП, СОНО в соответствии с частью 8 статьи 30 Федерального закона N 44-ФЗ - 15 (актуально) рабочих дней.

*(6) Для исполнителя с общим режимом налогообложения

*(7) Данный пункт не включается в текст государственного (муниципального) контракта (договора) в случае, если закупка осуществляется у единственного исполнителя, за исключением подпунктов 24, 25, 25.1, 25.2, 25.3 части 1 статьи 93 Федерального закона N 44-ФЗ

*(8) Пункт 5.4.3 включается в проект контракта в случае если будет предусмотрено в исполнении об осуществлении закупки требования к исполнителю, не являющемуся субъектом малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организацией, о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, исполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (в соответствии с частью 5 статьи 30 Федерального закона N 44-ФЗ, постановлением Правительства РФ от 23.12.2016 N 1466).

*(9) Пункты 5.4.26 - 5.4.26.5 включаются в проект контракта в случае если будет предусмотрено в исполнении об осуществлении закупки требования к исполнителю не являющемуся субъектом малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организацией, о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, исполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (в соответствии с частью 5 статьи 30 Федерального закона N 44-ФЗ, постановлением Правительства РФ от 23.12.2016 N 1466).

*(10) Пункт 5.4.27 включается в проект контракта в случае если при осуществлении закупки начальная (максимальная) цена контракта превышает размер, установленный постановлением Правительства РФ от 04.09.2013 г. N 775.

*(11) Данный раздел включается в проект контракта в соответствии со статьей 96 Федерального закона N 44-ФЗ.

*(12) В случае закупки среди субъектов малого и среднего предпринимательства.

*(13) В случае закупки среди субъектов малого и среднего предпринимательства – 15 дней.

*(14) Пункт 8.5.2.4 включается в проект контракта в случае, если будет предусмотрено в исполнении об осуществлении закупки требование к исполнителю, не являющемуся субъектом малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организацией, о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, исполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (в соответствии с частью 5 статьи 30 Федерального закона N 44-ФЗ, постановлением Правительства РФ от 23.12.2016 N 1466)

*(15) Пункт 8.5.3 включается в проект контракта в случае, если при осуществлении закупки начальная (максимальная) цена контракта превышает размер, установленный постановлением Правительства РФ от 04.09.2013 г. N 775

*(16) Данный пункт не включается в текст государственного (муниципального) контракта (договора) в случае, если закупка осуществляется у единственного исполнителя, за исключением подпунктов 24, 25, 25.1, 25.2, 25.3 части 1 статьи 93 Федерального закона N 44-ФЗ.

Приложение № 1
к контракту
№ _____ от "___" _____ 20__ г.

Спецификации

N п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Количество	Цена единицы учетом НДС *(15), руб. коп	Сумма за вычетом НДС *(16), руб. коп
1					
2					
Итого					

Итого: _____

Заказчик _____

Исполнитель _____

М.П. _____

М.П. (при наличии) _____

*(15) Для поставщика с общим режимом налогообложения.

*(16) Для поставщика с общим режимом налогообложения.

Приложение № 2
к контракту
№ _____ от "___" _____ 20__ г.

Техническое задание
на оказание услуг по организации
общественного питания в сфере образования

Заказчик _____

Исполнитель _____

Приложение № 1
Типовое меню
Приложение 1
к техническому заданию

Примерное двухдневное циклическое меню для учащихся

Приложение 2
к техническому заданию

Технологическая карта № _____

Наименование блюда:
Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (углеводы, минеральные вещества):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	
Жиры, г	
Углеводы, г	
Калорийность, ккал	

Рекомендуемый выход блюда для кормления школьников за 1 прием пищи (грамм):

Тип дошкольного учреждения	Выход блюда, грамм
Учащиеся 7-10 лет	
Учащиеся 11 лет и старше	

Технологическая карта приготовления блюда в школе:

Технология приготовления блюда	
--------------------------------	--

Завуч _____

Исполнитель _____

Завуч _____

Исполнитель _____

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества/качества.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошенные птицы.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с зародышевой и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности (банок, бомбажки, "хлопушки", банки с раковинной, деформированные).

10. Крупа, мука, сухобулочки, закрипленные различными примесями или зараженные вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Крепкие кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зелень, изделия из мясной обрезки, ливары, рулеты из мякоти голов, кровавые и ливерные колбасы, халупные блины (мясные и рыбные), студия, фаршик из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макарона с рубленым яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, флэжый творог, флэжкую сметану без термической обработки.

16. Простокваша - "самокал".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сметаночные мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блины, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевые продукты и продукция общественного питания.

25. Укус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, ветчина, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный, тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные гиперстерилизованные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, орехи.

31. Газированные напитки, газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Желтенькая резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этианола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошка и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блины из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях плавательного лagers.

43. Сыры творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не охлажденные в течение текущего дня, реализуемые через буфеты.

Заказчик

Исполнитель

Приложение № 4
к Контракту
от «___» в _____ 20__ г. № _____

Форма

Утверждено

(подписывается Заказчиком
в случае создания приемочной комиссии)

Акт сдачи-приемки оказанных услуг

г. _____ от «___» _____ 20__ г.

«Заказчик», _____ в лице _____ именуемое в дальнейшем
представителем Заказчика в лице _____ действующего на основании (Комиссия в составе
на основании _____), одной стороны, и _____ действующего на
дальнейшем «Исполнитель», в лице _____ действующего на
основании _____ с другой стороны, составили настоящий Акт о
нижеизложенном:

1. Исполнитель в соответствии с Контрактом от «___» _____ 20__ г. № _____
(идентификационный код закупки _____) оказал следующие услуги

2. Услуги Исполнителем оказывались фактически с «___» _____ 20__ г. по «___»
_____ 20__ г.

3. Качество оказанных услуг соответствует требованиям Контракта.

4. Заказчик каких-либо отклонений от условий Контракта или других ведомств/тов в
услугах, оказанных Исполнителем, не обнаружил.

5. Экспертиза оказанных услуг на предмет соответствия требованиям и условиям
Контракта № _____ от «___» _____ 20__ г. _____ (приведена)

6. Общая стоимость оказанных услуг составляет _____
(прописью) рублей _____ копеек, в том числе НДС _____ %
_____ (прописью) рублей _____ копеек.

7. Сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта:
(прописью) рублей _____ копеек, в том числе НДС* (17) _____ %
(прописью) рублей _____ копеек.

Размер неустойки _____ (итогофа, пеня), подлежащий
взысканию.

Основания применения в порядке расчета неустойки (итогофа, пеня)

Итогофа сумма, подлежащая оплате Исполнителем по
Контракту: _____ (прописью) рублей _____ копеек,
в том числе НДС*(18) _____ % _____ (прописью) рублей _____ копеек.

Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон.

Заказчик: _____ Исполнитель:
Руководитель _____ Руководитель _____
(Ф.И.О.) (Ф.И.О.)
М. П. (подпись) М. П. (при наличии) (подпись)

(в случае создания приемочной комиссии)
Представители Заказчика:
_____ (подпись) ФИО
_____ (подпись) ФИО
_____ (подпись) ФИО

*(17) Для исполнителя с общим режимом налогообложения

*(18) Для исполнителя с общим режимом налогообложения

Форма
Экспертное заключение
по результатам _____
по контракту от _____ года № _____

г. _____
В соответствии с частью 3 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", при проверке результатов, предусмотренных государственным контрактом от _____ № _____, в части их соответствия условиям Контракта, установлено:
согласно контракта, Заказчику, расположенному по адресу _____

(описывается _____ предмет _____ контракта)

Существенные условия Контракта _____ исполнены / не исполнены

Претензии по количеству и качеству _____ (нет/есть (указать какие претензии)).

Учитывая изложенное, сделано следующее:

Заключение:

1.

(описание качества услуги) соответствует условиям контракта / не соответствует условиям контракта.

2. Оснований для отказа в приеме услуги не имеется / имеется

(указываются основания для отказа в приемке).

Эксперту провел _____ / Ф.И.О.

Заказчик

Исполнитель

Форма требования об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии

Требование

об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии

от " " 20 г. № _____

В связи с тем, что по банковской гарантии от " " 20 года № _____ (полное наименование кредитной организация - гарант) является гарантом (далее - гарант) перед (полное наименование организации-бенефициара) (далее - бенефициар), настоящим требованием извещаем вас о необходимости (исполнении) (исполнении) (полное наименование организации-принципала), ИНН _____ своих обязательств перед (полное наименование организации-бенефициара) по Контракту от " " 20 года № _____ в размере (указать конкретные нарушения принятого обязательства, в обеспечение которых выдана банковская гарантия).

В соответствии с условиями банковской гарантии от " " 20 года № _____ Вам надлежит не позднее _____ (указывается количество дней) шифрами и прописью в соответствии с условиями гарантии) рабочих дней со дня получения настоящего требования перечислить сумму в размере _____ (сумма цифрами и прописью) на счет бенефициара для перечисления денежных средств) _____ (банковские реквизиты организации-бенефициара для перечисления денежных средств).

В случае неисполнения настоящего требования в указанный срок гарант обязан уплатить неустойку бенефициару в размере 0,1 (ноль целых одна десятая) процента указанной в настоящем требовании суммы, подлежащей уплате за каждый календарный день просрочки начиная с календарного дня, следующего за днем истечения установленного банковской гарантией срока оплаты настоящего требования, по день фактического поступления денежных средств на счет бенефициара в оплату настоящего требования по банковской гарантии.

Приложение: (указывается перечень документов, обосновывающих требование об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии, и количество листов).

М.П.

Уполномоченное _____ лицо бенефициара _____

(полное) (инициалы, фамилия)

Отметка о вручении _____

(перечисли яким способом) (подпись) (инициалы, фамилия)

Дата вручения: " " 20 года

Примечание. Требование об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии и направляемые вместе с ним документы и (или) их копии оформляются в письменной форме на бумажном носителе или в форме электронного документа в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

* в случае закупки среди субъектов малого и среднего предпринимательства.