

**ДОГОВОР № 01-ШП**  
на организацию горячего питания обучающихся

г. Артемовский

« 01 » 08 2025 г.

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 21»**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ивашененко Оксаны Николаевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью "Комбинат школьного питания", именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генеральный директор Гореловой Ирины Александровны, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», на основании п. 2.1. Положения о закупках товаров, работ, услуг МАОУ «Лицей № 21», и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, заключили настоящий договор (далее – Договор) о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

1.1. В соответствии с настоящим Договором Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания обучающихся МАОУ «Лицей № 21» с 01 сентября 2025 года по 30 сентября 2025 года в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором и техническим заданием (Приложение № 1), а Заказчик обеспечить оплату оказанных услуг в установленных Договором порядке, форме и размере.

1.2. Наряду с основным питанием Исполнителем организовывается дополнительное питание обучающихся через буфет общеобразовательного учреждения, который предназначен для реализации горячего питания, мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20

1.3. Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся МАОУ «Лицей № 21» осуществляется в соответствии с Примерным 20-дневным рационом питания (меню).

**2. Цена Договора и порядок расчетов**

2.1. Цена по договору: 99000, 00 руб. (девятьсот девять тысяч рублей, 00 копеек), является твердой и определяется на весь срок исполнения договора за исключением случаев, предусмотренных настоящим Договором и Федеральным законом № 223-ФЗ.

2.2. Оплата по Договору осуществляется безналичным путем в рублях Российской Федерации.

2.3. Цена договора указана с учетом всех расходов Исполнителя, связанных с оказанием услуг, в том числе расходов на приобретение продуктов питания и других материальных ресурсов, предоставление персонала, имеющего необходимую квалификацию, доставку и разгрузку продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов в соответствии с примерным меню на пищеблоке заказчика, страхование, уплату налогов, пошлин, сборов, расходов по оплате стоимости сторонних организаций и третьих лиц и других обязательных платежей, которые необходимо выплатить при исполнении Договора.

2.4. Цена Договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Договором количества товара, качества поставляемого товара и иных условий договора.

2.5. Оплата оказанных услуг производится ежемесячно за фактически оказанные услуги путем перечисления денежных средств с лицевых счетов Заказчика на расчетный счет Исполнителя за счет средств бюджета, на основании подписанных сторонами актов оказанных услуг в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней со дня подписания Сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг.

2.6. Обязательства Заказчика по оплате Цены Договора считаются исполненными с момента списания денежных средств в размере Цены Договора с банковского счета Заказчика, указанного в разделе 10 Договора.

2.7. Отказ Исполнителя от исполнения своих обязательств возможен только в связи с существенными нарушениями условий Договора Заказчиком.

2.8. Заказчик в ходе исполнения договора по согласованию с Исполнителем вправе изменить не более чем на 10% объем всех предусмотренных настоящим Договором услуг при изменении потребности в них. Цена единицы дополнительного объема услуги и цена единицы услуги при сокращении потребности в оказании услуг определяется как частное от деления первоначальной цены договора на предусмотренное в Договоре объема услуги.

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) по срокам исполнения договора и (или) по количеству товара предусмотренных договором.

2.10. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Договором, Заказчик производит оплату по Договору за вычетом соответствующего размера штрафа, неустойки, а также осуществляет перечисление суммы штрафа, неустойки в доход бюджета Артемовского городского округа на основании платежного документа, оформленного Заказчиком, с указанием Исполнителя, за которого осуществляется перечисление штрафа, неустойки.

2.11. 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 Договоре счет Исполнителя, несет Исполнитель.

2.12. В случае, если Договор заключается с физическим лицом, за исключением индивидуального предпринимателя или иного занимающегося частной практикой лица, обязательным условием является уменьшение суммы, подлежащей уплате физическому лицу, на размер налоговых платежей, связанных с оплатой Договора.

### **3. Место и сроки оказания услуг**

3.1. Исполнитель производит оказание услуг в соответствии с Графиком оказания услуг ежедневно с понедельника по пятницу за исключением выходных, праздничных дней в соответствии с утвержденным режимом работы Заказчика.

Точное количество рационов питания определяется в соответствии с заявкой Заказчика в зависимости от фактического количества детей. Заявка подается ответственным лицом Заказчика до 12-00 часов рабочего дня, предшествующего дню оказания услуги, в письменном виде ответственному работнику Исполнителя на пищеблоке.

3.2. Место оказания услуг: Свердловская область, г. Артемовский, ул. Кронштадтская, строение 12

3.3 Сроки оказания услуг: 01.09.2025-30.09.25.

### **4. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг**

4.1. Ответственный работник Заказчика ежедневно ведет учет объема фактически оказанных услуг и проверяет соответствие количества приготовленных порций и количества порций, поданных в заявке Заказчика, посредством ведения реестра заказанных и фактически отпущенных рационов питания.

4.2. В случае получения от Заказчика запроса о предоставлении дополнительных материалов, предоставлении разъяснений касательно результатов оказанных услуг, относящиеся к условиям исполнения договора и отдельным этапам исполнения договора Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней обязан предоставить Заказчику запрашиваемые дополнительные материалы, разъяснения в отношении оказанных услуг.

4.3. Не позднее 2 (двух) дней после получения актов сдачи-приемки оказанных услуг, Заказчик рассматривает результаты оказанных услуг по настоящему Договору на предмет соответствия их объема, качества требованиям, изложенным в настоящем Договоре и техническом задании, и направляет Исполнителю подписанный Заказчиком 1 (один) экземпляр Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

4.4. 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.

4.5. В случае отказа Заказчика от принятия результатов оказанных услуг на основании экспертного заключения в связи с необходимостью устранения недостатков и (или) доработки результатов услуг Исполнитель обязуется в срок, установленный акте, составленном Заказчиком, устранить указанные недостатки/произвести доработки за свой счет.

4.6. В случае получения от Заказчика запроса о предоставлении разъяснений касательно результатов оказанных услуг, или мотивированного отказа от принятия результатов оказанных услуг, или экспертного заключения (акта) с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней обязан предоставить Заказчику запрашиваемые разъяснения в отношении оказанных услуг или в срок, установленный в указанном мотивированном отказе, экспертном заключении (акте), содержащем перечень выявленных недостатков и необходимых доработок, устранить полученные от Заказчика

замечания/недостатки/произвести доработки и передать Заказчику приведенный в соответствие с предъявленными требованиями/замечаниями комплект отчетной документации, отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок (далее – отчет), а также повторный Исполнителем акт сдачи-приемки оказанных услуг в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных услуг.

4.7. В случае если по результатам рассмотрения отчета, содержащего выявленные недостатки и необходимые доработки, Заказчиком будет принято решение об устранении Исполнителем недостатков/выполнении доработок в надлежащем порядке и в установленные сроки, а также в случае отсутствия у Заказчика запросов касательно представления разъяснений в отношении оказанных услуг, Заказчик принимает оказанные услуги и подписывает 2 (два) экземпляра Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

4.8. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт сдачи-приемки оказанных услуг и предъявленный Исполнителем Заказчику счет являются основанием для оплаты Исполнителем оказанных услуг.

## 5. Права и обязанности Сторон

### 5.1. Заказчик имеет право:

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

5.1.2. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств, в соответствии с условиями Договора.

5.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказания Услуг.

5.1.4. Предъявлять Исполнителю Претензии по порядку, количеству и качеству оказываемых Услуг.

5.1.5. Осуществлять контроль за исполнением Договора с привлечением представителей уполномоченных контролирующих органов, Управляющего совета и/или иного органа самоуправления образовательной организации, независимых экспертов.

5.1.6. Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического 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. В случае надлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Договору принять оказанные услуги.

5.2.2. Отказаться от приемки оказанных услуг в случае их несоответствия требованиям Договора и оформить Претензионный акт.

5.2.3. Своевременно оплатить надлежащим образом оказанные по Договору Услуги в соответствии со статьей 2 настоящего Договора.

5.2.4. Осуществлять контроль за соблюдением условий Договора и соответствием оказываемых Услуг требованиям настоящего Договора.

5.2.5. Ежедневно предоставляет Исполнителю заявки о количестве рационов питания на следующий учебный день.

5.2.6. Обеспечить на период оказания Услуг Исполнителя электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением и освещением, контролировать их использование исключительно на нужды Заказчика, связанные с организацией питания Потребителей услуг.

5.2.7. Предоставить Исполнителю организованное на территории образовательной организации место и оборудование для хранения отходов, образующихся в результате оказания Исполнителем Услуг по Договору. Организовать своевременный вывоз мусора и отходов, образовавшихся в результате оказания Услуг Исполнителем, в соответствии с требованиями действующего санитарного законодательства.

5.2.8. Проводить комиссионную приемку готовности пищеблока образовательной организации к новому учебному году.

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

5.2.10. 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 обучающимися, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;

- за состоянием здоровья детей.

5.2.11. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Исполнителем Услуг по настоящему Договору. При необходимости инициировать проведение проверки указанных в обращении фактов, в том числе с привлечением уполномоченных органов, либо независимых экспертных организаций в возможно короткие сроки.

5.2.12. Осуществлять контроль за соблюдением Исполнителем условий и требований Договора.

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

5.2.14. Обеспечивать беспрепятственный доступ сотрудников Исполнителя на пищеблок для осуществления контроля.

5.2.15. В течение двух рабочих дней вернуть Исполнителю подписанный экземпляр графика поставки продуктов питания и других материальных ресурсов на пищеблок заказчика, информацию о транспортных средствах и физических лицах, осуществляющих доставку и разгрузку продуктов на территории заказчика.

5.3. Исполнитель имеет право:

5.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг, оказанных надлежащим образом по Договору, на основании представленных Исполнителем комплекта отчетных документов.

5.3.2. Требовать своевременной оплаты надлежащим образом оказанных Услуг.

5.3.3. Привлечь к исполнению своих обязательств по настоящему Договору соисполнителей, обладающих специальными знаниями, навыками, квалификацией, специальным оборудованием и т.п., по видам (содержанию) услуг, предусмотренных в Техническом задании. При этом Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств соисполнителями.

5.3.4. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания Услуг в рамках Договора. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями Договора.

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

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Обеспечить постоянное присутствие на пищеблоке Заказчика своего уполномоченного (письменной доверенностью) представителя (сотрудника на пищеблоке), наделенного правом приема заявок заказчика, подписи и получения актов. До начала основного этапа оказания услуг письменно проинформировать Заказчика о своем уполномоченном лице.

5.4.2. В течение 1 (одного) рабочего дня после получения от Заказчика акта, включающего сведения о режиме работы образовательной организации, режиме питания (с указанием времени подачи рационов питания по отдельным приемам пищи), расписании звонков, об ответственных должностных лицах Заказчика по настоящему Договору, с указанием их контактной информации (контактные телефоны, факс, электронный адрес), направить подписанный экземпляр указанного акта Заказчику.

5.4.3. В случае привлечения соисполнителя предоставить Заказчику, заверенную Исполнителем копию договора, заключенного между Исполнителем и Соисполнителем, в течение 10 (Десяти) дней с момента заключения такого договора.

5.4.4. Оказывать услугу в соответствии с условиями настоящего Договора, с соблюдением требований нормативных и технических документов, нормативных правовых актов Российской Федерации и Свердловской области.

5.4.5. Своевременно и надлежащим образом представлять Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Договора.

5.4.6. 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».

5.4.7. 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.

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

5.4.8. Обеспечивать беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика, на предприятие Исполнителя (при наличии документа, подтверждающего право проверки), а также на объекты Заказчика, в целях осуществления контроля за соблюдением условий Договора.

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

5.4.10. В течение срока действия договора осуществлять обслуживание и ремонт переданного Заказчиком оборудования за свой счет. В случае необходимости оснастить пищеблок и обеденный зал заказчика необходимым оборудованием на срок действия договора.

5.4.11. Предоставлять по требованию Заказчика информацию о средне-недельной пищевой ценности фактически реализованных за прошедший период Рационов питания и использованной при этом продукции.

При этом Исполнитель обязан предоставлять питающимся за плату возможность приобретения Рационов питания по составу, качеству и цене соответствующим Рационам питания настоящего Договора; обеспечить реализацию пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий (сверх Рационов питания), ассортимент которых должен соответствовать требованиям санитарных правил и нормативов, и иметь согласование Получателя услуг.

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

5.4.14. Комплектовать Рационы питания в соответствии с Примерным меню и Заявкой Заказчика.

5.4.15. Письменно уведомлять Заказчика о предстоящих заменах блюд и/или кулинарных изделий и/или пищевых продуктов (в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарных правилах) в составе Рационов питания и предоставлять расчеты пищевой ценности.

5.4.16. Выполнять требования по обеспечению безопасности обучающихся Заказчика. Соблюдать требования пропускного режима на территории Заказчика.

5.4.17. Устранить выявленные недостатки в части, касающейся количества и/или качества оказания Услуг, в сроки, согласованные с Заказчиком.

5.4.18. Иметь на своём базовом предприятии резерв пищевых продуктов в количестве, необходимом для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте недвижимого имущества, переданного Исполнителю (Приложение № 2), а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти.

5.4.19. При возникновении исключительной ситуации осуществить доставку пищевых продуктов для обеспечения Рационами питания Заказчику в течение 2 (двух) часов с момента получения от Заказчика запроса о такой доставке.

5.4.20. Обеспечивать на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды и их расходование только для нужд Заказчика. Компенсация затрат Заказчика на коммунальные платежи Исполнителем не производится.

5.4.21. Оказывать услуги по настоящему Договору и своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников.

5.4.22. При оказании Услуг обеспечивать наличие на пищеблоке необходимых технических документов в соответствии с требованиями действующего законодательства. По запросу Заказчика предоставлять такие документы.

5.4.23. Обеспечивать поверку и клеймение весового оборудования.

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

5.4.25. Осуществлять сбор мусора и отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства и условиями настоящего Договора.

5.4.26. Своевременно по запросу Заказчика предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по Договору, в том числе об объективных обстоятельствах, препятствующих исполнению (качественному исполнению) обязательств.

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

5.4.28. Исполнять иные обязательства, предусмотренные настоящим Договором.

## **6. Ответственность Сторон**

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных Договором, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и Договором.

6.2. Исполнитель несет ответственность за:

- приготовление блюд и организацию технологического процесса в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами.
- приобретение продуктов питания, используемых для приготовления блюд, надлежащего качества, в соответствии с документами, подтверждающими качество и безопасность продукции;
- проведение ежедневного бракеража пищи в присутствии медицинского работника или ответственного лица Заказчика.

6.3. В случае неисполнения обязательств по настоящему договору, виновная сторона обязана возместить другой стороне причиненный материальный и моральный ущерб на основании действующего законодательства.

6.4. В случае просрочки исполнения ИСПОЛНИТЕЛЕМ обязательств, предусмотренных настоящим договором, ЗАКАЗЧИК вправе требовать уплаты пеней. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором, начиная со дня, следующего после истечения, установленного настоящим договором срока исполнения обязательств. Размер пеней устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации. ИСПОЛНИТЕЛЬ освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанных обязательств произошла вследствие непреодолимой силы или по вине ЗАКАЗЧИКА.

6.5. ИСПОЛНИТЕЛЬ обязан соблюдать в занимаемых помещениях правила и нормы по охране труда, пожарной безопасности, безопасной эксплуатации электроустановок. ИСПОЛНИТЕЛЬ несет ответственность за невыполнение правил и норм по охране труда, правил пожарной безопасности, правил безопасной эксплуатации электроустановок в соответствии с действующим законодательством.

## **7. Порядок расторжения Договора**

7.1. Расторжение Договора допускается:

- по соглашению Сторон;
- по решению суда;
- в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

7.2. 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.

7.3. Расторжение Договора по соглашению сторон производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

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

## **8. Срок действия, порядок изменения Договора**

8.1. Договор вступает в силу с даты подписания договора и действует до полного исполнения обязательств по настоящему договору.

## 9. Приложения.

9.1. Все Приложения к настоящему Договору согласовываются Сторонами и являются его неотъемлемой частью.

Приложение № 1 – Техническое задание.

Приложение № 2 – Перечень имущества.

## 10. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

### ЗАКАЗЧИК

Муниципальное автономное  
общеобразовательное учреждение «Лицей № 21»  
(МАОУ «Лицей № 21»)  
623782, Свердловская область,  
г. Артемовский, ул. Кронштадтская, 12  
Тел: (34363)-2-05-19 (дир), 2-16-98 (бух),  
**ОКПО: 35185361 / ОГРН: 1036600050640**  
**ИНН: 6602005279 / КПП: 667701001**  
**Р/сч: 03234643655020006200**  
**ЕКС: 40102810645370000054**  
**БИК: 016577551**  
**Банк:** Уральское ГУ Банка России//УФК по  
Свердловской области г. Екатеринбург  
Финуправление Администрации Артемовского  
муниципального округа (МАОУ "Лицей № 21",  
л/с 31906000010)

### ИСПОЛНИТЕЛЬ

Общество с ограниченной ответственностью  
"Комбинат школьного питания"  
6632021180/668001001  
1056601982491  
15.03.2005  
МРИ ФНС №4 по Свердловской области  
624980, Свердловская область, г.  
Серов, ул. Ленина, 185  
40702810716540009234  
УРАЛЬСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК,  
БИК 046577674,  
к/с 30101810500000000674  
+7 953 388 84 44  
ksp6632@mail.ru  
56.29 Деятельность предприятий  
общественного питания по прочим  
видам организации питания  
Генеральный директор Горелова  
Ирина Александровна  
Действует на основании Устава

Директор *Иващенко* О.Н. Иващенко

«*01*» *21* 2025 г.



Ген. директор *Горелова* И.А. Горелова

«*01*» *21* 2025 г.



**Техническое задание**  
на организацию горячего питания обучающихся МАОУ «Лицей № 21»

**Место оказания услуг:** Свердловская область, г. Артемовский, ул. Кронштадтская, 12,

**Сроки оказания услуг:** 01.09.2025-30.09.25

**Условия оказания услуг:** Исполнителю предоставляется право пользования производственными помещениями и оборудованием столовой на срок исполнения договора, для целей исполнения предмета договора на условиях, предусмотренных договором.

**Наименование услуг:**

1. Организация горячего питания льготной категории учащихся 5-11 классов на сумму 108,40 руб. в день за счет средств областного бюджета.
2. Организация горячего питания учащихся 5-11 классов, не вошедших в льготную категорию учащихся на сумму 108,40 руб., из них 10 руб. в день дотация за счет средств местного бюджета.

**Требования к исполнителю:**

1. Обеспечить полноценное качественное горячее питание учащимся по согласованному с Заказчиком режиму (графику) работы школьной столовой, с соблюдением технологических режимов и санитарных норм, требований, предъявляемых к качеству приготовления пищи в общеобразовательных учреждениях

2. Наряду с основным питанием организовывать дополнительное питание обучающихся через буфет общеобразовательного учреждения, который предназначен для реализации горячего питания, мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

3. Обеспечивать своими силами и за свой счет своевременную поставку качественных продуктов питания при наличии документов, подтверждающих качество продукции, её безопасность и возможность использования в детском питании.

4. Обеспечить ежедневную транспортировку сырья и продукции специализированным автотранспортом, имеющим санитарный паспорт самостоятельно или на основании договора со специализированным предприятием. По требованию Заказчика предоставить копию санитарного паспорта на транспорт или копию договора поставки продуктов в оборотной таре поставщика.

5. Обеспечить строгое соблюдение установленных правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, условий их хранения и реализации, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

6. Проводить ежедневно бракераж с участием медицинского работника школы, в соответствии с установленными нормами.

7. Допускать к работе по организации питания лиц, имеющих профессиональную квалификацию (в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»). Нести ответственность за своевременным и обязательным прохождением работниками медицинских осмотров, обеспечивать организацию переподготовки персонала по охране труда, по программе гигиенического обучения и прохождения работниками аттестации, обеспечивать проведение обязательных периодических и ежегодных медицинских осмотров работников.

8. Обеспечивать сохранность и эксплуатацию представляемых для объектов питания помещений, оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технологической пожарной инспекции, обеспечивать безопасную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и др. оборудования.

9. Обеспечивать необходимой столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем, весовым хозяйством, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски



из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

10. Обеспечивать сервировку (накрытие столов), раздачу пищи, уборку и мытье посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, технологического и холодильного оборудования.

11. На момент заключения договора представить Заказчику разработанное согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не менее чем двадцатидневное меню для питания школьников по возрастным категориям учащихся: 5-11 классы, утвержденное органами Роспотребнадзора и содержащее указание на норму выпуска готового изделия, калорийность, содержание белков, жиров, углеводов. При разработке меню, с учетом возраста обучающихся, должны быть соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся.

12. При организации горячего питания обучающихся, Исполнитель обязан руководствоваться следующими нормативно-правовыми актами Российской Федерации:

- Федеральный Закон от 02.01.2003 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПин 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания»;
- Постановление правительства РФ от 01.12.2009 №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятой декларации о соответствии».

#### **Требования к сроку и (или) объему предоставления гарантий на оказание услуг:**

Продукты питания, которые будут использованы при приготовлении пищи, должны соответствовать действующим нормативным документам (ГОСТ, ТУ), требованиям санитарного надзора на качество и безопасность продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, СанПиН 2.4.2.2821-10.

Срок годности на момент поставки продуктов питания не менее 80% исходного срока годности, установленного производителем.

Исполнитель самостоятельно приобретает продукты для приготовления пищи, следит за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил при транспортировке, хранении продуктов питания, осуществляет лабораторный контроль входящего сырья согласно ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», осуществляет ветеринарный контроль поступающего сырья согласно ФЗ «О ветеринарии», осуществляет контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, контроль за соблюдением норм закладки сырья и отпуска готовых блюд.

Транспортировку пищевых продуктов осуществляет Исполнитель своим транспортом, на основе санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Исполнитель осуществляет санитарный контроль в местах приготовления пищи, проводит их ежедневную санитарную обработку.

Должен соответствовать санитарным, гигиеническим и иным обязательным требованиям в отношении продуктов питания и организации питания.

#### **ЗАКАЗЧИК**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 21» (МАОУ «Лицей № 21»)

Директор \_\_\_\_\_ О.Н. Ивашенко

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

М.П. «Лицей № 21»

