**Приложение № 3 к документации**

**Договор № 07**

**оказания услуг по организации школьного питания**

**МАОУ «СОШ №19 ИМ. Л.А. ПОПУГАЕВОЙ» г. Удачный Мирнинского района РС(Я).**

г. Удачный «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_ года

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19 ИМЕНИ Л.А. ПОПУГАЕВОЙ» МУНИЦИПАЛЬНОГО** ОБРАЗОВАНИЯ «МИРНИНСКИЙ РАЙОН» РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)**,** (сокращенное наименование МАОУ «СОШ №19 ИМ. Л.А. ПОПУГАЕВОЙ»),именуемое в дальнейшем «**ЗАКАЗЧИК»**,в лице директора Багдасаевой Ольги Петровны,действующей на основании Устава. с одной стороны, и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_именуемый в дальнейшем **«ИСПОЛНИТЕЛЬ»**, в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующей на основании Устава, вместе именуемые Стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. **Предмет договора**

1.1**. ИСПОЛНИТЕЛЬ** обязуется по заданию **ЗАКАЗЧИКА** оказать услугу по организации школьного питания, в соответствии с согласованным и утвержденным меню, обучающихся МАОУ «Средняя общеобразовательная школа №19 имени Л.А. Попугаевой» г. Удачный, Мирнинского района, Республика Саха (Якутия), (далее - услуга), в сроки, установленные настоящим договором и на условиях настоящего договора, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги.

1.2. Под организацией питания в целях настоящего Договора понимается обеспечение учащихся горячим питанием (приготовление завтраков, обедов), и его непосредственная реализация согласно Приложениям №1 (Техническое задание), №2, №3 к настоящему Договору и по заявке Заказчика. Организация питания в МАОУ «СОШ № 19 им. Л.А.Попугаевой» осуществляется для всех учащихся в том числе предоставляется льготным категориям.

1.3. В случае вывода учащихся на дистанционное обучение в период неблагоприятной санитарно-эпидемиологической обстановки, стоимость горячего питания для льготных категорий компенсируется выдачей равнозначного по стоимости продуктового набора (сухой паёк). Перечень рекомендуемых пищевых продуктов для обеспечения питанием обучающихся льготных категорий и по индивидуальным программам в период их обучения в дистанционной форме приведен в Приложении №3 к настоящему договору. (Постановление Главы МО «Мирнинский район» № 0434 от 03.04.2020 г.)

1.4. Приготовление и отпуск питания производятся Исполнителем через пищеблок, находящийся в здании Заказчика, расположенный по адресу: 678188, Республика Саха (Якутия), Мирнинский район, г. Удачный, мкр. Новый город,

1.5. Исполнитель оказывает Услуги в период с " 11" января 2023 г. по "31" мая 2023 г. (включительно) (кроме выходных и каникулярных дней).

1.6. Услуга выполняется иждивением Исполнителя из его продовольственных товаров, его силами и средствами.

1.7. Источник финансирования: бюджет МО «Мирнинский район» (1-11 кл. льготная категория учащихся завтрак или обед в зависимости от смены обучения), бюджет МО «Мирнинский район» (целевое финансирование АК «АЛРОСА» 5-11 кл. завтрак или обед в зависимости от смены обучения.)

**2. Цена договора и порядок расчетов**

2.1. Ориентировочная цена настоящего договора составляет **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, НДС/без учета НДС (упрощенная система налогообложения). Ежемесячная стоимость услуг и окончательная цена договора может меняться в зависимости от фактического количества учащихся в период обучения в школе. Расчет стоимости договора произведен согласно Приложению №2.

2.2. Стоимость оказанных Услуг, указанных в [п. 2.1](#Par20) настоящего Договора, определяется фактическими заявками Заказчика на количество завтраков, обедов исходя из стоимости рациона с учетом утвержденного Заказчиком Меню.

2.3. Услуга считается оказанной с даты подписания Сторонами акта об оказании услуг.

2.4. Услуги оплачиваются Заказчиком в строгом соответствии с объемами выделенных бюджетных ассигнований.

2.5. Оплата по настоящему договору осуществляется Заказчиком путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в следующем порядке:

2.5.1. Безналичным путем, перечислением средств Заказчика на расчетный счет Исполнителя по факту оказанных услуг. Заказчик с момента получения счета и акта об оказании услуг в течение 5-ти рабочих дней проводит приемку оказанных услуг. В течение **7** (рабочих) дней с момента подписания Заказчиком акта об оказании услуг производится оплата за оказанные услуги.

2.6. Превышение Исполнителем объемов и стоимости оказываемых услуг, произошедшие по вине либо по инициативе Исполнителя, оплачиваются Исполнителем за свой счет.

1. **Права и обязанности Сторон**

**3.1 Обязанности Исполнителя:**

3.1.1. Обеспечивать приготовление и отпуск ежедневного разнообразного питания учащихся согласно 2-х недельному цикличному меню, прошедшее экспертизу Роспотребнадзора утвержденное Исполнителем и согласованное с Заказчиком. Предоставлять через столовую при учебном учреждении рациональное питание в соответствии с графиком, согласованным с Заказчиком, вывешивать меню (прейскурант) продукции в месте реализации.

3.1.2. Исполнитель имеет право обеспечить работу буфета, буфетов-лотков на территории Заказчика (столовой) и реализацию буфетной продукции в соответствии с действующими СанПиН.

3.1.3. Совместно с Заказчиком утвердить режим работы столовой, буфета и буфетов-лотков.

3.1.4. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

3.1.5. Соблюдать правила оказания услуг общественного питания.

3.1.6. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с Федеральным [законом](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=389875&date=15.12.2021) от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" производственный контроль. Соблюдать ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и нормами действующего законодательства» от 02.01.2000 г.

Копии результатов анализов должны быть у Исполнителя.

3.1.7. Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами для оказания Услуг по организации питания, организовывать повышение их квалификации в соответствии с СанПиНом 1.2.3685-21.

Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ГОСТа.

3.1.8. Следить за своевременным и обязательным прохождением работниками столовой медицинских и профилактических осмотров.

3.1.9. Обеспечить организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения периодично, в соответствии с действующим законодательством.

3.1.10. Обеспечить наличие личных медицинских книжек на каждого работника.

3.1.11. Обеспечить условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами.

3.1.12. Исполнитель должен иметь в своем штате технолога.

3.2.13. Исполнитель вправе отказаться от исполнения обязательств по Договору лишь при условии полного возмещения Заказчику убытков.

3.1.14. Своевременно снабжать столовую необходимыми продовольственными товарами, сырьем в соответствии с разработанными меню, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

Контролировать качество, поставляемых на пищеблок Заказчика продовольственных товаров, в соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.

3.1.15. Исполнитель обязуется передать Заказчику вместе с товаром документы, подтверждающие качество и соответствие ГОСТу, санитарные и прочие сертификаты, прилагаемые к товару его изготовителем.

3.1.16. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.1.17. Обязан ежедневно вывешивать в школьной столовой Меню, согласованное Заказчиком.

3.1.18. Совместно с Заказчиком производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

3.1.19. Исполнитель не имеет права препятствовать родительской общественности при проверке качества школьного питания.

3.1.20. Обеспечить школьную столовую посудой, приборами, кухонным инвентарем, спецодеждой (для работающего персонала), белыми халатами (для представителей проверяющих органов), моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

3.1.21. Обеспечить сохранность помещений, оборудования, мебели и эксплуатацию представляемого для столовой оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, содержание его в постоянной исправности; принимать меры совместно с «Заказчиком» к максимальной механизации трудоемких процессов приготовления пищи, внедряя новую технику в работу столовой, по заявкам «Исполнителя».

3.1.22. Исполнитель обязан обеспечивать контроль сохранности и правильности эксплуатации технологического оборудования и помещения пищеблока.

3.1.23. Обязан обеспечивать соблюдение в помещениях Заказчика установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

3.1.24. Обязан проводить ежедневно бракераж пищи с участием работников школы (медицинской сестры), в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания.

3.1.25.Обязан обеспечивать строгое соблюдение установленных в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических нормативных документах требования к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья детей, окружающей среды и имущества, Закона "О защите прав потребителей".

3.1.26. Обязан обеспечивать контроль соблюдения технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации товара.

3.1.27. Обязан обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований на пищеблоке, рациональность предлагаемого меню.

3.1.28. Обязан обеспечивать проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

3.1.29. Обязан обеспечить наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

3.1.30. Обязан осуществлять вывоз жидких пищевых отходов своими силами путем заключения договора со специализированной организацией на вывоз и утилизацию бытовых отходов, в том числе пищевых, образовавшихся в результате его деятельности.

3.1.31. Обязан обеспечить вывоз порожней тары, ремонт и обслуживание весоизмерительных приборов, холодильного, технологического, подъемно-транспортного оборудования.

3.1.32. Обязан обеспечивать выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов.

3.1.33. Исполнитель обязан погашать штрафы, пени, неустойки, подлежащие к оплате при выявлении нарушений в организации питания в ходе плановых и неплановых проверок со стороны Роспотребнадзора, ответственность за которые возложена на организатора питания.

3.1.34. Обязан предоставлять Заказчику для сверки расчетов ведомость по питанию учащихся и [Акт](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=PAP&n=38786&date=15.12.2021) об оказании услуг ежемесячно не позднее 2-го числа месяца, следующего за отчетным.

3.1.35. Обязан обеспечить наличие на пищеблоке Заказчика:

3.1.35.1. Ежедневного Меню.

3.1.35.2. Технологических карт на блюда и изделия по Меню.

3.1.35.3. Товарно-транспортных документов на продукцию, оформленных Исполнителем и содержащих по каждому наименованию товара сведения о номере сертификата, сроке его действия, органе, его выдавшем; на скоропортящуюся продукцию - сведений о номере удостоверения качества (ветеринарного свидетельства) с указанием даты его выдачи, сроков изготовления и реализации продукции.

3.1.35.4.Полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов.

3.1.35.5. Книги отзывов и предложений.

3.1.35.6. Результатов лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой, согласованной с санитарной службой.

3.1.35.7. Обеспечить ведение бракеражного журнала; журнала движения скоропортящихся продуктов, журнала учета мероприятий по контролю, журнала осмотра на гнойничковые заболевания, журнала здоровья и журнала проведения C-витаминизации.

* 1. **Обязанности Заказчика:**

3.2.1. Создать условия для предоставления горячего питания детям.

3.2.2. Назначить представителя из числа своих сотрудников, ответственного за организацию питания учащихся, письменно оповестив Исполнителя о назначенном лице в течение 2 (двух) дней с момента заключения настоящего Договора.

3.2.3. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание с Исполнителем.

3.2.4. Предоставить Исполнителю заявку с количеством питающихся на каждый день.

3.2.5. Осуществлять учет фактически питающихся в МАОУ «СОШ №19 им. Л.А.Попугаевой»

3.2.6. Утверждать график питания детей. При изменении утвержденного графика питания, Заказчик предупреждает Исполнителя не позднее, чем за два рабочих дня.

3.2.7. Заказчик обеспечивает контроль над правильным расходованием и своевременным финансированием средств на установленные настоящим Договором цели.

3.2.8. Совместно с Исполнителем принимать меры по обеспечению столовой в достаточном количестве необходимой столовой посудой.

3.2.9. По окончании периода оказания услуг осуществлять с Исполнителем сверку расчетов оказанных Услуг не позднее 2 числа месяца, следующего за отчетным.

3.2.10. По окончании периода оказания услуг подписывать с Исполнителем [Акт](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=PAP&n=38786&date=15.12.2021) об оказании услуг.

3.2.11. Оплатить работы Исполнителя в соответствии с условиями настоящего Договора или представить Исполнителю письменный мотивированный отказ от подписания [Акта](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=PAP&n=38786&date=15.12.2021) об оказании услуг.

3.2.12. Осуществить за свой счет охрану столовой, буфета и оснащение указанных помещений пожарно-охранной сигнализацией.

3.2.13. В конце рабочего дня представитель Исполнителя и ответственный за организацию питания от Заказчика составляют [Акт](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=PAP&n=63261&date=15.12.2021) реализации продукции кухни в двух экземплярах. Первые экземпляры ежедневных [Актов](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=PAP&n=63261&date=15.12.2021) реализации продукции кухни и Меню остаются у Исполнителя, вторые экземпляры документов остаются у Заказчика. В [Акте](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=PAP&n=63261&date=15.12.2021) реализации продукции кухни указывается стоимость каждого вида питания согласно утвержденным Меню и калькуляции, а также количество питающихся. [Акт](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=PAP&n=63261&date=15.12.2021) составляется на основании фактических заявок и ежедневного Меню.

3.2.14. Заказчик вправе отказаться от исполнения Договора при условии оплаты Исполнителю фактически понесенных им расходов.

3.2.15. Осуществлять контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

3.2.16. Осуществлять контроль поступающих в пищеблок продуктов на предмет соответствия гигиеническим требованиям, а также наличием сопровождающих документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения, осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

**4. Ответственность Сторон**

4.1. Сторона, не исполнившая либо ненадлежащим образом исполнившая обязатель­ства по данному договору, несет ответственность в виде возмещения убытков, причиненных другой стороне, права которой нарушены.

4.2. Исполнитель при нарушении срока оказания услуг уплачивает Заказчику пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем.

4.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф в размере 10 (десяти) процентов от цены договора.

4.4. Заказчик при нарушении сроков оплаты, уплачивает Исполнителю пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки оплаты Заказчиком Исполнителю в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

4.5. Сумма пени не может превышать цену договора. Штрафы начисляются за каждый факт нарушения условий договора, предусмотренных пунктом 2.1. Уплата штрафов (пеней) не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств по настоящему Договору.

4.6. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за качество реализованной пищи, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.

4.7. Ответственность Сторон в иных случаях определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

**5. Разрешение споров**

5.1. Все споры и разногласия, возникающие между Сторонами при исполнении настоящего договора, будут разрешаться путем переговоров, в том числе путем направления претензий.

5.2. Споры, не урегулированные путем переговоров, возникающие при исполнении настоящего Договора, передаются на рассмотрение в Арбитражный суд Республики Саха(Якутия).

**6. Форс – мажорные обстоятельства**

6.1. Любая из Сторон настоящего Договора освобождается от ответственности за его нарушение, если такое нарушение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения Договора в результате событий чрезвычайного характера, которые Стороны не могли ни предвидеть, ни предотвратить разумными мерами. К обстоятельствам непреодолимой силы относятся события, на которые Стороны не могут оказывать влияние, например: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, а также восстание, гражданские беспорядки, забастовка, акты государственных органов, военные действия любого характера, препятствующие выполнению настоящего Договора.

6.2. При наступлении обстоятельств, указанных в п. 6.1 настоящего Договора, каждая Сторона должна без промедления известить о них в письменном виде другую Сторону. Извещение должно содержать данные о характере обстоятельств, а также официальные документы, удостоверяющие наличие этих обстоятельств и по возможности, дающие оценку их влияния на возможность исполнения Стороной своих обязательств по настоящему Договору.

6.3. Если Сторона не направит или несвоевременно направит извещение, предусмотренное в п. 6.2 настоящего Договора, то она обязана возместить другой Стороне понесенные этой Стороной убытки.

6.4. Если обстоятельство непреодолимой силы вызывает существенное нарушение или неисполнение обязательств по настоящему Контракту, длящееся более 2 (двух) месяцев, каждая Сторона имеет право прекратить действие настоящего Контракта после подачи другой Стороне предварительного письменного уведомления о своем намерении прекратить действие договора.

**7. Срок действия, порядок изменения и расторжения Договора**

7.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания его обеими Сторонами и действует до 31.05.2023 г., а в части взятых на себя обязательств Сторонами-до полного их исполнения.

7.2. Условия настоящего Договора могут быть изменены по взаимному согласию Сторон путем подписания письменного соглашения.

7.3. Любые изменения и дополнения к настоящему договору имеют силу только при условии их оформления в письменном виде и подписания Сторонами.

7.4. Изменение существенных условий договора возможно по соглашению сторон в соответствии с действующим законодательством в сфере закупок товаров, работ, услуг.

7.5. Расторжение настоящего Договора допускается по соглашению Сторон и в одностороннем порядке по требованию Заказчика в случае отказа от оказания услуг при отсутствии задолженности со стороны Заказчика либо по решению суда в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

**8. Заключительные положения**

8.1. Все изменения и дополнения к настоящему Договору должны быть совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями Сторон.

8.2. При изменении у одной из Сторон местонахождения, наименования, банковских и других реквизитов, в том числе иных существенных изменениях, она обязана в течение пяти рабочих дней письменно известить об этом другую Сторону.

8.3. Ни одна из Сторон не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему Договору третьим лицам без письменного согласия другой Стороны.

8.4. Вопросы, не урегулированные настоящим Договором, разрешаются в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.5. Во всем остальном, что не урегулировано настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

8.5. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

8.6. Неотъемлемой частью настоящего договора являются следующие приложения:

- Приложение № 1. «Техническое задание на оказание услуг по организации школьного питания»

- Приложение №2. «Расчет цены услуг и стоимости договора на оказание услуг по организации школьного питания для учащихся за период с 11.01.2023 г. по 31.05.2023 г**.»**

- Приложение №3. «Приложение к Постановлению Главы района №0434 от 03.04.2020 г. Перечень рекомендуемых пищевых продуктов для обеспечения питанием обучающихся в период их обучения в дистанционной форме»

**9.Юридические адреса сторон:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик:**  **МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №19 ИМЕНИ Л.А.ПОПУГАЕВОЙ»** МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «МИРНИНСКИЙ РАЙОН» РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)  Местонахождение и почтовый адрес:  МАОУ «СОШ №19 ИМ. Л.А. ПОПУГАЕВОЙ», 678188 РС (Я), г. Удачный, мкр. Новый город.  тел/факс: 8(411 36) 5-01-14; 5-08-96  ИНН 14330017574 КПП 143301001  БИК 019805001  Расчетный счет № 03234643986310001600  Корреспондентский счет. №40102810345370000085  Отделение-НБ Республика Саха (Якутия) г. Якутск  УФК по РС(Я) (АМО «Мирнинский район» РС(Я), МАОУ «СОШ №19 ИМ. Л.А.ПОПУГАЕВОЙ», л/сч № 310740D0197)    Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/О.П.Багдасаева/  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_ г.  М.П. | **Исполнитель:**  **Исполнитель:**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_ г.  М.П. |

Приложение № 1 к договору

№ \_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 202\_ г.

.

**Техническое задание на**

**оказание услуг по организации школьного питания**

**Предмет договора:** оказание услуг по организации школьного питания МАОУ «Средняя общеобразовательная школа №19 имени Л.А. Попугаевой»

**Место оказания услуг:** Республика Саха (Якутия), Мирнинский район, г. Удачный, мкр. Новый город, МАОУ «СОШ №19 ИМ. Л.А. ПОПУГАЕВОЙ».

**Количество, функциональные и технические требования к оказываемым услугам:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование**  **услуги** | **Кол-во**  **детей** | **Примечание** |
| 1 | Оказание услуг по организации питания: |  | Организация питания детей на базе столовой МАОУ «СОШ №19 им. Л.А.Попугаевой» МО «Мирнинский район» РС (Я) |
| 1.1 | Обед (льготная категория): | 30 |
| 1.2 | 5,6,8 – завтрак (5 дн. учебная неделя) | 274 |
| 1.3 | 5,6,8– обед (5 дн. учебная неделя) льготная категория | 21 |
| 1.4 | 7 класс завтрак (5 дн. учебная неделя) льготная категория | 9 |
| 1.5 | 7 класс обед (5 дн. учебная неделя) | 92 |
| 1.6 | 9-11 класс завтрак (6 дн. уч.неделя) | 166 |
| 1.7 | 9-11 класс обед (6 дн. уч.) льготная категория | 9 |

**Общие требования к оказанию услуг**

* Все услуги должны быть выполнены на высоком профессиональном уровне. Исполнитель несет ответственность за своевременность, полноту и качество предоставляемых услуг.
* Исполнитель осуществляет постоянное администрирование и техническое содействие по всем вопросам, связанным с организацией мероприятия.
* Исполнитель обязан предоставить Заказчику сведения об ответственных исполнителях по организации выполнения технического задания (с указанием номера мобильного телефона, адреса электронной почты).
* Осуществление всех необходимых согласований с соответствующими исполнительными и контролирующими органами.
* Соблюдение правил техники безопасности и других требований нормативных правовых актов Российской Федерации к оказываемым услугам при проведении проекта.
* Оперативное реагирование и решение вопросов, возникающих в рамках реализации услуг, при этом уровень услуг не должен ухудшаться.
* Соблюдение действующего Законодательства РФ в области организации питания в образовательных учебных заведениях.
* Услуга предоставляется на базе столовой МАОУ «СОШ №19 им. Л.А.Попугаевой». Время предоставления согласовывается с заказчиком, обеспечение оказания услуг в режиме шестидневной рабочей недели.
* Питание должно оказываться в соответствии с требованиями Федеральных законов от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и нормами действующего законодательства.
  + Стоимость питания участников должна соответствовать стоимости питания обучающихся, согласно Постановлению Администрации МО «Мирнинский район» от 13.01.2022 г. №26 «Об установлении стоимости для обучающихся, получающих основное общее, среднее общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях МО «Мирнинский район», Республики Саха (Якутия) за счет средств бюджета МО «Мирнинский район», Республики Саха (Якутия).
  + Отпуск общественного питания обучающимся необходимо организовывать по группам на перерыве, в соответствии с режимом занятий путем предварительного накрывания столов.
  + Приготовление питания должно осуществляться персоналом поставщика на пищеблоке заказчика по фактическому количеству детей.
  + при оказании услуг соблюдать СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
  + Обязательное наличие ежедневно в обеденном зале школы меню на текущий день, соответствующего утвержденному Плану меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
  + Учащихся необходимо обеспечивать рациональным питанием, разнообразным на протяжении недели с обязательным увеличенным содержанием в меню овощей и фруктов.

Питание детей должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ и предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям. Оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) для максимального усвоения их является равным 1:1:4. При этом белки должны составлять около 14%, жиры – 31% и углеводы – 55% общей калорийности рациона.

В качестве основного источника белков в составе рациона питания детей и подростков, обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. В качестве источника полиненасыщенных, жирных кислот в питании детей и подростков используют кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий. В качестве основного источника животных жиров в питании детей и подростков используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло, ограниченно-крестьянское и топленое масло). Не использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании детей и подростков лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

В питании детей следует использовать цельное молоко 3,2 - 3,5 % жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (не восстановленного) сырья.

В исключительных случаях (не чаще одного раза в 3-4 недели) допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущенное молоко можно использовать в качестве соуса с творожными и мучными блюдами. Сухое молоко может использоваться при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Нельзя использовать сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

Необходимо включать в рацион питания детей сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов), пластифицированные массы, а также специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты.

В питании детей не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

Ограничивается использование в питании учащихся жирных видов мяса (птицы). В питании детей и подростков рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину II категории, мясную свинину, мясо птицы II категории и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

В питании детей только в исключительных случаях можно использовать майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии): вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (термизированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

В питании детей и подростков недопустимо применять продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других, опасных для здоровья человека веществ и соединений.

В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания учащихся, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).

В качестве красителей в составе пищевых продуктов питания детей и подростков могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каратиноиды, рибофлавин и др. и витаминные, витаминно-минеральные премиксы в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод, свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья.

В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые коренья (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.

При производстве кулинарной продукции для питания детей и подростков недопустимо использование ароматизаторов (за исключением ванилина), усилителей вкуса (глутамат натрия и др.).

В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

В составе пищевых продуктов для учащихся должна использоваться только йодированная соль. Желательно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КiО), а не йодидом калия (Кi).

Блюда из овощей, не прошедших тепловую обработку, готовятся из овощей нового урожая (капуста, репчатый лук, корнеплоды).

Недопустимо использовать при приготовлении питания следующую продукцию:

* продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
* мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
* рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
* яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
* утиные и гусиные яйца;
* консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
* крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
* овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
* пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;
* продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

В питании учащихся не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья детей и подростков, а также обострению хронических заболеваний:

* сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
* жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель);
* кулинарные жиры;
* уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
* острые соусы (типа кетчупа), закусочные консервы и маринованные овощи, и фрукты (консервированные с добавлением уксуса, сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);
* майонез для заправки первых блюд (использование майонеза для заправки салатов только в исключительных случаях);
* кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин и другие стимуляторы, алкоголь, газированные напитки;
* мороженое;
* биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолурозовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;
* продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики.

С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков не допускается использовать:

* кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
* блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные) рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
* изделия из мясной обрези, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
* зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
* фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
* молоко - "самоквас", простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
* творог из не пастеризованного молока;
* творог собственного (непромышленного) приготовления;
* творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
* холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
* окрошки (холодные супы);
* макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;
* яйца и мясо водоплавающих птиц;
* яичницу-глазунью;
* грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании учащихся, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

Запрещается оставлять на следующий день:

* салаты, винегреты;
* супы;
* мясо отварное порционированное для первых блюд, рубленые изделия из мяса, рыбы, птицы;
* соусы;
* картофельное пюре, отварные макароны.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявленным к продовольственному сырью и пищевым продуктам и должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условия хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Обеспечение строгого соблюдения правил приемки поступающих продуктов, требований к кулинарной обработке продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

Проведение 1 раз в месяц по утвержденному графику генеральной уборки (санитарного дня) помещений пищеблоков, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Проведение ежедневно в составе бракеражной комиссии школы бракеража проб пищи для осуществления контроля за качеством поступающей в школу продукции, с оформлением соответствующей записи в специальный журнал бракеража пищевых продуктов.

Обеспечение ежедневного ведения необходимой документации по форме (Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал здоровья (осмотр персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания), Журнал проведение витаминизации третьих и сладких блюд, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Ведомость контроля за рационом питания).

Комплектование штата пищеблоков квалифицированными кадрами в соответствии с потребностью для выполнения всех необходимых процессов при организации питания обучающихся. Согласно СанПин профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний проводить в соответствии с национальным календарем прививок. Обязательное наличие у персонала Исполнителя, контактирующего с персоналом Заказчика, детьми, едой наличие вакцинации против COVID-19, в соответствии с Постановлением главного государственного санитарного врача по РС(Я) от 13.07.2021 № 4 об обязательной вакцинации отдельных групп граждан

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

**Требования к транспортировке продуктов, помещениям и их материально-техническому оснащению**

Хранение и перевозка продуктов должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность.

Хранение пищевых продуктов допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. При хранении необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

Для перевозки пищевых продуктов используются специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства. Транспортные средства должны иметь санитарный паспорт, выданный в установленном порядке, быть чистым, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

Транспортные средства ежедневно должны подвергаться мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицироваться средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Погрузка и разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде.

В случае если при хранении, перевозках пищевых продуктов допущено нарушение, приведшее к утрате пищевыми продуктами соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств, продукция не подлежит реализации.

Столы, для организации приема пищи, необходимо ежедневно мыть горячей водой с содой и мылом, а после каждого приема пищи – протирать влажной салфеткой.

Санитарное содержание помещений, территории, режим уборки и дезинфекции, порядок мытья столовой и кухонной посуды должны соответствовать СП 2.3.6.1079-01.

Исполнитель обязан содержать, обслуживать, производить ремонт технологического оборудования.

Обеспечить работу столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с нормами оснащения.

Обеспечивать сохранность инженерных подводящих сетей. Оплачивать сверхнормативное потребление коммунальных услуг: холодное, горячее водоснабжение и электроэнергию.

Ведение журналов учета:

-журнал учета использования фритюрных жиров

-журнал учета дезинфекции, форма №6

-журнал учета температурного режима холодильного оборудования

-журнал учета получения и расходования дез.средства и проведения дез.работ на объекте

-журнал учета качества пред.стерилизационной обработки, форма 366у

-журнал учета генеральных уборок, форма У

-журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова

-журнал учета температуры и влажности

-журнал контроля за рационом питания и приемки бракеража готовой продукции, форма Г.

-журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего в пищеблок, форма В

-журнал «Здоровье», форма №2-ЛП

-журнал бракеражный, форма №6-ЛП.

**Обязательные требования**

Организация буфетной торговли для учащихся в соответствии с допустимым ассортиментом в образовательном учреждении.

В случае, нахождения помещения столовой в безвозмездной аренде, Исполнитель самостоятельно заключает договор субаренды , а также на вывоз и утилизацию ТБО и отходов производства школьной столовой (класс «А»), обязан вернуть имущество в том же состоянии и количестве, в котором его получил с учетом нормального износа.

**Заказчик: Исполнитель:**

Директор Генеральный директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / О.П.Багдасаева /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Л.Н. Сажина**/**

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_ г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_ г.

м.п. м.п.

Приложение №2 к договору

№ \_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_ 202\_ г*.*

**Расчет цены услуг и стоимости договора на оказание услуг по организации школьного питания для учащихся за период с 11.01.2023 г. по 31.05.2023 г.**



**Заказчик: Исполнитель:**

Директор Генеральный директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / О.П.Багдасаева /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Л.Н. Сажина**/**

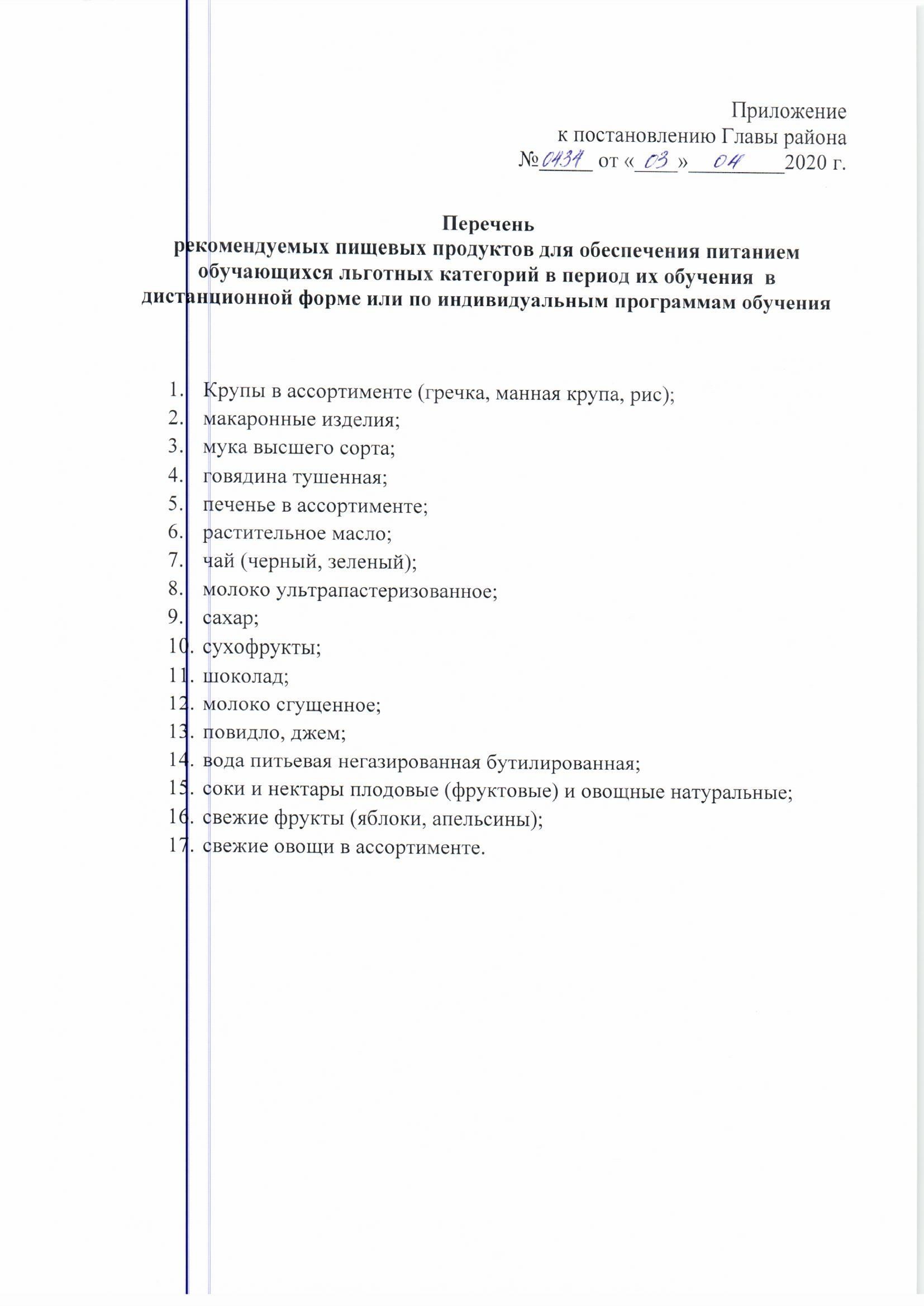
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_ г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_г.

м.п. м.п.

.

Приложение №3 к договору

№ \_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_ 202\_ г*.*



**Заказчик: Исполнитель:**

Директор Генеральный директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / О.П.Багдасаева /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Л.Н. Сажина**/**

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_ г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_г.

м.п. м.п.

.