Договор № 1п/1
на оказание услуг по организации питания учащихся

г. Волжский «01» сентября 2021г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 34 г. Волжского Волгоградской области», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице исполняющего обязанности директора Селезневой Елены Викторовны, действующей на основании Устава с одной стороны, и ***Общество с ограниченной ответственностью «МАРГО»***, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Лащеновой Маргариты Валерьевны, действующего на основании Устава, с другой стороны,, руководствуясь Федеральным законом от 18.07.2011 №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», пунктом 7.3.25. Положения о закупке товаров, работ, услуг для нужд МОУ СШ № 34 заключили настоящий договор о нижеследующем:

Статья 1. Предмет договора

В настоящем договоре используются следующие основные термины и понятия:

Потребители услуг – физические лица, получающие бесплатное или льготное питание.

Рацион питания – набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованный по видам отдельных приемов пищи на одного питающегося в соответствии с Примерным меню Исполнителя.

Абонементная книжка – документ, состоящий из двух частей: корешка и талона и учитывающий объем услуг, оказанных Исполнителем Заказчику в течение дня.

Заявка – документ, содержащий сведения об объёме услуг, которые необходимо оказать Заказчику услуг на дату указанную в Заявке.

Претензионный акт приемки услуг – документ, содержащий сведения о нарушениях условий договора при оказании услуг, требование об устранении нарушений с указанием времени, в течение которого должны быть устранены нарушения. Указанный документ подписывает Заказчик. Претензионный акт является основанием для выставления Претензии к Исполнителю со стороны Заказчика.

Акт сдачи-приемки услуг – документ, содержащий сведения о сроках, объемах оказанных услуг и иную информацию об исполнении условий настоящего договора.

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услуги по организации питания (далее – Услуги), в соответствии с Техническим заданием (Приложение №1), Заказчик обязуется принять результат Услуг и оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим договором.

1.2. Настоящий договор заключается в целях создания необходимых условий для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий потребителей услуг.

Статья 2. Цена договора и порядок расчетов

2.1. Цена договора составляет **618 606,63 (Шестьсот восемнадцать тысяч шестьсот шесть) руб. 63 коп.**), без НДС (далее - Цена договора), в том числе: *475 804 (Четыреста семьдесят пять тысяч восемьсот четыре) руб. 80 коп.* за счет средств бюджета Волгоградской области; *135 881 (Сто тридцать пять тысяч восемьсот восемьдесят один) руб. 50 коп.,* за счет средств бюджета городского округа – город Волжский Волгоградской области, питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)-6920,33 рубля.

2.2. В стоимость однодневного питания включена наценка:
в размере определенном в соответствии с законодательством РФ к стоимости сырья (без налогов на добавленную стоимость), используемого для приготовления блюд собственного производства, которая определяется в соответствии с экономически обоснованными затратами на организацию процесса питания, а также включает транспортно-заготовительские расходы, расходы по хранению, приготовлению и реализации продукции, учетом и выдачей продуктов питания в специально отведенных местах по согласованию с Заказчиком, уборкой мусора на местах выдачи продуктов питания, за исключением расходов на коммунальные платежи (горячая вода и холодная вода, водоотведение, отопление и электроэнергия). При этом стоимость продуктов питания не должна превышать средние потребительские цены на продовольственные товары, установленные статистическим бюллетенем территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Волгоградской области, скорректированные на размер инфляции (индексы цен) на соответствующий период.

2.3. Стоимость питания устанавливается согласно нормативам бюджетных расходов на питание в 2021 году в соответствии с Постановление Администрации Волгоградской области от 10.08.2020г. N470-п "Об установлении размера частичной компенсации стоимости горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день, на одного обучающегося в день» (с изменением от 16.03.2021 Постановление №100-п), а также с Постановление главы городского округа - г. Волжский Волгоградской области от 28.12.2020 N 99-ГО "Об установлении нормативов бюджетных расходов на питание детей в

муниципальных общеобразовательных учреждениях городского округа - город Волжс Волгоградской области" (с изменением от 19.04.2021 Постановлением № 34-ГО).

Нормы бюджетных расходов на питание на 2021 год составляют: из расчета **73,02 рублей** в день на одного учащегося ***для детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей, детей учащихся 5-11 классов и детей, состоящих на учете у фтизиатра***, в т.ч. за счет средств областного бюджета – **55-07 рублей**, за счет средств городского бюджета – **17-95 руб.,**

Нормы бюджетных расходов на питание детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) – **45-83 рубля** в день на 1 учащегося (город).

2.4. В цену включены затраты по уплате налогов, сборов и других обязательных платежей, установленных законодательством РФ.

2.5. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора.

2.6. Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе увеличить или уменьшить предусмотренный договором объем услуг не более чем на десять процентов. При увеличении объема услуг по соглашению сторон допускается изменение цены договора пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены договора. При уменьшении предусмотренного договором объема услуг стороны обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги.

2.7. Оплата по договору осуществляется в рублях Российской Федерации безналичным платежом путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 60 дней с даты подписания Заказчиком и Исполнителем акта выполненных работ (услуг).

В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан в течение 1 (одного) рабочего дня в 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 настоящем договоре счет Исполнителя, несет Исполнитель.

2.8. Обязательства Заказчика по оплате Цены договора считаются исполненными с момента списания денежных средств с банковского счета Заказчика, указанного в статье 14 настоящего договора.

2.9. В случае уменьшения ранее доведенных в установленном порядке Заказчику как получателю бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств, Стороны согласовывают новые условия, в том числе по цене и/или объему услуг.

2.10. Заказчик вправе отказаться от оплаты услуг, не соответствующих требованиям, предъявляемым к услугам, установленным законодательством или настоящим контрактом, условиям закупки.

Статья 3. Срок оказания услуг

3.1. Срок исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему договору: *с 01 сентября 2021 года по 31 декабря 2021 г.*

Статья 4. Порядок и сроки приемки услуг

4.1. Исполнитель оказывает Услуги в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объёме, которые указаны в Заявках, подаваемых Заказчиком.

4.2. Заявка направляется Исполнителю не позднее 3 (трёх) рабочих дней, предшествующих дате оказания Услуг. Заказчик вправе изменить Заявку до 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания Услуг, указанной в Заявке. Заявка направляется Исполнителю по факсу или электронной почте с обязательной передачей оригинала Заявки уполномоченному представителю Исполнителя на пищеблоке Заказчика.

4.3. Моментом оказания услуги является момент предоставления Потребителям услуг Рационов питания, соответствующих требованиям к качеству, указанным в Техническом задании и объеме указанному в Заявке.

4.4. Фактический объем оказанных услуг ежедневно указывается в Абонементной книжке, где Исполнитель и Заказчик в конце каждого рабочего дня подтверждают факт оказания услуги.

4.5. В корешке и талоне Абонементной книжки указывается количество Рационов питания, предоставленных Исполнителем на определенную дату. Корешок подписывается Исполнителем, заверяется его печатью, остается у Заказчика услуг и служит отчетным документом. Талон подписывается Заказчиком, заверяется его печатью, остается у Исполнителя и служит отчетным документом.

4.6. Приемка продукции по количеству и качеству должна производиться в соответствии с требованиями «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству», утвержденной постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 15.06.1965 г. № П-6 и «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству», утвержденной постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 25.04.1966 г. № П-7.

4.7. Для приемки и оплаты Услуг, оказанных в отчетном месяце, Исполнитель предоставляет Заказчику комплект документов: счет, счет-фактуру, Акт сдачи-приемки услуг. В течение 5 (пяти) рабочих дней Заказчик производит проверку документов, сверку расчетов по оказанным Услугам и подписывает Акт сверки расчетов и Акт сдачи-приемки услуг, либо направляет Исполнителю обоснованный отказ (Претензионный акт приемки Услуг) с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения.

4.8. При внедрении системы расчетов с использованием универсальных электронных карт, Исполнитель предоставляет Заказчику комплект документов: Счет, Счет-фактуру, Акт сдачи-приемки услуг

и отчет по количеству реализованных в отчетном периоде рационов льготного и бесплатного питания, сформированный информационной системой по реализации государственных услуг «Предоставление бесплатного питания льготным категориям».

4.9. При повторном предоставлении Исполнителем комплекта документов, указанного в п. 4.9. или 4.10. настоящего договора, после устранения выявленных Заказчиком недостатков, Заказчик производит его рассмотрение в срок установленный пунктом 4.11. настоящего договора.

4.10. В случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг, Заказчик оформляет Претензионный акт приемки услуг, подписывает его у уполномоченного представителя Исполнителя и незамедлительно направляет Исполнителю посредством факсимильной связи и/или электронной почты, с последующей отправкой по почте заказным письмом с уведомлением, либо передает уполномоченному представителю Исполнителя под расписку. В случае, если уполномоченный представитель Исполнителя не подписывает Претензионный акт приемки услуг, в Акте делается пометка об отказе в его подписании с указанием причины, Акт составляется в одностороннем порядке и направляется Исполнителю.

4.11. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных договором, может проводиться заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании договоров, заключенных в соответствии с настоящим Федеральным законом.

4.12. При возникновении разногласий между Исполнителем и Заказчиком по качеству оказания услуг, проверку качества проводят независимые эксперты уполномоченных организаций. Расходы на проведение независимой экспертизы несет Исполнитель.

Статья 5. Права и обязанности

5.1.Заказчик имеет право:

5.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

5.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с настоящим договором.

5.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказываемых услуг.

5.1.4. Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

5.1.5. Ссылаться на недостатки услуг, в том числе в части объема и стоимости этих услуг, по результатам проведенных уполномоченными контрольными органами проверок использования средств бюджета городского округа - города Волжского Волгоградской области.

5.1.6. Привлекать для проверки соответствия оказанных Исполнителем Услуг требованиям, установленным договором, уполномоченные контролирующие органы, а так же независимых экспертов.

5.1.8. Осуществлять проверку сохранности состояния помещения и оборудования, переданного Исполнителю, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием предоставленных Исполнителю ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло- снабжения).

5.2. Заказчик обязан:

5.2.1. Сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания услуг, в течение 2 (двух) рабочих дней после обнаружения таких недостатков.

5.2.2. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим договором.

5.2.3. Не позднее 30 дней с момента возникновения права требования оплаты неустойки (штрафа, пени) от Исполнителя направить Исполнителю требование оплаты в течение 30 дней с даты получения требования о неустойке (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями договора.

5.2.4. При неоплате Исполнителем неустойки (штрафа, пени) в течение 10 дней с даты истечения срока для оплаты неустойки (штрафа, пени), указанного в претензионном письме, направить в суд исковое заявление с требованием оплаты неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями договора.

5.2.5. В течение 40 дней с даты фактического исполнения обязательства Исполнителем принять необходимые меры по взысканию неустойки (штрафа, пени) за весь период просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, а именно потребовать оплаты неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями договора за весь период просрочки исполнения, и в случае неоплаты Исполнителем неустойки (штрафа, пени) в течение указанного срока направить в суд исковое заявление с соответствующими требованиями.

5.2.6. При направлении в суд искового заявления с требованиями о расторжении договора одновременно заявлять требования об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями договора.

5.2.8. Не допускать расторжения договора по соглашению сторон, если на дату подписания соглашения имелись основания требовать от Исполнителя оплаты неустойки (штрафа, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных договором, и Исполнителем такая неустойка

(штраф, пеня) не оплачена. В этом случае расторжение договора по соглашению сторон допускается после полного погашения Исполнителем в добровольном порядке неустойки (штрафа, пени).

5.2.8. В случае если окончание срока действия договора повлекло прекращение обязательств Сторон по договору, но при этом имеются основания требовать от Исполнителя оплаты неустойки (штрафа, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по договору:

5.2.8.1. В течение 10 дней с даты окончания срока действия договора направить Исполнителю требование по оплате в течение 30 дней с даты получения требования неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с требованиями законодательства и условиями договора за весь период просрочки исполнения.

5.2.8.2. При неоплате в установленный срок Исполнителем неустойки (штрафа, пени) не позднее 10 дней с даты истечения срока для оплаты неустойки (штрафа, пени), указанного в претензионном письме, направить в суд исковое заявление с требованием об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с требованиями законодательства и условиями договора за весь период просрочки исполнения.

5.2.9. При обнаружении уполномоченными контрольными органами несоответствия объема и стоимости оказанных услуг Техническому заданию и Акту сдачи-приемки работ (услуг) вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных услуг.

5.2.10. Организовывать комиссионную приемку готовности пищеблоков на обслуживаемом объекте Заказчика.

5.2.11. В срок до 01 сентября 2021 года направить Исполнителю два экземпляра акта с указанием сведений о режиме работы учреждения, режиме питания потребителей услуг (с указанием времени подачи Рационов питания Потребителям услуг по отдельным приемам пищи), расписании звонков, об ответственных должностных лицах Потребителя услуг по настоящему договору, с указанием их контактной информации (контактные телефоны, факс, электронный адрес).

5.2.12. Заключить с Исполнителем договор передачи в безвозмездное пользование на движимое и недвижимое имущество, имеющееся у Заказчика, находящееся в рабочем состоянии, и необходимое Исполнителю для оказания услуг по настоящему договору. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока действия настоящего договора.

5.2.13. Организовать на территории учреждения и предоставить Исполнителю место для хранения отходов, образующихся в результате оказания Исполнителем Услуг по договору.

5.2.14. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

5.2.15. Осуществлять ежедневный контроль за объемом и качеством оказываемых Услуг, соблюдением сроков их оказания, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

5.2.16. Осуществлять систематический контроль:

- за целевым использованием продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых блюд;
- за организацией приема пищи Потребителями услуг, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- за состоянием здоровья Потребителей услуг.

5.2.17. Отказаться от приемки Услуг в случае их несоответствия требованиям, установленным договором, выставить Исполнителю претензии по качеству оказываемых Услуг путем оформления Претензионного акта и требовать от Исполнителя своевременного устранения выявленных нарушений и недостатков.

5.2.18. Производить в равных долях с Исполнителем ремонт технологического, холодильного и другого оборудования, предоставленного Исполнителю для эксплуатации на срок действия настоящего договора, а также косметический ремонт помещений.

5.2.19. Подтверждать, что заключаемый договор соответствует Положению о закупке Заказчика. Ответственность за соответствие настоящего договора Положению о закупке лежит на Заказчике.

5.2.20. Обязан обеспечить Исполнителя для оказания услуг по настоящему договору движимым и недвижимым имуществом, имеющееся у Заказчика и находящееся в рабочем состоянии. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений.

5.3. Исполнитель имеет право:

5.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки работ (услуг) по настоящему договору на основании представленных Исполнителем отчетных документов при отсутствии претензий со стороны Заказчика к оказанным услугам.

5.3.2. Привлечь к исполнению своих обязательств по настоящему договору других лиц - соисполнителей, обладающих специальными знаниями, навыками, квалификацией, специальным оборудованием и т.п., по видам (содержанию) работ (услуг). При этом Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств соисполнителями.

Привлечение соисполнителей не влечет изменение Цены договора и/или объемов услуг по настоящему договору. Перечень услуг, оказанных соисполнителями, и их стоимость Исполнитель указывает в отчетной документации, представляемой Заказчику по результатам оказания услуг в порядке, установленном настоящим договором.

5.3.3. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Соблюдать время с момента приготовления горячих блюд до момента их раздачи, в течение которого поддерживается температура блюд (требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08: не более 2-х часов).

5.4.2. При заключении договора предоставить примерное десятидневное меню.

5.4.3. Обеспечивать своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров, их профессиональную и гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

5.4.4.Использовать для завоза продуктов специализированный транспорт. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

5.4.5. Соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

5.4.6. По окончании работы в общеобразовательном учреждении сдать по акту приема-передачи, составленному в двух экземплярах, Заказчику помещение столовой, оборудование, инвентарь, посуду.

5.4.7. Обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для соблюдения санитарных требований на пищеблоке. в соответствии с принятыми нормами эксплуатации санитарно-эпидемиологических правил 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 коронавирусной инфекции (COVID-19)».

5.4.8. Производить в равных долях с Заказчиком ремонт технологического, холодильного и другого оборудования, предоставленного Исполнителю для эксплуатации на срок действия настоящего договора.

5.4.9. Производить в равных долях с Заказчиком косметический ремонт производственных помещений пищеблока.

5.4.10. Ежедневно согласовывать меню с руководителем образовательного учреждения.

5.4.11. Производить поверку весоизмерительного оборудования.

5.4.12. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги в соответствии с Техническим заданием и настоящим договором и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения договора.

5.4.13. Обеспечивать соответствие результатов работ (услуг) требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным действующим законодательством Российской Федерации и отраженным в Техническом задании.

5.4.14. Обеспечить устранение недостатков, порчи упаковки, выявленных при сдаче-приемке услуг за свой счет.

5.4.15. В течение 1 (одного) рабочего дня после получения от Заказчика акта с указанием сведений: о режиме работы учреждения, режиме питания потребителей услуг (с указанием времени подачи Рационов питания Потребителям услуг по отдельным приемам пищи), об ответственных должностных лицах Заказчика по настоящему договору, с указанием их контактной информации (контактные телефоны, факс, электронный адрес), направить подписанный экземпляр указанного акта Заказчику.

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

5.4.17. Осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводить идентификацию состава продукта;
- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг;
- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

5.4.18. Обеспечивать беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а так же представителей Заказчика, на предприятие Исполнителя в целях осуществления контроля за соблюдением условий контракта.

5.4.19. Осуществлять содействие уполномоченным контролирующим органам при проведении контрольных мероприятий.

5.4.20. Заключить с Заказчиком договор передачи в безвозмездное пользование на движимое и недвижимое имущество, имеющееся у Заказчика, находящееся в рабочем состоянии, и необходимое Исполнителю для оказания услуг по настоящему контракту. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок контракта передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока действия настоящего контракта.

5.4.21. По окончании срока действия настоящего договора вернуть Заказчику движимое и недвижимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа.

5.4.22. Предоставлять по требованию Заказчика информацию о средненедельной пищевой це фактически реализованных за прошедший период Рационов питания и использованной при этом продук необходимую для контроля за статусом питания Потребителей услуг.

5.4.23. Выполнять требования по обеспечению безопасности Потребителей услуг и Заказчика услуг. Соблюдать требования пропускного режима на территории Заказчика услуг.

5.4.24. Принять Заявку Заказчика, в том числе изменения к Заявке.

5.4.25. Комплектовать Рационы питания в соответствии с согласованным Примерным меню, Заявкой Заказчика.

5.4.26. Устранить выявленные недостатки касающейся, количества и/или качества оказания услуг.

5.4.27. Иметь на своем базовом предприятии резерв пищевых продуктов в необходимом количестве для обеспечения суточного Рациона питания на случай возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте недвижимого имущества, преданного Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти.

5.4.28. При возникновении исключительной ситуации осуществить доставку пищевых продуктов для обеспечения суточного Рациона питания Заказчика услуг в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика услуг запроса о такой доставке.

5.4.29.Обеспечивать на объекте Заказчика услуг экономию электроэнергии, горячей и холодной воды.

5.4.30.Оказывать услуги по настоящему договору с привлечением работников имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг по настоящему договору, своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников.

5.4.31. При оказании Услуг обеспечивать наличие на пищеблоке необходимых технических документов, установленных действующим законодательством. По запросу Заказчика представлять такие документы.

5.4.32. Обеспечивать поверку и клеймение весового оборудования.

5.4.33. В случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную Продукцию в срок, указанный Заказчиком услуг.

5.4.34. Производить отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

5.4.35. Исполнитель обязан доставлять сырье в помещение пищеблока Заказчика

Статья 6. Гарантии

6.1. Исполнитель гарантирует качество оказания услуг в соответствии с требованиями, указанными в Техническом задании.

6.2. Исполнитель обязан устранить недостатки за свой счет в сроки, согласованные Сторонами и зафиксированные в акте с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения. Акт об обнаружении недостатков оказанных услуг составляется Заказчиком с участием Исполнителя. Заказчик имеет право привлечь независимых экспертов, расходы по их привлечению оплачивает Исполнитель. В случае отсутствия Исполнителя в месте составления Акта, при условии его надлежащего уведомления о времени и месте его составления, Заказчик имеет право составить такой Акт в одностороннем порядке.

Статья 7. Ответственность сторон

7.1. В случае просрочки исполнения Исполнителем своих обязательств Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

7.2. В случае ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате штрафа. Расчет штрафа производиться в соответствии с «Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного договором» утвержденными, постановлением правительства от 30.08.2017 г. №1042.

7.3. В случае ненадлежащего исполнения обязательств установленных договором, Исполнитель обязан в указанные в требовании сроки уплатить Заказчику штраф. в размере 10 % от цены договора.

7.4. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки (пени или штрафа), если докажет, что невыполнение обязательства произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

7.5. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств по оплате, предусмотренных настоящим договором, Исполнитель вправе потребовать уплату пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.6. В случае ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа. Штраф устанавливается в размере 2,5% от цены договора.

7.7. Заказчик освобождается от уплаты неустойки (пени или штрафа), если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие обстоятельств непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

7.8. Уплата Сторонами неустойки (пени или штрафа) или применение иной формы ответственности не освобождает их от исполнения своих обязательств по договору.

Статья 8. Порядок расторжения договора

8.1. Настоящий договор может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;
- в судебном порядке.
- в одностороннем порядке.

8.2. Сторона, которой направлено предложение о расторжении договора по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты его получения.

8.3. Расторжение договора производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

8.4. В случае расторжения настоящего договора по инициативе любой из Сторон Стороны производят сверку расчетов, которой подтверждается объем оказанных Исполнителем услуг.

Статья 9. Обстоятельства непреодолимой силы

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору в случае, если оно явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, а именно чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств: стихийных природных явлений (землетрясений, наводнений, пожара и т.д.), действий объективных внешних факторов (военные действия, акты органов государственной власти и управления и т.п.), а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством порядке, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему договору, которые возникли после заключения настоящего договора, на время действия этих обстоятельств, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

9.2. Если в результате обстоятельств непреодолимой силы выполняемым работам (оказываемым услугам) нанесен значительный, по мнению одной из Сторон, ущерб, то эта Сторона обязана уведомить об этом другую Сторону в 3-дневный срок, после чего Стороны обязаны обсудить целесообразность дальнейшего продолжения работ (оказания услуг) и заключить дополнительное соглашение с обязательным указанием новых объемов, сроков и стоимости работ, которое с момента его подписания становится неотъемлемой частью контракта, либо расторгнуть настоящий договор. Если обстоятельства, указанные в п. 9.1, будут длиться более 2 (двух) календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть настоящий договор без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

9.3. Если, по мнению Сторон, выполнение работ (оказание услуг) может быть продолжено в порядке, действовавшем согласно настоящему договору до начала действия обстоятельств непреодолимой силы, то срок исполнения обязательств по договору продлевается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

Статья 10. Порядок урегулирования споров

10.1. В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением настоящего договора, Стороны предпринимают усилия для урегулирования таких противоречий, претензий и разногласий в добровольном порядке с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

10.2. Все достигнутые договоренности Стороны оформляют в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями.

10.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Волгоградской области Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке.

10.3.1. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 15 (пятнадцати) календарных дней, с даты ее получения. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

10.3.2. В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия) включая сведения о регистрации, предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия) включая сведения о регистрации, которой направлена претензия.

10.3.3. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается сумма претензии и ее полный и обоснованный расчет.

10.3.4. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы либо выписки из них.

В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способст более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

10.4. Споры, возникшие между сторонами при заключении, изменении, расторжении и исполнени договора рассматриваются Арбитражным судом Волгоградской области в установленном порядке.

Статья 11. Срок действия, порядок изменения договора

11.1. Договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует до «31» декабря 2021 г.

11.2. Обязательства Сторон, не исполненные до даты истечения срока действия настоящего договора, указанного в п. 12.1договора, подлежат исполнению в полном объеме на условиях настоящего договора.

11.3. Договор должен быть зарегистрирован Заказчиком в Реестре контрактов в течение 3 (трех) рабочих дней со дня его подписания обеими Сторонами.

11.4. Изменение и дополнение настоящего договора возможно по соглашению Сторон. Все изменения и дополнения оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к договору. Дополнительные соглашения к договору являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами. Дополнительные соглашения к договору подлежат регистрации в Реестре договоров в порядке, установленном в п. 12.3договора.

Статья 12. Прочие условия

12.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по фактическому адресу Стороны, указанному в ст. 13 настоящего договора, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

12.2. Настоящий договор составлен на русском языке, подписан в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

12.3. Во всем, что не предусмотрено настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.4. Неотъемлемыми частями договора являются:

Приложение № 1. Техническое задание;

Приложение № 2. Расчет цены;

Приложение № 3. Календарный план;

Приложение № 4 Десятидневное меню.

12.5. Выполнение в полном объеме обязательств, предусмотренных настоящим договором, Заказчиком и Исполнителем является основанием для регистрации сведений об исполнении договора в Реестре договоров в порядке, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами.

Статья 13. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:	**Исполнитель:**
Муниципальное общеобразовательное учреждение "Средняя школа № 34 г. Волжского Волгоградской области" 404118, Волгоградская область, г.Волжский, ул. 40 лет Победы, 80 Телефон (8443) 52-01-51 ИНН\КПП 3435881180/343501001 Отделение Волгоград банка России // УФК по Волгоградской области г. Волгоград Единый казначейский счет: 40102810445370000021 Казначейский счет: 03234643187100002900 л\с 763.03.212.8, БИК 011806101 Исполняющий обязанности директора _____ Е.В. Селезнева М.П.	**Общество с ограниченной ответственностью «МАРГО»** 400067, г. Волгоград, ул. им. Кирова, 133А-48. Телефон 8 905 339 76 7600 Электронный адрес: mv-margo34@mail.ru ИНН 3461067147 КПП 346101001 р/с 40702810726110001438 Филиал “Ростовский” АО «АЛЬФА-БАНК» г.Ростов-на-Дону к/с 30101810500000000207 БИК 046015207 ОГРН 1213400006522 ОКПО 53429861 Директор _____ М.В. Лащенова М.П.

Приложение № 1 к договору № 1п/1
от «01» сентября 2021г

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации питания учащихся

№ п/п	Наименование показателей	Требуемые значения
1	**Объект закупки**	Оказание услуг по организации питания учащихся в МОУ СШ № 34
2	**Источник финансирования**	Средства городского и областного бюджета
3	**Код бюджетной классификации Российской Федерации (КБК)**	763.0702 М000210205 244 226 763 0702 М000270370 244 226
4	**Срок оказания услуг**	В соответствии с Календарным планом.
5	**Срок и условия оплаты**	Безналичный расчет по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании выставленных счет-фактуры и акта выполненных работ без предоплаты путем перечисления денежных средств на расчетный счет исполнителя с отсрочкой платежа до 60 дней.
6	**Краткие характеристики оказываемых услуг**	Одноразовое питание детей. Режим питания детей ежедневный в соответствии с графиком работы общеобразовательного учреждения
7	**Объем оказываемых услуг**	В соответствии с приложением № 2 к договору
8.	**Сопутствующие услуги**	- услуги по приготовлению продуктов питания; - услуги по хранению продуктов питания; - услуги по транспортировке продуктов питания; - подготовка помещения к приему пищи; - услуги по выдаче продуктов питания в специально отведенных местах по согласованию с Заказчиком; - уборка мусора на местах выдачи продуктов питания.
9	**Требования по сроку и объему гарантий качества**	Качество услуги должно соответствовать требованиям, предусмотренным федеральным законом РФ от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в течение всего времени предоставления услуги и подтверждаться по запросу заказчика предоставлением соответствующей документации в течение суток с момента запроса.
10	**Требования к качественным характеристикам услуг**	При оказании услуг соблюдение требований Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Организатор питания должен обеспечивать соблюдение следующих условий качества питания в муниципальных образовательных учреждениях: 1. Продукты и продовольственное сырье, материалы и изделия, используемые при оказании услуги питания, должны: - соответствовать нормативной и технической документации, устанавливающей требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, к контролю за их качеством и безопасностью, условиями их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования; - иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека; - качество поставляемой продукции должно соответствовать требованиям Федерального закона от 2 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». 2. Соблюдать СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45. 3. Гигиенические показатели безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». 4. Гигиенические показатели по срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». 5. При формировании рациона питания детей и подростков должны

		соблюдаться следующие принципы рационального питания: - выполнение объемов порций; - адекватная технологическая (кулинарная) обработка продукт обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции сохранность пищевой ценности всех продуктов. 6. При организации питания детей необходимо: - соблюдение требований СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» в части требований к содержанию помещений, требований к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований соблюдения технологии приготовления пищи, требований к раздаче блюд, санитарных требований к личной гигиене персонала пищеблока, обеспечения производственного контроля (использование специализированного транспорта, наличие профессиональных кадров, прошедших медосмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию); - соблюдение ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия", утвержденный приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 года № 474-ст, в части выполнения требований к кулинарной продукции, её реализации, правилам приёмки, контролю качества к упаковке, маркировке, транспортировке и хранению. Кулинарная продукция должна соответствовать нормативной и технической документации и вырабатываться по технологическим инструкциям, картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания; - выполнение требований по безопасности услуг питания в соответствии с ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»; - выполнение требований к обслуживающему и производственному персоналу, установленных ГОСТ 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» и ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»; -осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». 7. Обеспечить питание детей в соответствии с примерным десятидневным меню, составленным с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, рекомендованным СанПиН. 8. Соответствовать иным требованиям, установленным законодательством РФ, к качеству питания в муниципальных образовательных учреждениях. 9. Дополнительно организовать питание всех обучающихся образовательного учреждения, не относящихся к категории льготников, за счет родительской платы (организовано и через буфетную систему) в соответствии с рекомендованным в школьном питании перечнем продуктов и блюд и режимом питания. 10. Соблюдать правила эксплуатации и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования
11	**Требования соответствия нормативным документам**	При оказании услуг соблюдение требований: - Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; - Федерального закона от 02.01.2000. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»»; - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;. - СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; - ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»; - ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

		- ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»; - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий». Соответствовать иным требованиям, установленным законодательством РФ, к предприятиям, осуществляющим организацию питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях.
12	**Сопутствующие услуги**	- услуги по приготовлению продуктов питания; - услуги по хранению продуктов питания; - услуги по транспортировке продуктов питания; - подготовка помещения к приему пищи; - услуги по выдаче продуктов питания в специально отведенных местах по согласованию с Заказчиком; - уборка мусора на местах выдачи продуктов питания. *–услуга по накрытию и уборке столов в школьной столовой.*
13	**Иные требования к оказанию услуг**	**Требования к транспорту и сопровождающему лицу.** Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой. **Контроль качества приготовленной продукции в рамках оказываемых услуг.** Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции". Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Приложение № 2 к договору № 1
от «01» сентября 2021 г.

Расчет цены договора
на оказание услуг по организации питания учащихся МОУ СШ № 34
с 01.09.2021г. по 31.12.2021г.

Расчет цены договора			Расчет стоимости питания	
			Цена	***Сумма в договор***
Питание 5-11 классов, питание детей с ОВЗ, в том числе обеспечение набором пищевых продуктов или предоставление компенсации за питание в денежном эквиваленте обучающимся с ограниченными возможностями здоровья	Количество детей (чел.)	108	(руб.)	(руб.)
	Количество дней в период с 01.09.2021 по 31.12.2021 г.	80		
	Сумма за счет областного бюджета, руб. (80 дней) - 8640 дето/дней		55,07	475 804,80
	Сумма за счет городского бюджета, руб. (70 дней) 7570 дето/дней		17,95	135 881,50
ИТОГО, руб.:				**611 686,30**

Расчет цены договора		
питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)	Количество детей, чел.	4 чел.
	Количество дето/дней **Фактически**	151
	Стоимость питания в день, руб.	45,83
	% посещаемости обучающихся	100
	Сумма, руб,	**6920,33 руб.**

Подписи Сторон

Исполняющий обязанности директора

_____ Е.В. Селезнева
М.П.

Директор _____ М.В.Лашенова

Приложение № 3 к договору №1п/1
от «01» сентября 2021г.

Календарный план
на оказание услуг по организации питания детей в МОУ СШ № 34

1. Этапом оказание услуг устанавливается календарный месяц
2. Сроки оказания услуг: с 01 сентября 2021 по 31 декабря 2021

Подписи Сторон

Заказчик:

Исполняющий обязанности директора

Е.В. Селезнева

М.П.

Исполнитель:

Директор _____ **М.В.Лащенова**

Приложение к договору № 1П/1 на оказание услуг по организации питания учащихся от "01" сентября 2021г.

Основное двухнедельное меню для детей в возрасте от 12 лет и старше (5-11 классы), детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учёте у фтизиатра,обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении ***(горячий завтрак)***

Меню разработано в соответствии с допустимыми отклонениями от химического состава (±5%), при этом средний показатель за весь период соответствует норме (п. 8.1.2.3., Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 3)). Суммарные объемы блюд соответствуют возрастной группе (Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 3)).

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2.8.) изготовление продукции производится в соответствии с технико-технологическими картами (ТТК), разработанными уполномоченным лицом и утвержденными директором организации, оказывающей услуги питания, а также в соответствии с технологическими картами, составленными на основе действующих Сборников рецептур:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ("Хлебпродинформ", Москва 1996г) под редакцией Ф.Л.Марчука.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания ("Хлебпродинформ", Москва 2002г.) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах ("Хлебпродинформ", Москва 2004 г) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях (Москва, Дели принт 2011 г) под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях (Москва, Дели принт 2012 г) под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.

ДЕНЬ 1

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 96	Плов из мяса птицы	240	15,1	14,6	40,8	384
101/04	Икра из кабачков (промышленного изготовления, порциями)	60	0,6	4,2	4,2	54
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	51	3,1	0,9	22,4	112
	ИТОГО:		**19**	**19,7**	**82,4**	**608**
	Суммарный объем завтрака:	**551**				

ДЕНЬ 2

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 66	Биточки по-белорусски запеченные	80	9,8	9,4	1,6	185
516-III/04	Макаронные изделия отварные	180	6,3	7,4	42,3	264
422/02	Икра свекольная	50	1,2	3,7	6,5	65
686/04	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	57	3,5	1	25	125
		ИТОГО:	**21,1**	**21,5**	**90,6**	**699**
	Суммарный объем завтрака:	**574**				

ДЕНЬ 3

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
413/04	Сосиски отварные	100	7	3,9	1,6	166
508-III/04	Каша рассыпчатая гречневая	150	5,2	7	30	186
735/02	Соус томатный	60	1,1	5	4,3	36
693/04	Какао с молоком	200	4,1	5	17,4	118
ТТК № 21	Хлеб домашний	46	2,9	0,8	20,2	101
		ИТОГО:	**20,3**	**21,7**	**73,5**	**607**
	Суммарный объем завтрака:	**556**				

ДЕНЬ 4

ецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность
			Б	Ж	У	(ккал)
ТТК № 42	Сыр (порциями)	18	2	3,1	0	44
ТТК № 100	Котлеты рубленые из филе птицы	100	16,1	14	18,1	262
512-III/04	Рис припущенный	180	4,3	7,2	44,5	264
ТТК № 125	Кукуруза сахарная консервированная отварная	20	0,4	0,8	2,1	18
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	47	2,9	0,8	20,2	103
		ИТОГО:	**25,9**	**25,9**	**99,9**	**749**
	Суммарный объем завтрака:	**565**				

ДЕНЬ 5

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность
			Б	Ж	У	(ккал)
ТТК № 57	Бефстроганов из птицы (из филе)	75/75	6,1	7,1	5,2	142
514-Ш/04	Бобовые отварные	160	11	10,1	35,2	272
686/04	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	44	2,7	0,8	19,4	97
		ИТОГО:	**20,1**	**18**	**75**	**571**
	Суммарный объем завтрака:	**561**				

Итого средний % за пищевой ценности за неделю:	21,28	21,36	84,28	646,80
Норма 20-25%:	18 - 22,5	18,4 - 23	76,6 - 96	544 - 680

ДЕНЬ 6

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность
			Б	Ж	У	(ккал)
ТТК № 129	Филе птицы припущенное	85	11,1	10,3	0,3	122
516-III/04	Макаронные изделия отварные	180	6,3	7,4	42,3	264
601-III/04	Соус сметанный с томатом	50	1,4	5,1	3,1	65
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
		ИТОГО:	**22,1**	**23,7**	**82,7**	**619**
	Суммарный объем завтрака:	**565**				

ДЕНЬ 7

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность
			Б	Ж	У	(ккал)
ТТК № 56/1	Шницель мясной запеченный	80	12,3	9,3	12,8	210
ТТК № 52	Капуста тушеная	150	3,7	6,9	16,5	141
т.24/96	Овощи порционно (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	100	1,7	0,2	8	44
686/04	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	45	2,8	0,8	19,8	99
		ИТОГО:	**20,8**	**17,2**	**72,3**	**554**
	Суммарный объем завтрака:	**582**				

ДЕНЬ 8

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность
			Б	Ж	У	(ккал)
ТТК № 42	Сыр (порциями)	10	1,6	2,3	0	36
ТТК № 37	Каша молочная жидкая "Дружба" с маслом сливочным (на цельном молоке)	200/10	5,8	6,6	28	174
ТТК № 8	Запеканка из творога	80	9	8,7	12,8	153
692/04	Кофейный напиток	200	2	1,8	26	124
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
		ИТОГО:	**21,5**	**20,3**	**88,8**	**597**
	Суммарный объем завтрака:	**550**				

ДЕНЬ 9

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 50	Гуляш из филе птицы	70/70	11,6	10,1	8,7	191
510-III/04	Каша вязкая пшенная	160	4,4	7,2	25,6	187
ТТК № 125	Кукуруза сахарная консервированная отварная	30	0,6	1,2	3,3	27
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	47	2,9	0,8	20,2	103
		ИТОГО:	**19,7**	**19,3**	**72,8**	**566**
	Суммарный объем завтрака:	**577**				

ДЕНЬ 10

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 42	Сыр (порциями)	18	2	3,1	0	44
ТТК № 100	Котлеты рубленые из филе птицы	100	16,1	14	18,1	262
512-III/04	Рис припущенный	180	4,3	7,2	44,5	264
ТТК № 125	Горошек зеленый консервированный отварной	15	0,4	0,6	0,9	11
686/04	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	45	2,8	0,8	19,8	99
		ИТОГО:	**25,9**	**25,7**	**98,5**	**740**
	Суммарный объем завтрака:	**565**				

Итого средний % за пищевой ценности за неделю:		22,00	21,24	83,02	615,20
	Норма 20-25%:	18 - 22,5	18,4 - 23	76,6 - 96	544 - 680

Исполнитель:
ООО "МАРГО"

Директор _____ /М.В.Лашенова/

М.П.

Заказчик: Директор и.о. МОУ СШ №34
(наименование общеобразовательного учреждения)

_____ С.В. Семеснева
(подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

Приложение к договору №1п/1 на оказание услуг по организации питания учащихся от "01" сентября 2021 г.

*Основное двухнедельное меню рационов горячего питания для детей различного возраста с ограниченной возможностью здоровья (**ОВЗ**), обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении*

горячий завтрак (стоимость каждого варианта 45-83 руб)

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2.8.) изготовление продукции производится в соответствии с технико-технологическими картами (ТТК), разработанными уполномоченным лицом и утвержденными директором организации, оказывающей услуги питания, а также в соответствии с технологическими картами, составленными на основе действующих Сборников рецептур:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания ("Хлебпродинформ", Москва 2002г.) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах ("Хлебпродинформ", Москва 2004 г) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях (Москва, Дели принт 2011 г) под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.

ДЕНЬ 1

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 96	Плов из мяса птицы	150	9,4	9,2	25,5	240
101/04	Икра из кабачков (промышленного изготовления, порциями)	30	0,3	2,1	2,1	27
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	53	3,2	1	23,3	117
	ИТОГО:		**13,1**	**12,3**	**65,9**	**442**

ДЕНЬ 2

ТТК № 56/1	Шницель мясной запеченный	70	10,7	8,1	11,2	183
516-III/04	Макаронные изделия отварные	130	4,5	5,3	30,5	191
422/02	Икра свекольная	40	0,9	3	5,2	51
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	43	2,7	0,7	18,9	95
		ИТОГО:	**19**	**17,1**	**80,8**	**578**

ДЕНЬ 3

413/04	Сосиски отварные	50	3,5	2	0,8	83
510-III/04	Каша вязкая гречневая	170	5,1	7,6	25,3	194
693/04	Какао с молоком	200	4,1	5	17,4	118
ТТК № 21	Хлеб домашний	51	3,1	0,9	22,4	112
		ИТОГО:	**15,8**	**15,5**	**65,9**	**507**

ДЕНЬ 4

ТТК № 100	Котлеты рубленые из филе птицы	80	11,3	11,2	14,5	209
512-III/04	Рис припущенный	180	4,3	7,2	44,5	264
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	57	3,5	1	25	125
		ИТОГО:	**19,3**	**19,4**	**99**	**656**

ДЕНЬ 5

ТТК № 57	Бефстроганов из птицы (из филе)	45/45	7,3	3	3,1	85
514-Ш/04	Бобовые отварные	130	9	8,2	29	221
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	52	3,2	0,9	22,8	114
		ИТОГО:	**19,7**	**12,1**	**69,9**	**478**

ДЕНЬ 6

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 129	Филе птицы припущенное	50	6,5	6,1	0,2	72
516-III/04	Макаронные изделия отварные	130	4,5	5,3	30,5	191
686/04	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	54	3,3	1	24,2	121
		ИТОГО:	**14,6**	**12,4**	**70,1**	**444**

ДЕНЬ 7

ТТК № 56/1	Шницель мясной запеченный	60	9,2	7	9,6	157
ТТК № 52	Капуста тушеная	100	2,5	4,6	10,7	94
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	65	4	1,2	28,6	143
		ИТОГО:	**15,9**	**12,8**	**63,9**	**452**

ДЕНЬ 8

ТТК № 37	Каша молочная жидкая "Дружба" с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	200/7	6,2	11,6	28,4	240
ТТК № 8	Запеканка из творога	50	8,5	6,1	7,7	122
692/04	Кофейный напиток	200	2	1,8	26	124
ТТК № 21	Хлеб домашний	53	3,2	1	23,3	117
		ИТОГО:	**19,9**	**20,5**	**85,4**	**603**

ДЕНЬ 9

ТТК № 50	Гуляш из филе птицы	50/50	8,3	7,2	6,2	137
510-III/04	Каша вязкая пшенная	100	2,8	4,5	16	117
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	53	3,2	1	23,3	117
		ИТОГО:	**14,5**	**12,7**	**60,5**	**429**

ДЕНЬ 10

ТТК № 100	Котлеты рубленые из филе птицы	80	11,3	11,2	14,5	209
512-III/04	Рис припущенный	180	4,3	7,2	44,5	264
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	57	3,5	1	25	125
		ИТОГО:	**19,3**	**19,4**	**99**	**656**

Исполнитель:
ООО "МАРГО"

Директор _____ /М.В.Лащенова/

М.П.

Заказчик: Директор исполняющий обязанности директора МОУ СШ №34

(наименование общеобразовательного учреждения)

_____ / Е.В. Сепезнева /

(подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

только обеды 55-07 руб

Приложение к договору №1п/1 на оказание услуг по организации питания учащихся от "01" сентября 2021 г.

*Основное двухнедельное меню рационов горячего питания для детей различного возраста с ограниченной возможностью здоровья (**ОВЗ**), обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении (обед)*

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2.8.) изготовление продукции производится в соответствии с технико-технологическими картами (ТТК), разработанными уполномоченным лицом и утвержденными директором организации, оказывающей услуги питания, а также в соответствии с технологическими картами, составленными на основе действующих Сборников рецептур:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ("Хлебпродинформ", Москва 1996г) под редакцией Ф.Л.Марчука.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания ("Хлебпродинформ", Москва 2002г.) под общей редакцией В.Т.Лапшин
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах ("Хлебпродинфо Москва 2004 г) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях (Москва, Дели принт 2011 г) под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях (Москва, Дели принт 2012 г) под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.

ДЕНЬ 1

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
81/11	Суп картофельный с горохом	200	5	4,4	17,8	134
ТТК № 75/1; 735/02	Тефтели мясные с рисом	80/40	10,8	10	12,3	182
510-III/04	Каша вязкая гречневая	160	4,8	7,2	23,8	182
ТТК № 62	Чай каркадэ	200	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	59	3,7	1,06	26	129
		ИТОГО:	**24,5**	**22,66**	**94,9**	**685**

ДЕНЬ 2

80/11	Суп картофельный с пшеном	200	1,6	2,2	11,6	72
ТТК № 100	Котлеты рубленые из филе птицы	90	12,7	12,6	16,3	236
512-III/04	Рис припущенный	160	3,8	6,4	39,5	235
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
		ИТОГО:	**21,4**	**22,1**	**104,4**	**711**

ДЕНЬ 3

ТТК № 118; т.1/96	Суп картофельный с яйцом со сметаной	200/7	4,4	2,8	5	84
ТТК № 56/1	Шницель мясной запеченный	80	12,3	9,2	12,8	209
514-Ш/04	Бобовые отварные	100	6,9	6,3	22,3	170
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	52	3,2	0,9	22,8	114
		ИТОГО:	**27**	**19,2**	**77,9**	**635**

ДЕНЬ 4

82/11	Суп картофельный с вермишелью	200	2	2,4	13,8	84
ТТК № 100	Биточки рубленые из птицы	90	12,7	12,6	16,3	236
510-III/04	Каша вязкая пшенная	130	3,6	5,8	20,8	152
735/02	Соус томатный	40	0,8	3,4	2,9	24
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
		ИТОГО:	**22,4**	**25,1**	**90,8**	**664**

ДЕНЬ 5

67/11	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,6	3,4	8	70
ТТК № 132	Котлета домашняя	90	11,2	11,3	15,6	228
516-III/04	Макаронные изделия отварные	100	3,5	4,1	23,5	147
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	57	3,5	1	25	125
		ИТОГО:	**20**	**19,8**	**87,1**	**628**

ДЕНЬ 6

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
81/11	Суп картофельный с горохом	200	5	4,4	17,8	134
ТТК № 75/1; 735/02	Тефтели мясные с рисом	90/45	12,1	11,2	13,9	205
510-III/04	Каша вязкая пшенная	110	3,1	5	17,6	128
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	52	3,2	0,9	22,8	114
		ИТОГО:	**23,6**	**21,5**	**87,1**	**639**

ДЕНЬ 7

ТТК № 118	Суп картофельный с яйцом	200	4,4	2,8	5	84
ТТК № 100	Котлеты рубленые из филе птицы	90	12,7	12,6	16,3	236
512-III/04	Рис припущенный	150	3,6	6	37,5	220
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	62	3,8	1,1	27,2	136
		ИТОГО:	**24,7**	**22,5**	**101**	**734**

ДЕНЬ 8

67/11; т.1/96	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/10	1,6	3,4	8	70
ТТК № 132	Котлета домашняя	80	10	10,1	13,9	203
514-Ш/04	Бобовые отварные	110	7,6	6,9	24,5	187
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	57	3,5	1	25	125
		ИТОГО:	**22,9**	**21,4**	**86,4**	**643**

ДЕНЬ 9

82/11	Суп картофельный с вермишелью	200	2	2,4	13,8	84
ТТК № 100	Биточки рубленые из птицы	90	12,7	12,6	16,3	236
510-III/04	Каша вязкая гречневая	150	4,5	6,7	22,3	171
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	54	3,3	1	24,2	121
		ИТОГО:	**22,7**	**22,7**	**91,6**	**670**

ДЕНЬ 10

57/11	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	1,6	4,2	11,4	84
ТТК № 56/1	Шницель мясной запеченный	80	12,3	9,3	12,8	210
516-III/04	Макаронные изделия отварные	140	4,9	5,7	32,9	205
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	60	3,7	1,1	26,4	132
		ИТОГО:	**22,7**	**20,3**	**98,5**	**689**

Исполнитель:
ООО "МАРГО"

Директор _____ /М.В.Лащенова/

М.П.

Исполняющий обязанность директора МОУ СШ №34

Заказчик: Директор _____
(наименование общеобразовательного учреждения)

_____ /С.В. Селезнева/
(подпись) (расшифровка подписи)

М.П.