|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГАОУ МО «Балашихинский лицей»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Д.В. Белоусов  **«02» июля 2020 г.** |

**ДОКУМЕНТАЦИЯ КОНКУРСА В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ**

**на оказание услуги по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование.**

**Балашиха,**

**2020 г.**

**I. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

**Закупка** –осуществляемые в порядке, установленном в соответствии с Положением о закупках товаров, работ и услуг, для нужд Государственного автономного общеобразовательного учреждения Московской области «Балашихинский лицей», далее – Положение о закупках, действия заказчика по определению поставщиков (исполнителей, подрядчиков) в целях заключения с ними договоров на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг.

**Заказчик** –Государственное автономное общеобразовательное учреждение Московской области «Балашихинский лицей» *(наименование заказчика)*.

**Участник конкурса** – любое юридическое лицо или несколько юридических лиц, выступающих на стороне одного участника закупки, независимо от организационно-правовой формы, формы собственности, местонахождения и места происхождения капитала либо любое физическое лицо или несколько физических лиц, выступающих на стороне одного участника закупки, в том числе индивидуальный предприниматель или несколько индивидуальных предпринимателей, выступающих на стороне одного участника закупки, которые соответствуют требованиям, установленным Заказчиком в соответствии с настоящей документацией.

**Уполномоченное лицо** –лицо, представляющее интересы участника конкурса в отношениях, связанных с проведением конкурса, на основании доверенности, выданной и оформленной в соответствии с гражданским законодательством, или ее нотариальной копии. Для целей настоящей конкурсной документации представителем участника конкурса является также единоличный исполнительный орган участника конкурса – юридического лица или единоличный исполнительный орган управляющей организации, которой участником конкурса переданы полномочия единоличного исполнительного органа.

**Единая закупочная комиссия** – постоянно действующий коллегиальный орган, созданный Заказчиком для определения поставщиков (исполнителей, подрядчиков) на поставку товаров (выполнение работ, оказание услуг) для нужд Заказчика в порядке, предусмотренном Положением о закупках (далее также – Закупочная комиссия).

**Открытый конкурс** – далее также – Конкурс – способ закупки, при котором победителем признается лицо, которое предложило лучшие условия исполнения договора в соответствии с критериями и порядком оценки и сопоставления заявок, которые установлены в Конкурсной документации на основании Положения о закупках.

**Конкурс в электронной форме** - способ закупки, победителем которой признается лицо, заявка на участие в конкурентной закупке, окончательное предложение которого соответствует требованиям, установленным документацией о конкурентной закупке, а также предложившее лучшие условия исполнения договора в соответствии с критериями и порядком оценки и сопоставления заявок, которые установлены в конкурсной документации на основании Положения о закупке товаров, работ, услуг ГАОУ МО «Балашихинский лицей».

**Конкурсная документация** – далее также – Документация – комплект документов, содержащий информацию о предмете, условиях участия и правилах проведения закупки, правилах подготовки, оформления и подачи заявки на участие в закупке Участниками, правилах выбора победителя, а также об условиях заключаемого по результатам закупки договора.

**Заявка на участие в конкурсе** – предоставляемое участником закупки подтверждение участника конкурса его согласия участвовать в конкурсе на условиях, указанных в извещении о проведении конкурса и конкурсной документации, поданное в срок и по форме, которые установлены конкурсной документацией. Заявка на участие в конкурсе включает полный комплект документов, являющихся ее неотъемлемой частью, и состоит из документов, содержащих сведения в соответствии с требованиями настоящей конкурсной документации.

**Договор** – договор, заключенный заказчиком по итогам закупки в целях обеспечения потребности в товарах, работах, услугах.

**Единая информационная система** – совокупность информации, указанной в части 3 статьи 4 Закона от 5 апреля 2014 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и содержащейся в базах данных, информационных технологий и технических средств, обеспечивающих формирование, обработку и хранение такой информации, а также ее предоставление с использованием официального сайта единой информационной системы в информационно-телекоммуникационной сети Интернет [www.zakupki.gov.ru](http://www.zakupki.gov.ru).

**Оператор электронной площадки** – юридическое лицо, являющееся коммерческой организацией, созданное в соответствии с законодательством Российской Федерации в организационно-правовой форме общества с ограниченной ответственностью или непубличного акционерного общества, в уставном капитале которых доля иностранных граждан, лиц без гражданства, иностранных юридических лиц либо количество голосующих акций, которыми владеют указанные граждане и лица, составляет не более чем двадцать пять процентов, владеющее электронной площадкой, в том числе необходимыми для ее функционирования оборудованием и программно-техническими средствами (далее также – программно-аппаратные средства электронной площадки), и обеспечивающее проведение конкурентных закупок в электронной форме в соответствии с положениями настоящего Федерального закона. Функционирование электронной площадки осуществляется в соответствии с правилами, действующими на электронной площадке, и соглашением, заключенным между заказчиком и оператором электронной площадки.

**II. ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

**1. Общие положения**

**1.1. Законодательное регулирование**

Настоящая конкурсная документация подготовлена в соответствии с Положением о закупках, Законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

**1.2. Заказчик**

Заказчик, указанный в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА» настоящей конкурсной документации (далее по тексту ссылки на разделы, подразделы, пункты и подпункты относятся исключительно к настоящей конкурсной документации, если рядом с такой ссылкой не указано иного), проводит конкурс, предмет и условия которого указаны в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА», в соответствии с процедурами, условиями и положениями настоящей конкурсной документации.

**1.3. Предмет договора. Место, условия и сроки (периоды) поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг**

1.3.1. Предмет договора указан в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА».

1.3.2. Информация о закупке сообщается неограниченному кругу лиц путем размещения в единой информационной системе извещения о проведении такого конкурса, конкурсной документации, и к участникам закупки предъявляются единые требования, которые содержатся в пункте 1.6.4 настоящей части Документации, в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА», в соответствии с процедурами и условиями, приведенными в конкурсной документации.

1.3.3. Место, условия и сроки (периоды) поставки товара, выполнения работ, оказания услуг указаны в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА», части V «ПРОЕКТ ДОГОВОРА» и части VI «ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ».

**1.4. Сведения о начальной (максимальной) цене договора**

Сведения о начальной (максимальной) цене договора указаны в извещении о проведении конкурса и в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА».

**1.5. Источник финансирования закупки и порядок оплаты**

1.5.1. Заказчик направляет средства на финансирование закупки из источника финансирования, указанного в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА».

1.5.2. Порядок оплаты указан в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА».

**1.6. Требования к участникам конкурса в электронной форме**

1.6.1. В конкурсе может принять участие любое юридическое лицо или несколько юридических лиц, выступающих на стороне одного участника закупки, независимо от организационно-правовой формы, формы собственности, местонахождения и места происхождения капитала либо любое физическое лицо или несколько физических лиц, выступающих на стороне одного участника закупки, в том числе индивидуальный предприниматель или несколько индивидуальных предпринимателей, выступающих на стороне одного участника закупки, которые соответствуют требованиям, установленным Заказчиком в соответствии с настоящей документацией.

Участник конкурса имеет право выступать в отношениях, связанных с размещением закупки, как непосредственно, так и через своих представителей на основании доверенности, выданной и оформленной в соответствии с гражданским законодательством, или ее нотариально заверенной копии.

1.6.2. Участник конкурса вправе подать только одну заявку на участие в конкурсе. В случае установления факта подачи одним участником двух и более заявок на участие в конкурсе все заявки, поданные таким участником, подлежат отклонению.

1.6.3. Участник конкурса для того, чтобы принять участие в конкурсе, должен удовлетворять требованиям, установленным в пункте 1.6.4, а также требованиям, установленным в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА».

Ответственность за соответствие всех привлекаемых соисполнителей (субподрядчиков, субпоставщиков) независимо от выполняемого ими объема работ, в том числе наличия у них разрешающих документов, несет участник процедуры закупки.

**1.6.4. Обязательные требования к участникам конкурса в электронной форме:**

1.6.4.1. соответствие требованиям, устанавливаемым в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом конкурса;

1.6.4.2. непроведение ликвидации участника закупки – юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника закупки – юридического лица, индивидуального предпринимателя банкротом и об открытии конкурсного производства;

1.6.4.3. неприостановление деятельности участника конкурса в порядке, предусмотренном Кодексом РФ об административных правонарушениях, на день подачи заявки на участие в конкурсе;

1.6.4.4. отсутствие у участника конкурса задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает 25 процентов балансовой стоимости активов участника конкурса, по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период. Участник конкурса считается соответствующим установленному требованию в случае, если он обжалует наличие указанной задолженности в соответствии с законодательством Российской Федерации и решение по такой жалобе на день рассмотрения заявок на участие в конкурсе не принято;

1.6.4.5. отсутствие у участника конкурса – физического лица либо у руководителя, членов коллегиального исполнительного органа или главного бухгалтера юридического лица – участника конкурса судимости за преступления в сфере экономики (за исключением лиц, у которых такая судимость погашена или снята), а также неприменение в отношении указанных физических лиц наказания в виде лишения права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью, которые связаны с поставкой товара, выполнением работы, оказанием услуги, являющихся объектом осуществляемой закупки, и административного наказания в виде дисквалификации;

1.6.4.6.отсутствие сведений об участнике конкурса в реестре недобросовестных поставщиков, предусмотренном Законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

**1.7. Расходы на участие в конкурсе и при заключении договора**

Участник конкурса несет все расходы, связанные с подготовкой и подачей заявки на участие в конкурсе, участием в конкурсе и заключением договора, а заказчик не имеет обязательств в связи с такими расходами, за исключением случаев, прямо предусмотренных законодательством Российской Федерации.

**1.8. Преимущества, предоставляемые при участии в конкурсе в электронной форме**

Преимущества при участии в конкурсе не предоставляются согласно части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА».

**1.9. Условия допуска к участию в конкурсе. Отказ в допуске к участию в конкурсе**

1.9.1. При рассмотрении заявок на участие в конкурсе участник конкурса не допускается Единой закупочной комиссией к участию в конкурсе в случае:

1.9.1.1. несоответствия требованиям, указанным в пункте 1.6.4, в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА»;

1.9.1.2. несоответствия заявки на участие в конкурсе требованиям конкурсной документации, в том числе наличие в таких заявках предложения о цене договора, превышающей начальную (максимальную) цену договора (цену лота);

1.9.1.3. непредставления участником обязательных документов, входящих в состав заявки на участие в конкурсе (часть III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА») (за исключением документов, подтверждающих квалификацию участника), либо наличия в таких документах недостоверных сведений об участнике конкурса или о работах, услугах, являющихся предметом закупки;

1.9.1.4. несоответствия предлагаемых в заявке товаров, работ, услуг потребностям Заказчика, установленным в конкурсной документации;

1.9.1.5. в случае установления факта подачи одним участником двух и более заявок на участие в конкурсе все заявки, поданные таким участником, подлежат отклонению.

**2. КОНКУРСНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ**

**2.1. Содержание конкурсной документации**

2.1.1. Конкурсная документация включает перечень частей, разделов, подразделов и форм, а также изменения и дополнения, вносимые в конкурсную документацию в порядке, предусмотренном пунктом 2.3.

2.1.2. Конкурсная документация доступна на официальном сайте Единой информационной системы в сфере закупок (http://www.zakupki.gov.ru). Конкурсная документация находится в открытом доступе начиная с даты размещения настоящего извещения и конкурсной документации.

**2.2. Разъяснение положений конкурсной документации**

2.2.1. При проведении конкурса какие-либо переговоры заказчика, специализированной организации или Единой закупочной комиссии с участником закупки не допускаются.

2.2.2. Не позднее чем за 3 (три) дня до дня окончания подачи заявок на участие в конкурсе любой участник закупки вправе направить заказчику запрос о разъяснении положений конкурсной документации в форме электронного документа через функционал электронной торговой площадки. Иной порядок подачи запроса не предусмотрен. Заказчик вправе не рассматривать запросы, поступившие с нарушением установленного порядка.

Заказчик в течение 3 (трех) рабочих дней со дня поступления запроса о разъяснении положений конкурсной документации направляет в форме электронного документа через функционал электронной торговой площадки разъяснения положений конкурсной документации участнику, направившему запрос, и размещает копию таких разъяснений в Единой информационной системе.

2.2.3. Заказчик не несет ответственности в случае, если участник конкурса не ознакомился с изменениями, внесенными в извещение о проведении конкурса и конкурсную документацию, размещенными и опубликованными надлежащим образом.

2.2.4. Даты начала и окончания срока представления участникам конкурса разъяснений положений конкурсной документации указаны в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА».

**2.3. Внесение изменений в извещение о проведении конкурса и конкурсную документацию**

2.3.1. В любое время до истечения срока представления заявок на участие в конкурсе Заказчик по собственной инициативе либо в ответ на запрос участника закупки вправе внести изменения в конкурсную документацию. В течение 3 (трех) рабочих дней со дня принятия решения о необходимости изменения конкурсной документации такие изменения размещаются на официальном сайте. В случае, если в документацию о закупке внесены изменения в конкурсную документацию, срок подачи заявок на участие в такой закупке должен быть продлен так, чтобы со дня размещения в единой информационной системе внесенных в извещение о закупке, документацию о закупке изменений до даты окончания подачи заявок на участие в закупке такой срок составлял не менее половины срока подачи заявок на участие в такой закупке, установленного настоящим положением о закупке для данного способа закупки.

**2.4. Отказ от проведения конкурса в электронной форме**

2.4.1. Заказчик, официально разместивший в Единой информационной системе извещение о проведении конкурса, вправе отказаться от его проведения. Извещение об отказе от проведения конкурса размещается Заказчиком в Единой информационной системе не позднее даты окончания приема заявок на участие в конкурсе.

**3. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОДГОТОВКЕ И ЗАПОЛНЕНИЮ ЗАЯВКИ НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ**

**3.1. Форма заявки на участие в конкурсе и требования к ее оформлению**

3.1.1. Для целей настоящей конкурсной документации под заявкой на участие в конкурсе понимается предоставляемое участником закупки подтверждение участника конкурса его согласия участвовать в конкурсе на условиях, указанных в извещении о проведении конкурса и конкурсной документации, поданное в срок и по форме, которые установлены конкурсной документацией.

Заявка на участие в конкурсе включает полный комплект документов, являющихся ее неотъемлемой частью, и состоит из электронных документов, переданных через оператора электронной площадки, содержащих сведения в соответствии с частью III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА» настоящей документации.

3.1.2. Участник конкурса готовит заявку на участие в конкурсе в соответствии с требованиями настоящего раздела и в соответствии с формами документов, установленными частью IV «ОБРАЗЦЫ ФОРМ И ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ УЧАСТНИКАМИ КОНКУРСА».

При описании условий и предложений участник конкурса должен применять общепринятые обозначения и наименования в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов, если иное не указано в части V «ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ДОКУМЕНТАЦИИ», части VI «ПРОЕКТ ДОГОВОРА».

Сведения, которые содержатся в заявках участников конкурса, не должны допускать двусмысленных толкований.

3.1.3. Верность документов, представляемых в составе заявки на участие в конкурсе, должна быть подтверждена усиленной квалифицированной электронной подписью (далее – электронная подпись) лица, имеющего право действовать от имени соответственно участника конкурентной закупки в электронной форме.

3.1.4. При подготовке заявки на участие в конкурсе и документов, входящих в состав такой заявки, не допускается применение факсимильных подписей. При подготовке заявки на участие в конкурсе участнику рекомендуется пронумеровать все без исключения страницы заявки.

3.1.5. Все документы, представленные участниками конкурса в составе заявки на участие в конкурсе, должны быть заполнены по всем пунктам.

**3.1.6. Заявка на участие в конкурсе должна содержать указанную заказчиком в конкурсной документации информацию, а именно:**

3.1.6.1. следующие информацию и документы об участнике открытого конкурса, подавшем заявку на участие в открытом конкурсе:

– наименование, фирменное наименование (при наличии), местонахождение, почтовый адрес (для юридического лица), фамилию, имя, отчество (при наличии), паспортные данные, местожительство (для физического лица), номер контактного телефона, адрес электронной почты участника закупки;

– полученную не ранее чем за 6 месяцев (а если были изменения – то не ранее внесения таких изменений в соответствующий реестр) до даты размещения в единой информационной системе извещения о проведении конкурса выписку из Единого государственного реестра юридических лиц или нотариально заверенную копию такой выписки (для юридического лица), полученную не ранее чем за 6 месяцев до дня размещения в единой информационной системе извещения о проведении конкурса выписку из Единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей или нотариально заверенную копию такой выписки (для индивидуального предпринимателя), документы, удостоверяющие личность (для иного физического лица), надлежащим образом заверенный перевод на русский язык документов о государственной регистрации юридического лица или государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством соответствующего государства (для иностранного лица), полученные не ранее чем за 6 месяцев до дня размещения в единой информационной системе извещения о проведении конкурса;

– документ, подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени участника закупки – юридического лица (копия решения о назначении или об избрании, или приказа о назначении физического лица на должность, в соответствии с которым такое физическое лицо обладает правом действовать от имени участника закупки без доверенности (далее по тексту – руководитель)). В случае если от имени участника закупки действует иное лицо, заявка на участие в конкурсе должна содержать также оригинал доверенности на осуществление действий от имени участника закупки, заверенной печатью (при наличии) участника закупки и подписанной руководителем участника закупки (для юридических лиц) или уполномоченным этим руководителем лицом, либо нотариально заверенную копию такой доверенности. В случае если указанная доверенность подписана лицом, уполномоченным руководителем участника закупки, конкурсная заявка должна содержать также документ, подтверждающий полномочия такого лица;

– копии учредительных документов участника закупки (для юридических лиц);

– решение об одобрении или о совершении крупной сделки (сделки с заинтересованностью) или копию такого решения в случае, если требование о необходимости наличия такого решения для совершения крупной сделки установлено законодательством Российской Федерации, учредительными документами юридического лица и если для участника закупки поставка товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом договора, или предоставление обеспечения заявки на участие в конкурсе, обеспечения исполнения договора являются крупной сделкой (сделкой с заинтересованностью). В случае если в соответствии с законодательством Российской Федерации для участника закупки поставка товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом договора, или предоставление обеспечения заявки на участие в конкурсе, обеспечение договора не являются крупной сделкой (сделкой с заинтересованностью) и (или) для совершения сделки не требуется решение об одобрении или о совершении сделки, заявка на участие в конкурсе должна содержать заявление за подписью уполномоченного лица о том, что данные сделки не являются для участника закупки крупными сделками, сделками с заинтересованностью и (или) не требуют принятия решения об их одобрении (совершении). В случае если на стороне участника закупки участвуют одновременно несколько лиц, каждое из лиц представляет указанные документы;

3.1.6.2. опись всех документов, представляемых для участия в открытом конкурсе, в соответствии с формами документов, установленными частью IV «ОБРАЗЦЫ ФОРМ И ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ УЧАСТНИКАМИ ЗАКУПКИ»;

3.1.6.3. заявку на участие в конкурсе, подготовленную в соответствии с формами документов, установленными частью IV «ОБРАЗЦЫ ФОРМ И ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ УЧАСТНИКАМИ ЗАКУПКИ», со всеми приложениями;

3.1.6.4. документ, подтверждающий внесение обеспечения заявки на участие в конкурсе, в случае если в Документации содержится указание на требование обеспечения такой заявки (платежное поручение с отметкой банка о списании денежных средств плательщика, подтверждающее перечисление денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в конкурсе, или копия такого платежного поручения. Если участником закупки выступает физическое лицо, в качестве документа, подтверждающего внесение денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в конкурсе, может быть представлена квитанция). В случае если на стороне одного участника конкурса выступает несколько лиц, указанные документы должны быть представлены такими лицами исходя из распределения между ними обязанности по внесению денежных средств в обеспечение заявки на участие в конкурсе, которое указывается в соглашении между лицами, выступающими на стороне одного участника закупки;

3.1.6.5.копию уведомления о возможности применения участником закупки упрощенной системы налогообложения (для участников закупки, применяющих ее) или иной документ, подтверждающий освобождение от уплаты налога на добавленную стоимость;

3.1.6.8. документы, подтверждающие квалификацию участника закупки.

3.1.7. В случае если на стороне одного участника конкурса выступает несколько лиц (далее также – группа лиц), заявка на участие в конкурсе должна быть подана одним участником конкурса (далее – уполномоченный участник) от его имени, а также от имени уполномочивших его нескольких юридических или физических лиц.

В случае если на стороне одного участника конкурса выступает несколько лиц, в составе заявки на каждое лицо, выступающее на стороне одного участника конкурса, должны быть представлены документы и сведения:

– декларация о соответствии требованиям, установленным в пунктах 1.6.4.1–1.6.4.6 Документации;

– соглашение лиц, участвующих на стороне такого участника закупки, содержащее следующие сведения:

– об их участии на стороне одного участника закупки с указанием количества товара, объема работ, услуг, подлежащих соответственно поставке, выполнению, оказанию каждым из указанных лиц в отдельности, в случае если участником конкурса, на стороне которого выступают указанные лица, и заказчиком по результатам конкурса будет заключен договор;

– о распределении между ними сумм денежных средств, подлежащих оплате заказчиком в рамках заключенного с участником закупки договора, в случае, если участником закупки, на стороне которого выступают указанные лица, и заказчиком по результатам конкурса будет заключен договор; распределение сумм денежных средств указывается в соглашении в процентах от цены договора, предложенной участником закупки в заявке на участие в конкурсе;

– о распределении между ними обязанности по внесению денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в конкурсе, в случае если в настоящей Документации содержится требование об обеспечении такой заявки; сведения о распределении такой обязанности указываются в соглашении путем определения конкретных сумм денежных средств, которые должны быть перечислены одним или несколькими лицами, выступающими на стороне одного участника закупки;

– о предоставляемом способе обеспечения исполнения договора, если заказчиком в настоящей Документации предусмотрено несколько вариантов способа обеспечения, и о лице (из числа лиц, выступающих на стороне одного участника закупки), на которое возлагается обязанность по предоставлению такого обеспечения.

Срок действия такого соглашения должен быть не менее срока действия договора, заключаемого по итогам закупки.

**3.2. Язык документов, входящих в состав заявки на участие в конкурсе**

3.2.1. Заявка на участие в конкурсе, подготовленная участником конкурса, а также вся корреспонденция и документация, связанная с заявкой на участие в конкурсе, которыми обмениваются участники конкурса и заказчик, должны быть написаны на русском языке.

3.2.2. Использование других языков для подготовки заявки на участие в конкурсе может быть расценено Единой закупочной комиссией как несоответствие заявки на участие в конкурсе требованиям, установленным конкурсной документацией.

3.2.3. Входящие в заявку на участие в конкурсе документы, оригиналы которых выданы участнику конкурса третьими лицами на ином языке, могут быть представлены на этом языке при условии, что к ним будет прилагаться надлежащим образом заверенный перевод на русский язык.

3.2.4. На входящих в заявку на участие в конкурсе документах, выданных компетентным органом другого государства для использования на территории Российской Федерации, должен быть проставлен апостиль (удостоверительная надпись), который удостоверяет подлинность подписи, качество, в котором выступало лицо, подписавшее документ, и в надлежащем случае подлинность печати или штампа, которым скреплен этот документ, либо документ должен быть подвергнут консульской легализации.

3.2.5. Наличие противоречий между оригиналом и переводом, которые изменяют смысл оригинала, может быть расценено Единой закупочной комиссией как несоответствие заявки на участие в конкурсе требованиям, установленным конкурсной документацией.

**3.3. Валюта заявки на участие в конкурсе**

3.3.1. Все суммы денежных средств в заявке на участие в конкурсе и приложениях к ней должны быть выражены в российских рублях, за исключением случаев, когда к заявке на участие в конкурсе могут быть приложены документы, оригиналы которых выданы участнику конкурса третьими лицами, в которых суммы денежных средств могут быть выражены в других валютах. Выражение денежных сумм в других валютах может быть расценено Единой закупочной комиссией как несоответствие заявки на участие в конкурсе требованиям, установленным конкурсной документацией.

3.3.2. В случае если участник конкурса не имеет возможности указания денежных сумм исключительно в российских рублях, а также в случае, указанном в пункте 3.3.1, в заявке на участие в конкурсе необходимо указывать денежный эквивалент таких сумм в российских рублях по курсу Центрального банка России на дату публикации извещения о проведении конкурса на Официальном сайте. При этом ценой договора в случае, если участнику конкурса, подавшему такую заявку, будет предложено заключить договор, будет цена в рублях, указанная в заявке на участие в конкурсе участника конкурса.

**3.4. Требования к содержанию документов, входящих в состав заявки на участие в конкурсе**

3.4.1. Заявка на участие в конкурсе должна содержать сведения и документы, указанные в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА».

3.4.2. В случае непредставления документов, перечисленных в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА», участник конкурса не допускается Единой закупочной комиссией к участию в конкурсе (за исключением документов, подтверждающих квалификацию участника конкурса).

3.4.3. Представление заявки на участие в конкурсе с отклонением по форме, установленной конкурсной документацией, расценивается Единой закупочной комиссией как несоответствие заявки на участие в конкурсе требованиям, установленным конкурсной документацией.

3.4.4. Если в документах, входящих в состав заявки на участие в конкурсе, имеются расхождения между обозначением сумм прописью и цифрами, то Единой закупочной комиссией принимается к рассмотрению сумма, указанная прописью.

**3.5. Требования к предложениям о цене договора**

3.5.1. Цена договора (цена за единицу товара, работы, услуги), предлагаемая участником конкурса, не может превышать начальную (максимальную) цену договора (цену за единицу товара, работы, услуги), указанную в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА».

3.5.2. В случае если цена договора (цена за единицу товара, работы, услуги), указанная в заявке и предлагаемая участником конкурса, превышает начальную (максимальную) цену договора (цену за единицу товара, работы, услуги), соответствующий участник конкурса не допускается к участию в конкурсе на основании несоответствия его заявки требованиям, установленным конкурсной документацией.

3.5.3. Цена договора (цена за единицу товара, работы, услуги) должна включать все налоги и другие обязательные платежи в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

**3.6. Требования к описанию поставляемых товаров, выполняемых работ, оказываемых услуг**

3.6.1. Описание участниками конкурса поставляемых товаров, оказываемых услуг, выполняемых работ, их количественных и качественных характеристик осуществляется на основании части IV «ОБРАЗЦЫ ФОРМ И ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ УЧАСТНИКАМИ КОНКУРСА», части V «ПРОЕКТ ДОГОВОРА» и части VI «ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ».

**Подтверждение полномочий представителя участника конкурса.**

3.7.1. Если уполномоченным представителем участника является руководитель юридического лица, имеющий право в соответствии с учредительными документами юридического лица действовать без доверенности, индивидуальный предприниматель, физическое лицо, полномочия лица на осуществление действий от имени участника при проведении настоящего конкурса подтверждаются в следующем порядке.

3.7.1.1. Документами, подтверждающими полномочия лица на осуществление действий от имени участника конкурса – юридического лица, являются:

– для руководителя юридического лица – решение о назначении или об избрании либо приказ о назначении физического лица на должность, в соответствии с которым такое физическое лицо обладает правом действовать от имени участника конкурса без доверенности. Полномочия руководителя юридического лица считаются подтвержденными, если сведения о фамилии, имени, отчестве, должности руководителя юридического лица, подписавшего заявку, полностью совпадают в заявке и документе, подтверждающем факт избрания (назначения) на должность руководителя юридического лица. Полномочия руководителя юридического лица не считаются подтвержденными в следующих случаях: сведения о фамилии, имени, отчестве, должности руководителя юридического лица, подписавшего заявку, полностью или частично не совпадают в заявке и документе, подтверждающем факт избрания (назначения) на должность руководителя юридического лица; не представлен какой-либо из вышеуказанных документов;

– для иного физического лица – доверенность на осуществление действий от имени участника конкурса, заверенная печатью (при наличии) участника конкурса и подписанная руководителем участника конкурса (для юридических лиц) или уполномоченным этим руководителем лицом, либо нотариально заверенная копия такой доверенности. В случае если указанная доверенность подписана лицом, уполномоченным руководителем участника конкурса, – также документ, подтверждающий полномочия такого лица.

3.7.1.2. Документами, подтверждающими полномочия индивидуального предпринимателя, является выписка из Единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей или нотариально заверенная копия такой выписки; надлежащим образом заверенный перевод на русский язык документов о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством соответствующего государства.

3.7.1.3. Документом, подтверждающим полномочия физического лица, является документ, удостоверяющий личность физического лица.

3.7.2. Если уполномоченным представителем участника является лицо, имеющее полномочия на основании надлежащим образом оформленной и заверенной доверенности, полномочия лица на осуществление действий от имени участника при проведении настоящего конкурса подтверждаются в следующем порядке.

3.7.2.1. Документами, подтверждающими полномочия представителя, действующего на основании доверенности, являются:

– оригинал доверенности, составленной по форме 4 «ДОВЕРЕННОСТЬ», приведенной в части IV «ОБРАЗЦЫ ФОРМ И ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ УЧАСТНИКАМИ КОНКУРСА», или нотариальная копия такой доверенности.

3.7.2.2. Полномочия лица, подписавшего доверенность, должны быть подтверждены вышеназванными документами (п. 3.7.1.1).

**4. ПОДАЧА ЗАЯВОК НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ**

**4.1. Порядок, место, дата начала и дата окончания срока подачи заявок на участие в конкурсе**

4.1.1. Заявки на участие в конкурсе подаются участниками конкурса в порядке и сроки, указанные в настоящем подразделе и в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА».

4.1.2. Со дня размещения извещения в единой информационной системе и до окончания срока подачи конкурсных заявок, установленного в извещении о проведении конкурса, Заказчик осуществляет прием конкурсных заявок.

4.1.3. Заявки на участие в конкурсе подаются в форме электронного документа через функционал электронной торговой площадки, указанной в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА». При этом датой начала срока подачи заявок на участие в конкурсе является день, следующий за днем размещения на Официальном сайте извещения о проведении конкурса.

4.1.4. При направлении оператором электронной площадки заказчику электронных документов, полученных от участника конкурентной закупки в электронной форме, до подведения результатов конкурентной закупки в электронной форме оператор электронной площадки обязан обеспечить конфиденциальность информации об этом участнике.

**4.2. Изменения заявок на участие в конкурсе в электронной форме**

4.2.1. Участник конкурса, подавший заявку на участие в конкурсе, вправе изменить заявку на участие в конкурсе не позднее даты окончания срока подачи заявок на участие в конкурсе, направив об этом уведомление оператору электронной площадки.

4.2.2. Изменения, внесенные в заявку на участие в конкурсе, считаются неотъемлемой частью заявки на участие в конкурсе.

**4.3. Отзыв заявок на участие в конкурсе** **в электронной форме**

4.3.1. Участник конкурса, подавший заявку на участие в конкурсе, вправе отозвать заявку на участие в конкурсе не позднее даты окончания срока подачи заявок на участие в конкурсе, направив об этом уведомление оператору электронной площадки.

**4.4. Заявки на участие в конкурсе, поданные с опозданием**

4.4.1. Полученные после даты окончания срока подачи заявок на участие в конкурсе заявки не принимаются к рассмотрению Единой закупочной комиссией.

4.4.2. В случае если в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА» было установлено требование обеспечения заявки на участие в конкурсе, Заказчик возвращает внесенные в качестве обеспечения заявки на участие в конкурсе денежные средства соответствующим участникам конкурса в течение не более 10 (десяти) рабочих дней со дня подписания протокола оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсе путем перечисления денежных средств по реквизитам счета, указаннымв заявке на участие в конкурсе, поданной соответствующим участником конкурса.

**4.5. Обеспечение заявок на участие в конкурсе в электронной форме**

4.5.1. При проведении открытого конкурса Заказчик вправе установить требование об обеспечении заявок. При этом в конкурсной документации Заказчиком должен быть указан размер обеспечения заявок.

4.5.2. Требование об обеспечении заявки на участие в открытом конкурсе в равной мере относится ко всем участникам закупки.

4.5.3. Обеспечение заявки на участие в конкурсе предоставляется участником закупки путем внесения денежных средств на счет Заказчика.

4.5.4. Участники конкурса, подающие заявки, вносят денежные средства в качестве обеспечения заявок в сумме и на счет, реквизиты которого указаны в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА». Факт внесения участником конкурса денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в конкурсе подтверждается платежным поручением о перечислении денежных средств в качестве обеспечения заявки или копией такого платежного поручения. Соответствующее платежное поручение должно быть подано участником конкурса в составе документов, входящих в заявку на участие в конкурсе. Денежные средства, вносимые в качестве обеспечения заявки на участие в конкурсе, должны быть зачислены на счет Заказчика, реквизиты которого указаны в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА», не позднее даты рассмотрения заявок на участие в конкурсе, указанной в части III «Информационная карта конкурса».

4.5.5. В случае если участником закупки в составе заявки представлены документы, подтверждающие внесение денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в открытом конкурсе, и на дату рассмотрения заявок денежные средства не поступили на счет, который указан Заказчиком в документации о закупке, такой участник признается не предоставившим обеспечение заявки.

4.5.6. Денежные средства, внесенные в качестве обеспечения заявки на участие в конкурсе, возвращаются на счет участника закупки в течение не более чем 10 рабочих дней с даты наступления одного из следующих случаев:

а) подписание протокола оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсе, протокола подведения итогов открытого конкурса. При этом возврат осуществляется в отношении денежных средств всех участников закупки, за исключением победителя закупки, которому такие денежные средства возвращаются после заключения договора;

б) отказ от проведения закупки;

в) отклонение заявки участника закупки;

г) отзыв заявки участником закупки до окончания срока подачи заявок;

д) получение заявки на участие в закупке после окончания срока подачи заявок;

е) отстранение участника закупки от участия в открытом конкурсе или отказ от заключения договора с победителем конкурса.

4.5.7. Возврат денежных средств, внесенных в качестве обеспечения заявок, не осуществляется в следующих случаях:

– уклонение или отказ участника закупки заключить договор;

– непредставление или представление Заказчику с нарушением условий, требований, установленных настоящей конкурсной документацией, обеспечения исполнения договора до заключения договора.

**5.** **РАССМОТРЕНИЕ, ОЦЕНКА И СОПОСТАВЛЕНИЕ ЗАЯВОК НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ**

**5.1. Порядок открытия доступа к заявкам на участие в конкурсе в электронной форме**

5.1.1. В день и время, указанные в извещении о проведении конкурса (с учетом всех изменений извещения о проведении конкурса, являющихся неотъемлемой частью извещения о проведении конкурса) и части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА», Единой закупочной комиссии предоставляется доступ к заявкам на участие в конкурсе, поданным в электронной форме.

5.1.2. В случае установления факта подачи одним участником закупки двух и более конкурсных заявок в отношении одного и того же лота при условии, что поданные ранее конкурсные заявки таким участником не отозваны, все конкурсные заявки на участие в конкурсе участника закупки, поданные в отношении данного лота, не рассматриваются и возвращаются участнику.

5.1.3. В случае если по окончании срока подачи конкурсных заявок подана только одна или не подано ни одной конкурсной заявки, в протокол вносится информация о признании конкурса несостоявшимся.

**5.2. Рассмотрение заявок на участие в конкурсе в электронной форме**

5.2.1. Единая закупочная комиссия рассматривает заявки на участие в конкурсе на соответствие требованиям, установленным в конкурсной документации, и соответствие участников конкурса требованиям, установленным в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА».

5.2.2. Срок рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе не может превышать 10 дней с даты открытия доступа к заявкам на участие в конкурсе.

5.2.3. На основании результатов рассмотрения заявок на участие в конкурсе Единой закупочной комиссией принимается решение о допуске к участию в конкурсе участника закупки и о признании участника закупки, подавшего заявку на участие в конкурсе, участником конкурса или об отказе в допуске такого участника закупки к участию в конкурсе, а также оформляется протокол рассмотрения конкурсных заявок, который ведется Единой закупочной комиссией и подписывается всеми присутствующими на заседании членами Единой комиссии, в день окончания рассмотрения конкурсных заявок. Указанный протокол размещается Заказчиком в единой информационной системе не позднее чем через три дня с даты подписания протокола.

Протокол рассмотрения заявок на участие в конкурсе должен содержать:

5.2.3.1. сведения о месте, дате, времени проведения рассмотрения заявок на участие в конкурсе;

5.2.3.2. сведения об участниках процедуры закупки, подавших заявки на участие в конкурсе;

5.2.3.3. решение о допуске участника закупки к участию в конкурсе и о признании его участником конкурса или об отказе в допуске участника закупки к участию в конкурсе с обоснованием такого решения и с указанием положений конкурсной документации, которым не соответствует участник закупки, положений конкурсной документации, которым не соответствует конкурсная заявка этого участника закупки, положений такой заявки, не соответствующих требованиям конкурсной документации;

5.2.3.4. информацию о признании конкурса несостоявшимся в случае, если он был признан таковым, с указанием причин признания конкурса несостоявшимся.

5.2.4. При рассмотрении заявок на участие в конкурсе участник закупки не допускается Единой закупочной комиссией к участию в конкурсе, а его заявка подлежит отклонению в случае:

5.2.4.1. несоответствия участника требованиям, указанным в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА»;

5.2.4.2. несоответствия заявки на участие в конкурсе требованиям конкурсной документации, в том числе наличие в такой заявке предложения о цене договора, превышающей начальную (максимальную) цену договора (цену лота);

5.2.4.3. непредставления участником обязательных документов, входящих в состав заявки на участие в конкурсе (часть III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА») (за исключением документов, подтверждающих квалификацию участника), либо наличия в таких документах недостоверных сведений;

5.2.4.4. несоответствия предлагаемых в заявке товаров, работ, услуг потребностям Заказчика, установленным в конкурсной документации;

5.2.4.5. в случае установления факта подачи одним участником двух и более заявок на участие в конкурсе (при условии, что ранее поданные заявки не отозваны) все заявки, поданные таким участником, подлежат отклонению.

5.2.5. В случае если на основании результатов рассмотрения заявок на участие в конкурсе были признаны не соответствующими требованиям конкурсной документации все конкурсные заявки или заявка только одного участника закупки признана соответствующей требованиям конкурсной документации, конкурс признается несостоявшимся и Заказчик вправе заключить договор с признанным единственным участником конкурса на условиях конкурсной документации, проекта договора и конкурсной заявки, поданной данным участником конкурса. Такой участник не вправе отказаться от заключения договора с Заказчиком. Также Заказчик вправе провести с таким участником переговоры по снижению цены, представленной в конкурсной заявке, без изменения иных условий договора и заявки и заключить договор по согласованной цене.

Договор заключается не ранее 10 (десяти) и не позднее 20 (двадцати) дней со дня размещения в единой информационной системе протокола рассмотрения конкурсных заявок.

При непредставлении Заказчику таким участником конкурса в срок, предусмотренный конкурсной документацией, подписанного договора, а также обеспечения исполнения договора, обеспечения гарантийных обязательств, если Заказчиком было установлено требование обеспечения исполнения договора, обеспечения гарантийных обязательств, такой участник конкурса признается уклонившимся от заключения договора.

**5.3. Критерии оценки заявок на участие в конкурсе, их содержание и значимость**

5.3.1. Заявки на участие в конкурсе оцениваются исходя из следующих критериев:

- цена договора;

- качество услуг и квалификация участника конкурса.

Содержание, значимость критериев, а также порядок оценки заявок участников установлены в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА».

**5.4. Порядок и методика оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсе в электронной форме**

5.4.1. Оценка и сопоставление заявок на участие в конкурсе осуществляются Единой закупочной комиссией в целях выявления лучших условий исполнения договора в соответствии с критериями, указанными в пункте 5.3, их содержанием и значимостью, установленными в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА».

5.4.2. На основании результатов оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсе Единая закупочная комиссия присваивает порядковый номер каждой заявке относительно других по мере уменьшения степени выгодности содержащихся в них условий исполнения договора. Заявке на участие в конкурсе, в которой содержатся лучшие условия исполнения договора, присваивается первый номер. В случае если в нескольких заявках на участие в конкурсе содержатся одинаковые условия исполнения договора либо участники набрали одинаковое количество баллов, меньший порядковый номер присваивается заявке на участие в конкурсе, которая поступила ранее других заявок на участие в конкурсе, содержащих такие условия.

5.4.3. Победителем конкурса признается участник конкурса, который предложил лучшие условия исполнения договора и конкурсной заявке которого присвоен первый номер.

5.4.4. Единая закупочная комиссия ведет протокол оценки и сопоставления конкурсных заявок, в котором должны содержаться следующие сведения:

5.4.4.1. о месте, дате, времени проведения оценки и сопоставления таких заявок;

5.4.4.2. об участниках конкурса, заявки на участие в конкурсе которых были рассмотрены;

5.4.4.3. о порядке оценки и о сопоставлении заявок на участие в конкурсе;

5.4.4.4. о принятом на основании результатов оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсе решении;

5.4.4.5. о присвоении заявкам на участие в конкурсе порядковых номеров;

5.4.4.6. о решении Единой закупочной комиссии о присвоении заявкам на участие в конкурсе баллов по каждому из предусмотренных критериев оценки заявок на участие в конкурсе;

5.4.4.7. наименования (для юридических лиц), фамилии, имена, отчества (для физических лиц) и почтовые адреса участников конкурса, заявкам на участие в конкурсе которых присвоен первый и второй номера.

5.4.5. Протокол оценки и сопоставления конкурсных заявок подписывается членами Единой комиссии в день заседания и размещается Заказчиком в единой информационной системе не позднее чем через три дня с даты подписания протокола.

**6. ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДОГОВОРА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ**

**6.1. Срок и порядок заключения договора**

6.1.1. Договор должен быть заключен не ранее 10 (десяти) и не позднее 20 (двадцати) дней со дня размещения в единой информационной системе протокола оценки и сопоставления конкурсных заявок.

6.1.2. Договор по результатам проведения конкурса заключается путем включения условий исполнения договора, предложенных в заявке (предложении) победителем или участником закупки, с которым заключается договор, в проект договора, являющийся неотъемлемой частью документации о закупке. Изменения проекта договора после проведения закупки не допускаются. Одновременно с подписанными экземплярами договора победитель конкурса обязан предоставить обеспечение исполнения договора. В случае если победитель конкурса в срок, предусмотренный конкурсной документацией, не представил Заказчику подписанный договор, а также обеспечение исполнения договора, в случае, если Заказчиком было установлено требование обеспечения исполнения договора, победитель конкурса признается уклонившимся от заключения договора.

6.1.3. В случае если победитель конкурса признан уклонившимся от заключения договора, Заказчик вправе обратиться в суд с иском о требовании к понуждению победителя конкурса заключить договор, а также о возмещении убытков, причиненных уклонением от заключения договора, либо заключить договор с участником конкурса, заявке на участие в конкурсе которого присвоен второй номер.

6.1.4. Участник конкурса, заявке на участие в конкурсе которого присвоен второй номер, в случае признания победителя конкурса уклонившимся от заключения договора обязан заключить договор по результатам конкурса.

6.1.5. Проект договора в случае согласия участника конкурса, заявке на участие в конкурсе которого присвоен второй номер, заключить договор составляется Заказчиком путем включения в проект договора, прилагаемый к конкурсной документации, условий исполнения договора, предложенных этим участником. Проект договора подлежит направлению Заказчиком этому участнику в срок, не превышающий 10 дней со дня признания победителя конкурса уклонившимся от заключения договора. Участник конкурса, заявке на участие в конкурсе которого присвоен второй номер, обязан подписать договор и передать его Заказчику в течение 10 (десяти) дней с момента получения проекта договора от Заказчика. Одновременно с подписанными экземплярами договора этот участник обязан предоставить обеспечение исполнения договора. Непредставление участником конкурса, заявке на участие в конкурсе которого присвоен второй номер, заказчику в установленный срок подписанных этим участником экземпляров договора и обеспечения исполнения договора не считается уклонением этого участника от заключения договора.

6.1.6. В течение 10 дней со дня получения от победителя конкурса или участника конкурса, заявке на участие в конкурсе которого присвоен второй номер, подписанного договора с приложением документов, подтверждающих предоставление обеспечения исполнения договора, Заказчик обязан подписать договор и передать один экземпляр договора лицу, с которым заключен договор, или его представителю либо направить один экземпляр договора по почте лицу, с которым заключен договор.

**6.2. Обеспечение исполнения договора**

6.2.1. Если в соответствии с частью III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА» заказчиком установлено требование обеспечения исполнения договора, договор заключается только после предоставления участником конкурса, с которым заключается договор, обеспечения исполнения договора. Заказчик вправе определить обязательства по договору, которые должны быть обеспечены.

6.2.2. Исполнение договора может быть обеспечено одним из следующих способов.

6.2.2.1. Внесение денежных средств на счет Заказчика, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции с поступающими ему средствами.

6.2.2.2. Предоставление безотзывной банковской гарантии, выданной банком.

Способ обеспечения исполнения договора определяет участник закупки, с которым заключается договор, самостоятельно.

6.2.3. Размер обеспечения исполнения договора, срок и порядок его предоставления указаны в пункте 8.23.3 части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА».

6.2.4. Требования к обеспечению исполнения договора, предоставляемому в виде безотзывной банковской гарантии.

6.2.4.1. Безотзывная банковская гарантия должна соответствовать положениям статей 368–378 Гражданского кодекса РФ, а также иным требованиям, установленным законодательством Российской Федерации.

6.2.4.2. В безотзывной банковской гарантии в обязательном порядке должна быть указана сумма, в пределах которой банк гарантирует исполнение обязательств по договору, которая должна быть не менее суммы, установленной в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА».

6.2.4.3. Безотзывная банковская гарантия должна содержать указание на договор, исполнение которого она обеспечивает, путем указания на стороны договора, название предмета договора и ссылки на протокол оценки и сопоставления конкурсных заявок как основание заключения договора.

6.2.4.4. Срок действия безотзывной банковской гарантии должен устанавливаться с учетом установленного общего срока выполнения работ (поставки товаров, оказания услуг) по договору и оканчиваться не менее чем через один месяц с даты окончания срока исполнения обязательства по договору.

6.2.4.5. Безотзывная банковская гарантия должна содержать указание на согласие банка с тем, что изменения и дополнения, внесенные в договор, не освобождают его от обязательств по соответствующей банковской гарантии.

6.2.4.6. Обязательным приложением к банковской гарантии является заверенная банком-гарантом копия лицензии на осуществление банковской деятельности.

6.2.4.7. Безотзывная банковская гарантия должна быть выдана банком, включенным в предусмотренный статьей 74.1 Налогового кодекса РФ перечень банков, отвечающих установленным требованиям для принятия банковских гарантий в целях налогообложения.

6.2.4.8. В ходе исполнения договора поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе предоставить заказчику обеспечение исполнения договора, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных договором, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения договора. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения договора.

**6.3. Требования к обеспечению исполнения договора, предоставляемому в виде внесения денежных средств на счет Заказчика**

6.3.1. Денежные средства, вносимые в обеспечение исполнения договора на счет Заказчика, должны быть перечислены в размере, установленном в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА».

6.3.2. Факт внесения денежных средств в обеспечение исполнения договора подтверждается платежным поручением или его заверенной копией.

Денежные средства, вносимые в качестве обеспечения исполнения договора, должны быть зачислены по реквизитам счета Заказчика, указанным в части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА», до заключения договора. В противном случае обеспечение исполнения договора в виде внесения денежных средств на счет заказчика считается не предоставленным.

Денежные средства возвращаются поставщику (подрядчику, исполнителю) в течение 10 рабочих дней со дня получения соответствующего письменного требования по истечении срока действия данного обеспечения при условии надлежащего исполнения всех обязательств поставщика (подрядчика, исполнителя) по договору, а также всех обязательств по возмещению убытков и уплате неустоек (штрафов, пеней), которые возникли вследствие неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств по договору. Денежные средства возвращаются по реквизитам, указанным в письменном требовании.

Участник, с которым заключается договор, должен предоставить Заказчику обеспечение исполнения договора в срок, установленный для заключения договора в пунктах 6.1.2, 6.1.5.

**АНТИДЕМПИНГОВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ КОНКУРСА В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ**

7.1. Если при проведении конкурса участником закупки, с которым заключается договор, предложена цена договора (цена за единицу товара, работы, услуги), которая на 25 и более процентов ниже начальной (максимальной) цены договора, договор заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения договора в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения договора, указанный в пункте 8.23.3 части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА».

**III. ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА**

В части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА» содержится информация для данного конкретного конкурса, которая уточняет, разъясняет и дополняет положения части «Общие условия проведения конкурса».

При возникновении противоречия между положениями части II «ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА» и части III «ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРСА» применяются положения части III.

**ИНФОРМАЦИЯ О ПРОВОДИМОМ КОНКУРСЕ В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ:**

| **№**  **пункта** | **Наименование** | **Информация** |
| --- | --- | --- |
| **8.1** | Наименование заказчика, контактная информация | **Наименование Заказчика:** Государственное автономное общеобразовательное учреждение Московской области «Балашихинский лицей».  **Местонахождение**: 143907, Московская область, г. Балашиха, проспект Ленина, 55;  143900, Московская область, г. Балашиха, ул. Дмитриева, 22  **Почтовый адрес**: 143907, Московская область, г. Балашиха, проспект Ленина, 55.  **Адрес электронной почты**: balizakupki@mail.ru  **Номер контактного телефона:** 8 (495)529-44-45  **Контактное лицо**: Веселова Галина Никитична |
| **8.2** | Способ закупки | Открытый конкурс в электронной форме |
| **8.3** | Официальный сайт единой информационной системы, на котором размещена документация | www.zakupki.gov.ru |
| **8.4** | Вид и предмет открытого конкурса, предмет договора, количество поставляемых товаров, объем выполняемых работ, оказываемых услуг.  Место, условия и сроки (периоды) поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг | **Открытый конкурс на право заключения договора автономного учреждения на оказание услуг по организации и обеспечению горячим питанием учащихся в общеобразовательном учреждении.**    **Оказание услуг по организации и обеспечению горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование.**  **Объем оказания услуг:** в соответствии с Техническим заданием.  **Место оказания услуг**: 143907, Московская область, г. Балашиха, проспект Ленина, 55;  143900, Московская область, г. Балашиха, ул. Дмитриева, 22  **Срок оказания услуг**: в соответствии с Техническим заданием |
| **8.5** | Сведения о начальной (максимальной) цене договора, информация о валюте, используемой для формирования цены договора и расчетов с исполнителем | Начальная (максимальная) цена договора:  **5 928 717,60 (пять миллионов девятьсот двадцать восемь тысяч семьсот семнадцать) рублей 60 копеек**  Формирование цены договора и расчеты с исполнителем производятся в российских рублях.  Цена договора (цена за единицу услуги) установлена с учетом всех расходов исполнителя, связанных с выполнением обязательств по договору, а также налогов, сборов, пошлин и других обязательных платежей в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации |
| **8.6** | Источник финансирования закупки (по лотам) | Субсидия на иные цели из бюджета Московской области |
| **8.7** | Форма, сроки и порядок оплаты | Оплата производится ежемесячно (в месяц, следующий за отчетным) путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя по фактическому количеству детей, питавшихся в учреждении, согласно утвержденному меню, на основании акта сдачи-приемки выполненных работ с расшифровкой оказанных услуг, подписанного сторонами, и счета-фактуры, в течение 20 рабочих дней с момента его подписания. |
| **8.8** | Требования к участникам конкурса | – Соответствие требованиям, устанавливаемым в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом конкурса;  – непроведение ликвидации участника закупки – юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника закупки – юридического лица или индивидуального предпринимателя несостоятельным (банкротом) и об открытии конкурсного производства;  – не приостановление деятельности участника конкурса в порядке, установленном Кодексом РФ об административных правонарушениях, на дату подачи заявки на участие в конкурсе;  – отсутствие у участника конкурса задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает 25 процентов балансовой стоимости активов участника конкурса, по данным бухгалтерской отчетности за последний отчетный период. Участник конкурса считается соответствующим установленному требованию в случае, если им в установленном порядке подано заявление об обжаловании указанной задолженности и решение по такой жалобе на дату рассмотрения заявок на участие в конкурсе не принято;  – отсутствие у участника конкурса – физического лица либо у руководителя, членов коллегиального исполнительного органа или главного бухгалтера юридического лица – участника конкурса судимости за преступления в сфере экономики (за исключением лиц, у которых такая судимость погашена или снята), а также неприменение в отношении указанных физических лиц наказания в виде лишения права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью, которые связаны с поставкой товара, выполнением работы, оказанием услуги, являющихся объектом осуществляемой закупки, и административного наказания в виде дисквалификации;  –отсутствие сведений об участнике конкурса в реестре недобросовестных поставщиков, предусмотренном Законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» |
| **8.9** | Преимущества, предоставляемые при участии | Не предоставляются |
| **8.10** | Порядок представления документации. | Документация предоставляется в виде электронных документов через функционал электронной торговой площадки. |
| **8.11. Порядок подачи заявок** | | |
| **8.11.1** | Оператор электронной торговой площадки, адрес электронной торговой площадки в сети «Интернет», срок подачи заявок на участие в конкурсе | Оператором электронной площадки, на которой проводится открытый конкурс в электронной форме, является ЭТП «ЕСТП». Сайт оператора электронной площадки: www.estp.ru  **Порядок подачи заявок на участие в конкурсе:**  заявка на участие в конкурсе в электронной форме направляется участником закупки оператору электронной площадки в форме трех электронных документов, которые подаются одновременно.  Порядок определен в Документации о закупке.  **Дата начала подачи заявок**:  17 июля 2020г.  **Дата и время окончания подачи заявок:**  03 августа 2020г., 10 час.00 мин. (время московское).  **Порядок подведения итогов закупки** определен Документацией о закупке |
| **8.11.2** | Порядок и срок отзыва заявок на участие в открытом конкурсе, порядок возврата заявок на участие в открытом конкурсе | Отозвать заявку можно до даты и времени окончания срока приема заявок. Для этого участнику необходимо представить оператору электронной площадки уведомление о том, что поданная заявка считается отозванной. |
| **8.11.3** | Порядок внесения изменений в заявки на участие в открытом конкурсе | Участник вправе изменить заявку до истечения срока подачи заявок, установленного конкурсной документацией. Для внесения изменений в заявку участник подает уведомление оператору электронной торговой площадки |
| **8.12** | Документы, входящие в состав заявки на участие в конкурсе (лоте) | Заявка на участие в открытом конкурсе должна содержать следующие информацию и документы об участнике открытого конкурса, подавшем заявку на участие в открытом конкурсе:  1) опись всех документов, представляемых для участия в открытом конкурсе (часть IV «РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБРАЗЦЫ ФОРМ И ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ УЧАСТНИКАМИ ЗАКУПКИ»);  2) заявку на участие в конкурсе (часть IV «РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБРАЗЦЫ ФОРМ И ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ УЧАСТНИКАМИ ЗАКУПКИ»), со всеми приложениями;  3) наименование, фирменное наименование (при наличии), местонахождение, почтовый адрес (для юридического лица), фамилию, имя, отчество (при наличии), паспортные данные, местожительство (для физического лица), номер контактного телефона; адрес электронной почты участника закупки;  4) полученную не ранее чем за 6 (шесть) месяцев (а если были изменения, то не ранее внесения таких изменений в соответствующий реестр) до дня размещения в единой информационной системе извещения о проведении конкурса выписку из Единого государственного реестра юридических лиц или нотариально заверенную копию такой выписки (для юридического лица), полученную не ранее чем за 6 (шесть) дней до дня размещения в единой информационной системе извещения о проведении конкурса выписку из Единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей или нотариально заверенную копию такой выписки (для индивидуального предпринимателя), копии документов, удостоверяющих личность (для иного физического лица), надлежащим образом заверенный перевод на русский язык документов о государственной регистрации юридического лица или государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством соответствующего государства (для иностранного лица);  5) документ, подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени участника открытого конкурса – юридического лица (копия решения о назначении или об избрании либо копия приказа о назначении физического лица на должность, в соответствии с которыми такое физическое лицо обладает правом действовать от имени участника открытого конкурса без доверенности (далее – руководитель)). В случае если от имени участника открытого конкурса действует иное лицо, заявка на участие в открытом конкурсе должна содержать также доверенность на осуществление действий от имени участника открытого конкурса, заверенную печатью (при наличии) участника открытого конкурса и подписанную руководителем (для юридического лица) или уполномоченным руководителем лицом, либо засвидетельствованную в нотариальном порядке копию указанной доверенности. В случае если указанная доверенность подписана лицом, уполномоченным руководителем, заявка на участие в открытом конкурсе должна содержать также документ, подтверждающий полномочия такого лица;  6) копии учредительных документов участника открытого конкурса (для юридического лица);  7) копии документов, подтверждающих постановку на учет в налоговом органе (для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей);  8) решение об одобрении или о совершении крупной сделки (сделки с заинтересованностью) или копию такого решения в случае, если требование о необходимости наличия такого решения для совершения крупной сделки установлено законодательством Российской Федерации, учредительными документами юридического лица и если для участника закупки поставка товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом договора, или предоставление обеспечения заявки на участие в конкурсе, обеспечения исполнения договора являются крупной сделкой (сделкой с заинтересованностью). В случае если в соответствии с законодательством Российской Федерации для участника закупки поставка товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом договора, или предоставление обеспечения заявки на участие в конкурсе, обеспечение договора не являются крупной сделкой (сделкой с заинтересованностью) и (или) для совершения сделки не требуется решение об одобрении или о совершении сделки, заявка на участие в конкурсе должна содержать заявление за подписью уполномоченного лица о том, что данные сделки не являются для участника закупки крупными сделками, сделками с заинтересованностью и (или) не требуют принятия решения об их одобрении (совершении); 9) документ, подтверждающий внесение обеспечения заявки на участие в конкурсе, в случае если в Документации содержится указание на требование обеспечения такой заявки (платежное поручение с отметкой банка о списании денежных средств плательщика, подтверждающее перечисление денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в конкурсе, или копия такого платежного поручения. Если участником закупки выступает физическое лицо, в качестве документа, подтверждающего внесение денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в конкурсе, может быть представлена квитанция). В случае если на стороне одного участника конкурса выступает несколько лиц, указанные документы должны быть представлены такими лицами исходя из распределения между ними обязанности по внесению денежных средств в обеспечение заявки на участие в конкурсе, которое указывается в соглашении между лицами, выступающими на стороне одного участника закупки;  10) документы, подтверждающие квалификацию участника закупки |
| **8.13** | Обеспечение заявок на участие в конкурсе (лоте) | Не требуется |
| **8.14** | Дата, время предоставления доступа к заявкам на участие в конкурсе | Предоставление доступа к заявкам на участие в конкурсе  **03 августа 2020 года** |
| **8.15** | Место рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе | Рассмотрение и оценка заявок на участие в конкурсе будут осуществляться по адресу: Московская область, г. Балашиха, проспект Ленина, 55 |
| **8.16** | Дата рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе | Дата рассмотрения заявок: **03 августа 2020 года**  Дата оценки и сопоставления заявок: **03 августа 2020 года** |
| **8.17** | Критерии оценки заявок на участие в конкурсе (лоте), их содержание и значимость | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Показатели** | **Макс. балл** | **%** | **Примечание** | | Цена договора | 40 | 40 | Оценка предложений Участников осуществляется на основе анализа предложений Участников, путём сопоставления стоимости предложенной Участником и минимальной стоимости из предложенных Участниками, исходя из формулы:  *Бi* = *Цmin / Цi×40*  *где*  *I=1…n. n – количество участников;*  *Бi – количество баллов i-го участника;*  *Цi – стоимость предложения, представленного i-тым участником;*  *Ц min – минимальная стоимость предложения из всех предложенных Участниками;*  *40– максимальное количество баллов по данному критерию;*  Участнику, предложившему минимальную стоимость по критерию «цена договора» присуждается 40 баллов. | | Квалификация участника (опыт работы) | 15 | 15 | Рейтинг, присуждаемый заявке по критерию «квалификация участника (опыт работы)» присуждаемых комиссией за аналогичное выполнение работ за период с 2015-2020 год, без применения штрафных санкций, но **не более 15** баллов.  Количество баллов присваивается в зависимости от количества исполненных договоров/контрактов без штрафных санкций, на аналогичные объекты, в течение последних 5 лет (период исполнения договоров/контрактах с 01.01.2015г. по 30.06.2020г.)  Под аналогичными договорами понимаются **исполненные** договора на оказания аналогичных услуг стоимостью от 400000 руб., размещенные в системе ЕИС (сайт www.zakupki.gov.ru) на аналогичные объекты.  Под аналогичными объектами понимаются детские государственные и муниципальные образовательные учреждения (муниципальные, государственные автономные и бюджетные детские сады, школы).  От 1 до 5 договоров 1балл  От 6 до 10 договоров 2 балла  От 11 до 15 договоров 3 балла  От 16 до 20 договоров 4 балла  От 21 договора 5 баллов.  Участник закупки в качестве подтверждающих документов прилагает список (реестр) с указанием реестровых номеров **исполненных** договоров/контрактов из системы ЕИС (сайт zakupki.gov.ru), а также копии договоров и актов к ним. В случае не предоставления подтверждающего документа по данному критерию присваивается 0 баллов. | | Квалификация сотрудников участника конкурса в электронной форме | 10 | 10 | Рейтинг, присуждаемый заявке по критерию «квалификация сотрудников участника». В случае не предоставления подтверждающих документов присваивается 0 баллов.  Значение показателя и порядок оценки:  Наличие у участника закупки на дату подачи заявки комплекта специалистов, которые будут привлечены к оказанию услуг в случае победы для исполнения данного договора, (далее – комплект ключевых специалистов).  В качестве документов, подтверждающих наличие ключевых специалистов, их квалификацию и опыт работы, должны быть представлены на каждого предлагаемого специалиста комплект документов из:  1. Копии трудового договора, заключенного участником осуществления закупки с привлекаемым ключевым специалистом и/или иной гражданско-правовой договор, заключенных между участником осуществления закупки и ключевым специалистом, привлекаемыми для выполнения работ.  2. Копии документа о профильном образовании (диплом, и или иной документ, выданный образовательным учреждением о получении профильного образования).  3. Копии трудовой книжки, подтверждающей опыт работы предлагаемого специалиста.  В случае, если хотя бы на 1(одного) из предлагаемых специалистов будет не полный комплект подтверждающих документов, то такой специалист оцениваться не будет, «комплект ключевых специалистов» будет признан не полным и оцениваться как «0» баллов.  Предоставлять для оценки «Комплекта ключевых специалистов» необходимо только 4 (четыре) специалиста, в случае предоставления более 4-х специалистов комиссия при рассмотрении заявки будет рассматривать только первых 4 (четырех) специалистов согласно нумерации в заявке участника закупки.  В случае если в предоставленном «комплекте ключевых специалистов» будут содержаться специалисты с опытом работы по специальности менее требуемого количества лет, то такой « комплект ключевых специалистов» оцениваться как «0» баллов.  В случае если к моменту начала исполнения договора или в течении срока исполнения договора заявленные специалисты будут по какой-либо причине уволены, то исполнитель будет обязан предоставить для исполнения договора специалистов с аналогичной (либо более высокой) квалификацией и аналогичным (либо больше) опытом работы.  **Комплект ключевых специалистов:**  Один специалиста с высшим профильным образованием с квалификацией «заведующий пищевым производством» или «инженер-технолог питания» (или аналогичной квалификацией) и опытом работы по специальности менее 8 лет.  Два специалиста со средним специальным профильным образованием, разрядом не ниже 4-го и опытом работы по специальности менее 10 лет.  Один специалист по охране труда с высшим образованием и квалификацией «специалист по охране труда» - 0 баллов,  **Комплект ключевых специалистов**:  Один специалиста с высшим профильным образованием с квалификацией «заведующий пищевым производством» или «инженер-технолог питания» (или аналогичной квалификацией) и опытом работы по специальности от 8 лет.  Два специалиста со средним специальным профильным образованием, разрядом не ниже 4-го и опытом работы по специальности от 10 лет.  Один специалист по охране труда с высшим образованием и квалификацией «специалист по охране труда» - 15 баллов. | | Обеспеченность материальными ресурсами | 5 | 5 | В рамках показателя оценивается наличие у участника закупки собственного или арендованного **комплекса материальных ресурсов** необходимых для исполнения договора в случае невозможности исполнить договор на объекте заказчика. Под **комплексом материальных ресурсов** понимаются собственные или находящиеся в аренде оснащенные технологическим оборудованием производственные помещения необходимой производительности для исполнения договора.  Наличие производственных помещений подтверждается одним из способов: предоставлением копии свидетельства о регистрации права собственности (или иного права: оперативного управления, хозяйственного ведения и т.д.) на указанный объект (или часть объекта) либо договором аренды (или иного документа) на указанный объект (часть объекта) на весь срок исполнения договора.  Наличие перечня необходимого оборудования в соответствии сСанПиН 2.4.5.2409-08 Приложение №1 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»  Примерный минимальный список оборудования (количество и наименования оборудования может быть иным в зависимости от объемов и производительности оборудования, а также проектной компоновки помещений):  1. Камера морозильная (-18С) - 1 шт.  2. Камера среднетемпературная – 2 шт.  3. Шкаф холодильный – 7 шт.  4. Ларь морозильный – 2 шт.  5. Столы и стеллажи производственные нерж.– 20 шт.  6. Весы настольные - 4 шт.  7. Овощерезка – 1 шт.  8. Мясорубка - 1 шт.  9. Плита 4-х комфорочная - 2 шт  10. Сковорода электрическая – 2 шт.  11. Печь пароконвекционная – 2 шт  12. Тестомес – 1 шт.  подтверждается одним из способов:  -копии инвентарных карточек учета объектов основных средств унифицированной формы ОС-6 (в случае нахождения в собственности);  - копии договоров аренды технологического оборудования (в случае нахождения их в аренде).  Наличие **комплекса материальных ресурсов** оценивается как 5 баллов, отсутствие как «0» баллов.  При не предоставлении подтверждающих документов по критерию «Обеспеченность материальными ресурсами» присваивается «0» баллов. | | Качество оказания услуг | 30 | 30 | В рамках данного показателя оценивается качество оказание услуг применительно к организации питания в образовательных учреждениях в соответствии с ГОСТ Р ИСО 2200-2007 (ИСО 22000:2005) «Системы ме­неджмента безопасности пищевой продукции». Качество организации оказания услуг общественного питания должно быт подтверждено наличием действующего сертификата соответствия ГОСТ Р ИСО 2200-2007 (ИСО 22000:2005) применительно к организации питания в образовательных учреждениях. Так же организация должна иметь в своем штате не менее 1-го аттестованного эксперта – аудитора внутренних проверок системы менеджмента безопасности пищевой продукции на соответствие требованиям стандарта ГОСТ Р ИСО 2200-2007 (ИСО 22000:2005).  Баллы по указанному показателю присваиваются в следующем порядке:  **Наличие** у частника закупок комплекта документов состоящих из:   1. сертификата соответствия ГОСТ Р ИСО 2200-2007 (ИСО 22000:2005) применительно к организации питания в образовательных учреждениях. 2. Сертификат соответствия на эксперта –аудитора внутренних проверок системы менеджмента безопасности пищевой продукции на соответствие требованиям стандарта ГОСТ Р ИСО 2200-2007 (ИСО 22000:2005)- не менее 1-го. – 30 баллов   **Отсутствие** у частника закупок комплекта документов состоящих из:  1. сертификата соответствия ГОСТ Р ИСО 2200-2007 (ИСО 22000:2005) применительно к организации питания в образовательных учреждениях.  2. Сертификат соответствия на эксперта – аудитора внутренних проверок системы менеджмента безопасности пищевой продукции на соответствие требованиям стандарта ГОСТ Р ИСО 2200-2007 (ИСО 22000:2005)- не менее 1-го – 0 баллов. |   Рейтинг представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по критериям. Дробное значение рейтинга округляется до двух десятичных знаков после запятой по математическим правилам округления. |
| **8.18** | Обеспечение исполнения договора (лота) | Не требуется |
| **8.19** | Срок для подписания проекта договора победителем конкурса или участником конкурса, заявке на участие в конкурсе которого присвоен второй порядковый номер | - Договор заключается не ранее чем через 10 дней и непозднее чем через 20 дней с даты размещения на официальном сайте протокола оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсе. Победитель конкурса обязан в течение 20 дней предоставить Заказчику подписанный проект договора.  - В случае, если в нескольких заявках на участие в конкурсе содержатся одинаковые условия исполнения договора, меньший порядковый номер присваивается заявке на участие в конкурсе, которая поступила ранее других заявок на участие в конкурсе, содержащих такие же условия.  - В случае, если победитель конкурса в течение двадцати дней не направит Заказчику подписанный со своей стороны договор, либо не предоставит соответствующий протокол разногласий к договору, победитель конкурса считается уклонившимся от заключения договора.  - В случае если победитель конкурса признан уклонившимся от заключения договора, Заказчик вправе заключить договор с участником конкурса, чья заявка получила второй порядковый номер при оценке и сопоставлении конкурсных заявок участников. |

1. Порядок оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсе:

1) Рейтинг представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по критериям. Дробное значение рейтинга округляется до двух десятичных знаков после запятой по математическим правилам округления.

Значимость критериев определяется в процентах. При этом для расчетов рейтингов применяется коэффициент значимости, равный значению соответствующего критерия в процентах, деленному на 100.

2) Оценка заявок производится на основании критериев оценки, их содержания и значимости, установленных в настоящей конкурсной документации, в соответствии с законом № 223-ФЗ и Правилами оценки заявок, окончательных предложений участников закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 28.11.2013г. № 1085. Сумма значимостей критериев оценки заявок, установленных в конкурсной документации, составляет 100 процентов:

1. Цена договора – 40 % (коэффициент значимости – 0,40).

2. Качество услуг и квалификация участника конкурса – 60 % (коэффициент значимости – 0,60).

1) Для оценки заявки осуществляется расчет итогового рейтинга в баллах по каждой заявке. Итоговый рейтинг заявки рассчитывается путем сложения рейтингов по каждому критерию оценки заявки, установленному в конкурсной документации, умноженных на их значимость.

2) Присуждение каждой заявке порядкового номера по мере уменьшения степени выгодности содержащихся в ней условий исполнения договора производится по результатам расчета итогового рейтинга по каждой заявке. Заявке, набравшей наибольший итоговый рейтинг, присваивается первый номер.

Порядок оценки заявок по критериям оценки заявок

1. Оценка заявок по критерию «цена договора»

Количество баллов, присуждаемых по критериям оценки "цена договора" определяется по формуле:

а) в случае если ,

,

где:

- предложение участника закупки, заявка (предложение) которого оценивается;

- минимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками закупки;

б) в случае если ,

,

где - максимальное предложение из предложений по критерию, сделанных участниками закупки.

Для расчета итогового рейтинга по заявке в соответствии с подпунктом 3 настоящего пункта рейтинг, присуждаемый этой заявке по критерию «цена договора» умножается на соответствующую указанному критерию значимость.

При оценке заявок по критерию «цена договора» лучшим условием исполнения договора по указанному критерию признается предложение участника конкурса с наименьшей ценой договора. Договор заключается на условиях по данному критерию, указанных в заявке.

2. Оценка заявок по критерию «качество услуг

и (или) квалификация участника конкурса»

Для оценки заявок по критерию «качество услуг и (или) квалификация участника конкурса» каждой заявке выставляется значение от 0 до 100 баллов. Сумма максимальных значений всех показателей этого критерия, установленных в конкурсной документации, составляет 100 баллов.

Для определения рейтинга заявки устанавливаются:

а) предмет оценки и исчерпывающий перечень показателей по данному критерию;

б) максимальное значение в баллах для каждого показателя указанного критерия - в случае применения нескольких показателей. При этом сумма максимальных значений всех установленных показателей составляет 100 баллов.

Рейтинг, присуждаемый заявке по критерию «качество услуг и (или) квалификация участника конкурса», определяется как среднее арифметическое оценок в баллах всех членов комиссии, присуждаемых этой заявке по указанному критерию.

Рейтинг, присуждаемый i-й заявке по критерию «качество услуг и (или) квалификация участника конкурса», определяется по формуле:

i i i

Rc = C + C + ... + C ,

i 1 2 k

где:

Rc - рейтинг, присуждаемый i-й заявке по указанному критерию;

i

i

C - значение в баллах (среднее арифметическое оценок в баллах всех

k

членов комиссии), присуждаемое комиссией i-й заявке на участие в

конкурсе по k-му показателю, где k - количество установленных показателей.

Для получения оценки (значения в баллах) по критерию (показателю) для каждой заявки вычисляется среднее арифметическое оценок в баллах, присвоенных всеми членами комиссии по критерию (показателю).

Для получения итогового рейтинга по заявке в соответствии с подпунктом 3 настоящего пункта рейтинг, присуждаемый этой заявке по критерию «качество услуг и (или) квалификация участника конкурса», умножается на соответствующую указанному критерию значимость.

При оценке заявок наибольшее количество баллов присваивается заявке с лучшим предложением по качеству услуг и (или) квалификации участника конкурса.

**IV. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБРАЗЦЫ ФОРМ И ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ УЧАСТНИКАМИ ЗАКУПКИ**

**ФОРМА 1.**

**ОПИСЬ ДОКУМЕНТОВ,**

**представляемых для участия в открытом конкурсе в электронной форме на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(указывается объект закупки)*

**(**извещение № **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)**

Настоящим\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подтверждает,

*(наименование участника закупки)*

что для участия в указанном выше конкурсе представлены следующие обязательные документы в соответствии с конкурсной документацией согласно описи.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Опись документов** | | | |
| **№**  **п/п** | **Наименование документа** | **Кол-во листов** | **Листы**  **с \_\_ по \_\_** |
| **1** |  |  | C \_ по \_ |
| **2** |  |  | C \_ по \_ |
| **3** |  |  | C \_ по \_ |
| **…** |  |  | C \_ по \_ |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Руководитель организации (уполномоченный представитель) Участника закупки** |  |  |  |  |
|  |  | *(подпись)*  М.П. |  | *(Ф. И .О.)* |

**ФОРМА 2.**

**ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ОТКРЫТОМ КОНКУРСЕ В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ**

На бланке участника закупки (по возможности)

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

исх. номер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Заказчику

**Сообщаем о согласии участвовать в конкурсе на условиях, установленных в конкурсной документации, и подписываемся о нашем соответствии установленным требованиям к участникам закупки в соответствии с конкурсной документацией.**

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ОТКРЫТОМ КОНКУРСЕ В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ** | |
| ***на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***  *(указать предмет закупки)* | |
| ***Изучив документацию на право заключения вышеупомянутого договора, а также применимые к данной закупке законодательство и нормативно-правовые акты, сообщаем о себе следующие сведения:*** | |
| *Наименование юридического лица (фирменное наименование) (при наличии), организационно-правовая форма (Ф. И. О. физического лица)* |  |
| *ИНН (реквизиты юридического лица)* |  |
| *Почтовый адрес (местонахождение),*  *юридический адрес (для юрлиц)* |  |
| *Паспортные данные физического лица, местожительство (для физических лиц)* |  |
| *Генеральный директор и главный бухгалтер* |  |
| *Телефон* |  |
| *Электронная почта (сайт)* |  |
| ***Декларация соответствия участника открытого конкурса в электронной форме установленным требованиям*** | |
| – непроведение ликвидации участника закупки – юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника закупки – юридического лица, индивидуального предпринимателя банкротом и об открытии конкурсного производства; | |
| – не приостановление деятельности участника закупки в порядке, предусмотренном Кодексом РФ об административных правонарушениях, на день подачи заявки на участие в закупке; | |
| – отсутствие у участника закупки задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает 25 процентов балансовой стоимости активов участника закупки, по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период. Участник закупки считается соответствующим установленному требованию в случае, если он обжалует наличие указанной задолженности в соответствии с законодательством Российской Федерации и решение по такой жалобе на день рассмотрения заявки на участие в закупке не принято; | |
| – отсутствие у участника закупки – физического лица либо у руководителя, членов коллегиального исполнительного органа или главного бухгалтера юридического лица – участника закупки судимости за преступления в сфере экономики (за исключением лиц, у которых такая судимость погашена или снята), а также неприменение в отношении указанных физических лиц наказания в виде лишения права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью, которые связаны с поставкой товара, выполнением работы, оказанием услуги, являющихся объектом осуществляемой закупки, и административного наказания в виде дисквалификации; | |
| – отсутствие сведений об участнике закупки в реестре недобросовестных поставщиков по Закону № 223-ФЗ;  – отсутствие сведений об участнике закупки в реестре недобросовестных поставщиков по Закону № 44-ФЗ | |

***Мы согласны оказать услуги (выполнить работы, поставить товар) в соответствии с требованиями конкурсной документации и на условиях, которые мы представили ниже, а именно:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Наименование показателя*** | ***Единица измерения*** | ***Значение***[[1]](#footnote-1) ***(цифрами и/или прописью)*** | ***Примечание***[[2]](#footnote-2) |
| *1* | *Опыт участника закупки по успешному выполнению работ, оказанию услуг сопоставимого характера и объема* | *Есть (нет)* |  |  |
| *2* | *Качество услуг* | *Есть (нет)* |  |  |

4. Предложения, приведенные в пункте 6 настоящей заявки на участие в конкурсе, являются неотъемлемой частью настоящей заявки на участие в конкурсе:

4.1. приложение «ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОБ ОПЫТЕ УЧАСТНИКА ЗАКУПКИ» на \_\_\_\_ стр.;

4.2. приложение «ПРЕДЛОЖЕНИЕ О КАЧЕСТВЕ УСЛУГ» на \_\_\_\_ стр.

5. Мы ознакомлены с материалами, содержащимися в документации и ее технической части, влияющими на стоимость услуг (товара, работ), и не имеем к ней претензий.

6. Мы согласны с тем, что в случае, если нами не были учтены какие-либо расценки на оказание услуг (выполнение работ, поставку товара), которые должны быть оказаны в соответствии с предметом конкурса, данные услуги (работы, товары) будут в любом случае оказаны в полном соответствии с требованиями конкурсной документации, включая требования, содержащиеся в технической части конкурсной документации, в пределах предлагаемой нами стоимости договора.

7. Если наши предложения, изложенные выше, будут приняты, мы берем на себя обязательство оказать услуги (выполнить работы, поставить товар) на требуемых условиях, обеспечить выполнение указанных гарантийных обязательств в соответствии с требованиями конкурсной документации, включая требования, содержащиеся в технической части конкурсной документации, и согласно нашим предложениям, которые мы просим включить в договор.

8. В случае если наши предложения будут признаны лучшими, мы берем на себя обязательства подписать договор с ГАОУ МО «Балашихинский лицей» на оказание услуг (выполнение работ, поставку товара) в соответствии с требованиями документации и условиями наших предложений.

9. В случае если наши предложения будут лучшими после предложений победителя конкурса, а победитель конкурса будет признан уклонившимся от заключения договора, мы обязуемся подписать данный договор на оказание услуг (выполнение работ) в соответствии с требованиями конкурсной документации и условиями нашего предложения.

10. Также подтверждаем, что мы извещены о возможности включения сведений

о \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (наименование участника закупки)

в реестр недобросовестных поставщиков в случае уклонения нас от заключения договора.

11. Сообщаем, что для оперативного уведомления нас по вопросам организационного характера и взаимодействия с заказчиком и специализированной организацией нами уполномочен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (указать Ф. И. О. полностью, должность и контактную информацию уполномоченного лица, включая телефон, факс (с указанием кода), адрес).

Все сведения о проведении конкурса просим сообщать указанному уполномоченному лицу.

12. Банковские реквизиты участника закупки: *(заполняется по усмотрению участника закупки)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

13. К настоящей заявке на участие в конкурсе прилагаются документы, являющиеся неотъемлемой частью нашей заявки на участие в конкурсе, согласно описи – на \_\_\_\_\_ стр.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Руководитель организации (уполномоченный представитель) Участника закупки** |  |  |  |  |
|  |  | *(подпись)*  М.П. |  | *(Ф. И. О.)* |

**Форма 3. *Приложение № 1***

***к заявке на участие в конкурсе***

ПРЕДЛОЖЕНИЕ О ЦЕНЕ ДОГОВОРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование оказываемых услуг (выполняемых работ, поставки товара)** | **Значение (предложение участника)**  **(цифрами и прописью)** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | **ИТОГО:** |  |
|  | **В т. ч. НДС – 20%** |  |

ИТОГО цена договора составляет: \_\_\_\_\_ (указать значение цифрами и прописью) руб. \_\_\_ коп. с учетом налогов, сборов и иных обязательных платежей в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Руководитель организации (уполномоченный представитель) Участника закупки** |  |  |  |  |
|  |  | *(подпись)*  М.П. |  | *(Ф. И. О.)* |

**Форма 4. *Приложение № 2***

***к заявке на участие в конкурсе***

**Предложение о качестве услуг**

Предложение о качестве услуг представляется участником закупки в свободной форме. Оформление данного предложения не является предметом оценки по критерию «Качество услуг».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Руководитель организации (уполномоченный представитель) Участника закупки** |  |  |  |  |
|  |  | *(подпись)*  М.П. |  | *(Ф. И. О.)* |

**V. ПРОЕКТ ДОГОВОРА**

**ДОГОВОР № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*ПРОЕКТ*

**на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в государственном автономном общеобразовательном учреждении Московской области "Балашихинский лицей" в 2020 году.**

г. Балашиха "\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

**Государственное автономное образовательное учреждение Московской области «Балашихинский лицей»** (сокращенное наименование – **ГАОУ МО «Балашихинский лицей»**)**,** далее именуемое **"Заказчик",** в лице **директора Белоусова Дмитрия Вячеславовича,** действующего на основании Устава, с одной стороны и **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** (*для юридических лиц указываются полное наименование, организационно-правовая форма, ОГРН, ИНН, место нахождения; для индивидуальных предпринимателей - фамилия, имя, отчество, реквизиты документа, удостоверяющего личность, место жительства, основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя (ОГРНИП); для физических лиц - фамилия, имя, отчество, реквизиты документа, удостоверяющего личность, место жительства*), именуемое в дальнейшем **«Исполнитель»,** в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с другой стороны, а по отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц", Положения о закупках товаров, работ, услуг для нужд Государственного автономного образовательного учреждения Московской области «Балашихинский лицей»и иного законодательства Российской Федерации и Московской области, путем проведения конкурса в электронной форме (основание \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*протокол*) заключили настоящий Договор (далее – Договор) о нижеследующем:

1. **ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги в соответствии с Техническим заданием (Приложение 1 к Договору), являющемся неотъемлемой частью настоящего Договора (далее - Услуги), а Заказчик обязуется оплатить эти Услуги в соответствии с разделом 3 настоящего Договора.

1.2. Исполнитель **обязуется оказать Услуги лично**.

1. **ЦЕНА ДОГОВОРА**

2.1. Цена Договора с учетом снижения начальной (максимальной) цены составляет **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в том числе НДС 20% - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/** либо *НДС не облагается в связи с (уведомление \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)* **(далее - Цена Договора)**[[3]](#footnote-3)**.**

2.2. Цена Договора указана с учетом всех расходов Исполнителя, связанных с оказанием услуг и всех расходов на перевозку, страхование, в том числе уплату налогов, пошлин, сборов, расходов по оплате услуг сторонних организаций и третьих лиц и других платежей, которые необходимо выплатить при исполнении, иные расходы, связанные с исполнением Договора, а также налоги, таможенные пошлины, и прочие сборы, предусмотренные действующим законодательством РФ.

За счет средств бюджета Московской области.

2.3. Цена Договора может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных Договором количества Товаров (Объема оказываемых услуг) и иных условий исполнения Договора.

2.4. Стороны по соглашению вправе изменить размер и (или) сроки оплаты и (или) объемы товаров, работ, услуг в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным Кодексом Российской Федерации от 31.07.1998 № 145-ФЗ получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

1. **ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

3.1. Оплата по Договору осуществляется по безналичному расчету путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в разделе 16 настоящего Договора. В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в однодневный срок 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.

3.2. Оплата оказанных услуг производится на основании предъявленного Исполнителем Заказчику счета (*счетов*) после подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг, составленного по форме, являющейся Приложением № 3 к настоящему Договора, путем безналичного перечисления на расчетный счет Исполнителя денежных средств в течение 60 (шестидесяти) дней со дня подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг.

Заказчик вправе оплатить оказанные услуги в размере, уменьшенном на размер удержанных сумм неустойки, начисленной в соответствии с условиями настоящего договора.

3.3. Обязательства Заказчика по оплате считаются исполненными с момента списания денежных средств с банковского счета Заказчика, указанного в разделе 16 настоящего Договора.

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

**4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

**4.1. Заказчик вправе:**

4.1.1. Требовать от Исполнителя, надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями Договора.

4.1.2. При наличии претензий к Исполнителю по выполнению им своих обязательств по настоящему Договору направить Исполнителю письменный мотивированный отказ от подписания Акта сдачи-приемки услуг. Заказчик вправе потребовать от Исполнителя устранение выявленных недостатков.

4.1.3. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями Договора.

4.1.4. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по настоящему Договору.

4.1.5. Осуществлять контроль за соблюдением сроков оказания Услуг.

4.1.6. Предложить Исполнителю увеличить или уменьшить предусмотренные договором количество товара, объем работы или услуги, но не более чем на 30 (тридцать) процентов. Изменение цены допускается по соглашению сторон пропорционально дополнительному количеству товара, дополнительному объему работы или услуги исходя из установленной в договоре цены единицы товара, работы или услуги, но не более чем на 30 процентов цены договора. При уменьшении предусмотренных договором количества товара, объема работы или услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы товара, работы или услуги. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного договором количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены договора на предусмотренное договоре количество такого товара.

4.1.7. Уведомить Исполнителя об изменении адреса и/или банковских реквизитов в течение 2 (двух) рабочих дней со дня внесения таких изменений.

4.1.8. Пользоваться иными, установленными Договором и законодательством Российской Федерации правами.

**4.2. Заказчик обязан:**

4.2.1. Принять и оплатить оказанные Услуги при отсутствии у него замечаний по качеству, объему и соответствию Услуг условиям Договора.

4.2.2. Направлять Исполнителю уведомления об уплате в добровольном порядке сумм неустойки (пеней, штрафов), предусмотренных настоящим Договором за неисполнение (ненадлежащее исполнение) Исполнителем своих обязательств по настоящему Договору.

4.2.3. В случае неуплаты Исполнителем в добровольном порядке предусмотренных настоящим Договором сумм неустойки (пеней, штрафов) взыскивать их в судебном порядке.

4.2.4. При обнаружении уполномоченными контрольными органами несоответствия количества, ассортимента, комплектности и стоимости поставленных товаров условиям Договора вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении поставленных товаров.

4.2.5. Обеспечить оплату коммунальных услуг (горячего водоснабжения, холодного водоснабжения, электроэнергии), потребленных Исполнителем в процессе оказания Услуг по организации питания.

4.1.6. Предоставить Исполнителю на условиях безвозмездного пользования помещения, в том числе обеденный зал, (далее - пищеблок), необходимые для организации питания обучающихся за счет средств бюджета Московской области, родительских средств, расположенный в здании общеобразовательного учреждения, технологическое оборудование на пищеблоке, находящееся на балансе Заказчика, согласно договора безвозмездного пользования заключаемого между Заказчиком и Исполнителем согласованного с собственником имущества Министерством имущественных отношений Московской области.

4.1.7. Договор безвозмездного пользования заключается в течение 10 календарных дней после подписания Договора.

**4.3. Исполнитель вправе:**

4.3.1. Требовать подписания в соответствии с п. 5 настоящего Договора Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг.

4.3.2. Требовать оплаты надлежащим образом оказанной и принятой Заказчиком Услуги.

4.3.3. Запрашивать у Заказчика предоставления разъяснений и уточнений по вопросам оказания услуг в рамках настоящего Договора.

**4.4. Исполнитель обязан:**

4.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать Услугу в соответствии с условиями Договора и приложений к нему, в том числе:

4.4.1.1. Своевременно и надлежащим образом оказать Услуги в объеме, сроки и надлежащего качества в соответствии с условиями договора с использованием своих материалов*,* собственными силами и средствами.

4.1.1.2. Самостоятельно приобретать материальные ресурсы, необходимые для исполнения настоящего Договора; обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающих на пищеблок пищевых продуктов, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, также условий и сроков хранения и реализации продуктов.

4.1.1.3. Предупреждать Заказчика о вероятных конкретных событиях или обстоятельствах в будущем, которые могут негативно повлиять на качество услуг.

4.1.1.4. Своими силами и за свой счет устранить недостатки, допущенные Исполнителем в процессе оказания услуг.

4.1.1.5. Предоставить сертификаты, обязательные для данного вида Услуг, и иные документы, подтверждающие качество оказанных услуг, оформленные в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.1.1.6 Обеспечивать приготовление питания высокого качества. Ежедневно проводить бракераж пищи с участием работников пищеблока и медицинских работников образовательного учреждения в соответствии с действующим Положением о бракеражной комиссии Заказчика.

4.1.1.7. Комплектовать ежедневное меню на основании меню, согласованного с Территориальным отделом Роспотребнадзора по Московской области.

4.1.1.8. Содержать территорию производственных помещений, обеденного зала и оборудование, используемые для приготовления и хранения питания в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами, принятыми в Российской Федерации, для этого самостоятельно производить уборку и приобретать моющие средства;

4.1.1.9. Обеспечивать содержание помещений для организации питания и оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции, а также правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, используемого Исполнителем.

4.1.1.10. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечить вывоз пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

4.1.1.11. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечить вывоз мусора из пищеблока образовательного учреждения.

4.1.1.12. Обеспечить помещения для организации питания необходимым кухонным инвентарем, а работников, оказывающих Услуги по организации питания – спецодеждой.

4.1.1.13. Следить за своевременным и обязательным прохождением работниками, организующими питание в образовательных учреждениях, медицинских и профилактических осмотров за счет средств Исполнителя.

4.1.1.14. Обеспечить оказание Услуг силами квалифицированных специалистов.

4.1.1.15. Обеспечивать постоянный контроль за качеством пищи. Обеспечить соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), установленным законодательством Российской Федерации.

4.1.1.16. Обеспечивать помещения для организации питания необходимой технологической и нормативной документацией (технологические и технико-технологические карты, сборники технологических нормативов, санитарные правила, государственные стандарты), осуществлять производственно - технологический контроль и предоставлять по запросу Заказчика документы, регламентирующие организацию питания воспитанников.

4.1.1.17. Организовать приготовление рационального горячего питания обучающихся учреждения, обеспечить питание в горячем виде без подогрева, в течение 10-15 минут после приготовления.

4.1.1.18. Осуществлять ремонт оборудования, вышедшего из строя, в пределах выделяемых денежных средств.

4.4.2. Представить по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Договору.

4.4.3. Представить Заказчику сведения об изменении своего фактического местонахождения, номера факса и электронной почты в срок не позднее 2 (двух) дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса фактическим местонахождением, номером факса и электронной почты Исполнителя будет считаться данные, указанный в настоящем Договоре.

4.4.4. Соблюдать конфиденциальность в отношении информации, полученной им от Заказчика в ходе оказания Услуги.

4.4.5. Исполнять иные обязательства, предусмотренные действующим законодательством и Договором.

**4.5. Исполнитель гарантирует, что на момент заключения настоящего Договора:**

4.5.1. В отношении него не проводится процедура ликвидации, отсутствует решение арбитражного суда о признании его банкротом и об открытии конкурсного производства, деятельность не приостановлена в порядке, предусмотренном [Кодексом](consultantplus://offline/main?base=LAW;n=117342;fld=134) Российской Федерации об административных правонарушениях, а также, что размер задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год не превышает 25% балансовой стоимости активов по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период.

4.5.2. Не обременен обязательствами имущественного характера, способными помешать исполнению обязательств по настоящему Договору.

1. **СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

5.1. В рамках исполнения настоящего Договора, срок оказания Услуги: с момента заключения договора по 30 сентября 2020 г.

5.2. Одновременно с подписанием настоящего Договора Стороны обязаны подписать Календарный план (График оказания услуг (Приложение № 2).

5.3. На момент подписания настоящего Договора сроки оказания Услуги, указанные в Графике оказания услуг, являются исходными для определения штрафных санкций в случаях нарушения сроков оказания Услуг.

5.4. Оказание Услуг Исполнителем осуществляется Заказчику по адресу: **Московская область, г. Балашиха, проспект Ленина, 55. Московская область, г. Балашиха, ул. Дмитриева, 22.**

1. **ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

6.1. В течение 5 (Пяти) рабочих дней после завершения оказания услуг, предусмотренных Договором, Исполнитель представляет Заказчику счёт на оплату оказанных услуг, счёт-фактуру и Акт сдачи-приемки услуг, подписанный Исполнителем, в 2 (двух) экземплярах.

6.2. Для приемки представленных результатов исполнения договора (его отдельных этапов), заключенного по результатам закупки, Заказчик проводит экспертизу результатов исполнения договора (его отдельных этапов). Экспертиза результатов исполнения договора (его отдельных этапов) проводится на предмет их соответствия условиям договора. Экспертиза результатов исполнения договора (его отдельных этапов) может проводиться Заказчиком своими силами, или к ее проведению могут привлекаться независимые эксперты, экспертные организации. Для проведения экспертизы независимые эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и исполнителя договора дополнительные материалы, относящиеся к предмету договора и его результатам. Результаты экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается лицами, проводившими экспертизу. Заключение должно быть объективным и обоснованным.

6.3. По результатам такого рассмотрения Заказчик направляет Исполнителю:

- подписанный Заказчиком 1 (один) экземпляр Акта сдачи-приемки оказанных услуг, либо

- запрос о предоставлении разъяснений относительно оказанной услуги, либо

- мотивированный отказ от принятия оказанной услуги, содержащий перечень выявленных недостатков и разумные сроки их устранения.

6.4. В случае получения от Заказчика запроса о предоставлении разъяснений относительно оказанных услуг, относящихся к условиям исполнения Договора и (или) отдельным этапам исполнения Договора, Исполнитель в течение 5 (пяти) рабочих дней обязан предоставить Заказчику запрашиваемые разъяснения в отношении оказанных услуг.

6.5. В случае отказа Заказчика от принятия оказанных услуг в связи с необходимостью устранения недостатков, Исполнитель обязан в срок, установленный в мотивированном отказе Заказчиком, устранить указанные недостатки за свой счет и направить (почтой или с нарочным) отчет об устранении недостатков, а также подписанный Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных услуг. Со дня направления Заказчиком мотивированного отказа и по день принятия Заказчиком оказанных услуг начисляется, пеня за просрочку исполнения Исполнителя своих обязательств.

6.6. В случае если по результатам рассмотрения отчета, содержащего выявленные недостатки, Заказчиком будет принято решение об устранении Исполнителем недостатков в надлежащем порядке и в установленные сроки, Заказчик принимает оказанные услуги и подписывает 2 (два) экземпляра Акта сдачи-приемки услуг, один из которых направляет Исполнителю в порядке и сроки, предусмотренные в пункте 6.3 Договора.

6.7. Подписанный Заказчиком и Подрядчиком Акт сдачи-приемки работ и предъявленный Подрядчиком Заказчику счет на оплату являются основанием для оплаты Подрядчику выполненных работ.

**7. ГАРАНТИИ**

7.1. Обеспечивать соответствие оказываемых услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам и т.п.), лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации и Техническим заданием.

7.2. Исполнитель гарантирует качество оказываемых услуг, а также качество и безопасность товара, который используется при оказании услуг, в соответствии с действующими стандартами, утвержденными в отношении данного вида товара, и наличием сертификатов, обязательных для данного вида товара, оформленных в соответствии с действующим российским законодательством.

**8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Договором, Заказчик несёт ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

8.2. Лицо, права которого нарушены, может требовать полного возмещения причиненных ему убытков, если законом не предусмотрено возмещение убытков в меньшем размере, за исключением случаев, когда по Договору сторона вправе требовать только уплаты неустойки.

8.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного п. 3.2. Договора Исполнитель вправе потребовать от Заказчика уплату неустойки (пени). Неустойка (пеня) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного п. 3.2. Договора начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, предусмотренного п. 3.2. Договора. Размер неустойки (пени) устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки (пени) ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы.

8.4. Если Договором предусмотрена неустойка за нарушение обязательств Заказчиком, Исполнитель вправе требовать только выплаты такой неустойки, но не возмещения убытков, обусловленных этим же нарушением.

8.5. Размер штрафа устанавливается договором в порядке, установленном настоящим разделом договора, в виде фиксированной суммы, в том числе рассчитываемой как процент цены договора, или в случае, если договором предусмотрены этапы исполнения договора, как процент этапа исполнения договора (далее - цена договора (этапа)).

8.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы: 10 (десяти) % цены договора (этапа).

8.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в договоре таких обязательств) в виде фиксированной суммы: 10 (десяти) % от цены Договора.

8.8. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы: 1000 рублей.

8.9. В случае невыполнения Исполнителем гарантийных обязательств, в том числе нарушение сроков их исполнения, Исполнитель обязан в течение 5 (пяти) календарных дней после получения от Заказчика соответствующего уведомления уплатить Заказчику штраф в размере 10 (десяти) % от цены Договора.

8.10. В случае расторжения Договора по соглашению Сторон, а также по решению суда в связи с ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств последний в течение 5 (пяти) календарных дней с даты подписания соглашения (вступления в силу судебного акта) о расторжении Договора уплачивает Заказчику штраф в размере 10 (десяти) % от цены настоящего Договора.

8.11. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного договором, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

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

8.12. Заказчик вправе потребовать взыскания с Исполнителя убытков в полной сумме сверх неустойки (штрафа, пени) (штрафная неустойка).

8.13. Если иное не предусмотрено законом, сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательство при осуществлении предпринимательской деятельности, несет ответственность, если не докажет, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств. К таким обстоятельствам не относятся, в частности, нарушение обязанностей со стороны контрагентов должника, отсутствие на рынке нужных для исполнения товаров, отсутствие у должника необходимых денежных средств.

**9. ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА**

9.1. Настоящий Договор может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда либо в случае одностороннего отказа Стороны настоящего Договора от его исполнения в соответствии с гражданским законодательством.

9.2. Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Договора в случае, если:

9.2.1. Исполнитель оказывает или оказал услугу ненадлежащего качества, при этом недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок либо являются существенными и неустранимыми;

9.2.2. Исполнитель повторно допустил грубое нарушение, предусмотренное Техническим заданием (Приложение № 1). При выявлении факта нарушения Исполнитель уведомляется посредством телефонной связи, факт устного уведомления Исполнителя фиксируется в журнале телефонограмм Заказчика. Нарушение оформляется Актом Заказчика в день его выявления. Акт, подписанный Заказчиком, направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанного в данном контракте либо по адресу электронной почты Исполнителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ с электронной почты Заказчика.

9.2.3. Исполнитель неоднократно нарушил сроки оказания услуг, предусмотренные настоящим Договором;

9.2.4. Исполнитель не приступает к исполнению настоящего Договора в срок, установленный настоящим Договором, или нарушает сроки оказания услуг, предусмотренные настоящим Договором, либо в ходе исполнения Исполнителем условий Договора стало очевидно, что Услуги не будут оказаны надлежащим образом в установленный настоящим Договором срок.

9.2.5. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в ходе исполнения Договора установлено, что Исполнитель или услуга, оказываемая или оказанная Исполнителем, не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать стороной Договора.

9.3. 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.

9.4. Расторжение Договора производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

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

**10. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

10.1. 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.

10.2. 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 оказания услуг и заключить дополнительное соглашение с обязательным указанием новых объемов, сроков и стоимости услуг, которое с момента его подписания становится неотъемлемой частью Договора, либо расторгнуть настоящий Договор. Если обстоятельства, указанные в п. 10.1. 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.

10.3. Если, по мнению Сторон, 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.

**11. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ**

11.1. 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.

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

11.3. До передачи спора на разрешение судебных органов Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке.

11.3.1. Претензия должна быть направлена в письменном виде, в порядке, определенном п. 14.1. настоящего Договора. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 10 (десять) календарных дней с даты ее получения. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

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

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

11.3.4. 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 способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

11.3.5. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением Договора, направляются в письменной форме с нарочным или по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Стороны, указанному в разделе 16 Договора, или с использованием факсимильной связи, электронной почты. В случае направления уведомлений по почте, 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. Положения настоящего пункта не применяются для случая, предусмотренного пунктом 9.2.3. Договора.

11.4. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и недостижения взаимного согласия все споры и разногласия, независимо от оснований их возникновения, которые возникли или могут возникнуть между Сторонами по настоящему Договору, в том числе связанные с его заключением, исполнением, изменением, расторжением или признанием недействительным (полностью или частично), передаются на рассмотрение в Арбитражный суд Московской области в порядке, определенном Арбитражно-процессуальным кодексом РФ.

**12. СРОК ДЕЙСТВИЯ, ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ ДОГОВОРА**

12.1. Договор вступает в силу с момента заключения договора и действует до 30 сентября 2020г.

12.2. Окончание срока действия настоящего Договора не освобождает Стороны от ответственности за нарушение условий Договора, допущенных в период срока его действия, и не снимает со Сторон обязательств по окончательным расчетам.

12.3. Договор должен быть зарегистрирован в Едином реестре Договоров Заказчика после его подписания обеими Сторонами.

12.4. Договор может быть изменен по соглашению Сторон в случаях, предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации, Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ, Положением о закупке товаров, работ, услуг Заказчика, и в случаях, предусмотренных настоящим Договором.

12.5. Изменение и дополнение настоящего Договора возможны по соглашению Сторон. Все изменения и дополнения оформляются в том же виде, которым предусмотрено подписание в п. 15 настоящего Договора, 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 Едином реестре Договоров Заказчика.

**13. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

13.1. При исполнении своих обязательств по Договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

При исполнении своих обязательств по Договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей Договора законодательством, как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

13.2. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффинированными лицами, работниками или посредниками выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем. После письменного уведомления, соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по Договору до получения подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

13.3. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в данном разделе действий и/или неполучения другой Стороной в установленный Договором срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право расторгнуть Договор в одностороннем порядке полностью или в части, направив письменное уведомление о расторжении. Сторона, по чьей инициативе был расторгнут Договор в соответствии с положениями настоящего раздела, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

**14. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

14.1. Вся переписка (уведомления, запросы, претензии и т.п.) Сторон, связанные с исполнением настоящего Договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по адресу Стороны, указанному в разделе 16 настоящего Договора, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала. В случае направления документов (уведомлений, запросов, претензий и т.п.) с использованием почты документы (уведомления, запросы, претензии и т.п.) считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления документов (уведомлений, запросов, претензий и т.п.) посредством факсимильной связи и электронной почты документы (уведомления, запросы, претензии и т.п.) считаются полученными Стороной в день их отправки. В случае не нахождения Исполнителя по адресу. Указанному в разделе 16 настоящего договора, корреспонденция, отправленная заказчиком по этому адресу, считается доставленной.

14.2. Договор заключен в электронной форме, посредством подписания его Сторонами с использованием средств электронной цифровой подписи. Стороны вправе также заключить Договор в письменной форме в 2 (двух) экземплярах, по одному для каждой из Сторон, имеющих одинаковую юридическую силу между собой и с договором, заключенным в электронной форме.

14.3. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

14.4. Неотъемлемыми частями Договора являются:

Приложение № 1 – Техническое задание;

Приложение № 2 – Календарный план (График оказания услуг);

Приложение № 3 – Акт сдачи-приемки услуг.

14.5. Выполнение в полном объеме обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Заказчиком и Исполнителем является основанием для регистрации сведений об исполнении Договора в Едином реестре Договоров Заказчика.

**15. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН**

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК:**  ГАОУ МО «Балашихинский лицей»  ИНН 5001022775 КПП 500101001  Юридический и почтовый адрес: 143907, Московская область, г. Балашиха, пр-т Ленина, 55  Тел.: 529-55-28 e-mail: moulyceum@mail.ru  МЭФ Московской области (л/с30014Г57820 (ГАОУ МО «Балашихинский лицей») ГУ Банка России по ЦФО г. Москва 35 БИК 044525000  р/с 40601810945253000001 | **ИСПОЛНИТЕЛЬ:** |
| Директор Белоусов Д.В.  М.П. | М.П. |
| Внутренняя экспертиза проведена | Внутренний контроль проведен |

**VI. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Приложение № 1 | | |
|  | К Договору | № | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. | | |

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

Объект закупки: Оказание услуг по организации и обеспечению горячим питанием учащихся в Государственном автономном общеобразовательном учреждении Московской области «Балашихинский лицей»

Место оказания услуг: - Московская область, г. Балашиха, проспект Ленина, 55;

- Московская область, г. Балашиха, ул. Дмитриева, 22

Планируемый объем оказываемых услуг:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование и ассортимент услуг | | Срок оказания услуг\* | Количество дней | Цена за единицу (руб.) в день\* | Количество детей, получающих питание | Сумма ( руб.)\* |
| 1. | Услуги по организации **завтраков** для учащихся общеобразовательной организации | | С 01.09.2020 до 31.12.2020 | 72 |  | 1156 |  |
| 2. | Услуги по организации **полдников** для учащихся общеобразовательной организации | | 72 |  | 150 |  |
|  | | ИТОГО: | | | | |  |

График приема пищи:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Адрес оказания услуги** | **Время начала и окончания приема пищи** | | | **Способ оказания услуги** |
| **завтрак** | **обед** | **полдник** |  |
| г. Балашиха, проспект Ленина, 55  г. Балашиха, ул. Дмитриева, 22 | 08.55-09.05  09.45-10.00  10.40-10.50 |  | 15.00-15.20 | Приготовление на пищеблоке Заказчика |

Требования Заказчика к услугам по организации питания к Исполнителю:

В течение 10 (десяти) рабочих дней с момента заключения Договора Заказчиком осуществляется подписание Договора на передачу Исполнителю на условиях безвозмездного пользования помещений, необходимых для организации питания.

3.1. В течение 10 (десяти) рабочих дней с момента заключения Договора Исполнителем осуществляются:

3.1.1. Приемка от Заказчика помещений пищеблока, технологического оборудования, инвентаря, мебели, иного имущества необходимых Исполнителю для оказания Услуг;

3.1.2. Доукомплектование пищеблока инвентарем, имуществом, документами, необходимыми для оказания Услуг;

3.1.3. При необходимости техническое обслуживание и ремонт принятого технологического оборудования пищеблока;

3.1.4. При необходимости доставка, установка и подключение дополнительного технологического оборудования на пищеблоке.

3.2. С даты начала оказания Услуг:

3.2.1. Оказание Услуг осуществляют работники Исполнителя, имеющие необходимую квалификацию, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Все работники Исполнителя должны быть обеспечены в соответствии с установленными нормами своевременно выданной специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, а также смывающими и (или) обезвреживающими средствами, прошедшими обязательную сертификацию или декларирование соответствия.

3.2.2. Исполнитель производит закупку, транспортирование, фасовку, маркировку, хранение пищевой продукции, соответствующей требованиям, указанным в приложении к Техническому заданию, в количестве, обеспечивающем бесперебойное оказание Услуг, с соблюдением условий, режимов, сроков хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, требованиями нормативных документов.

3.2.3. Исполнитель организует оказание услуг заблаговременно, для того, чтобы непосредственное оказание услуг питание в полном объеме было возможно с даты, указанной в настоящем техническом задании.

3.2.4. Исполнитель на пищеблоке осуществляет входной контроль поступающей продукции, результаты которого фиксирует в соответствующем Журнале бракеража.

3.2.5. Исполнитель составляет Ежедневное меню, содержащее сведения о наименованиях продукции общественного питания и выходе готовых блюд. Ежедневное меню размещается:

- в обеденном зале при оказании услуг в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования.

3.2.6. На основании сведений, указанных в Заявке и Меню работниками Исполнителя осуществляется приготовление продукции общественного питания с соблюдением требований к технологии приготовления пищи, санитарно-гигиенических норм и правил.

3.2.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек из числа представителей Исполнителя и Заказчика по органолептическим показателям (проба снимается непосредственно из емкостей, в которых пища готовится (доставляется)). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.2.8. Непосредственно после приготовления пищи работником пищеблока (поваром) отбирается суточная проба от каждой партии готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается за счет Исполнителя в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.2.9. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 – +6 °C в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

3.2.10. Транспортировка продукции общественного питания до места (мест) оказания Услуг осуществляется Исполнителем.

3.2.11. На основании Раздаточной ведомости Исполнителем в соответствии со временем оказания Услуг производится:

- отпуск обучающимся общеобразовательных организаций и организаций профессионального образования рационов питания в обеденном зале.

3.2.12. Исполнителем обеспечиваются своевременная поверка весового оборудования, техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования.

3.2.13. Исполнитель контролирует состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

3.2.14. Исполнитель обеспечивает допуск должностных лиц Заказчика и уполномоченных органов для осуществления контроля за исполнением обязательств по Договору (оценки соответствия Услуг условиям Договора) в помещения, в которых осуществляются технологические процессы, связанные с оказанием Услуг.

3.2.15. Исполнителем осуществляется сбор, хранение, вывоз мусора и отходов, образовавшихся в результате деятельности Исполнителя, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

4. Требования к качеству и безопасности оказываемых Услуг:

4.1. При оказании Услуг должны соблюдаться требования, установленные нормативными документами Евроазиатского Экономического союза (Таможенного союза), законодательством Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными нормативными и техническими документами (если иное не предусмотрено Договором), в том числе:

4.1.1. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

4.1.2. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

4.1.3. Санитарные правила СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

4.1.4. Санитарные правила СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

4.1.5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

4.1.6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;

4.1.7. Санитарные правила СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

4.1.8. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

4.1.9. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

4.1.10. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

4.1.11. ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования»;

4.1.12. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

4.1.13. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

4.1.14. ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

4.1.15. ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

4.1.16. ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

4.1.17. ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»;

4.1.18. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

4.1.19. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

4.2. Пищевая продукция, используемая при оказании Услуг, должна соответствовать требованиям, установленным:

4.2.1. «Едиными санитарно-эпидемиологическими, гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010. № 299);

4.2.2. Техническими регламентами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации;

4.2.3. Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

4.2.4. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03»;

4.2.5. Санитарно-эпидемиологические правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01»;

4.2.6. ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

4.3. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, транспортировке и реализации. Упаковка пищевых продуктов должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и техническим документам на соответствующий вид продукции.

4.4. Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евроазиатского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.

4.4.1. Маркировка пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, должна содержать следующие сведения:

а) наименование пищевой продукции;

б) состав пищевой продукции (за исключением случаев, предусмотренных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»);

в) количество пищевой продукции;

г) дату изготовления пищевой продукции;

д) срок годности пищевой продукции;

е) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, а также в случаях, установленных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения импортера;

з) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

и) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

к) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

л) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Указанные сведения должны быть нанесены на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено. Сведения, предусмотренные подпунктами б, в, ж - л, могут быть нанесены на листок-вкладыш, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.

Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

4.4.2. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

а) наименование пищевой продукции;

б) количество пищевой продукции;

в) дату изготовления пищевой продукции;

г) срок годности пищевой продукции;

д) условия хранения пищевой продукции;

е) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);

ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции.

Маркировка пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, должна наноситься на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в документах, сопровождающих пищевую продукцию.

В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, маркировка транспортной упаковки, в которую помещена такая пищевая продукция, должна соответствовать требованиям, предусмотренным для пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке.

В случае, если маркировка, нанесенная на потребительскую упаковку пищевой продукции, помещенную в транспортную упаковку, доступна без нарушения целостности транспортной упаковки, указанную маркировку допускается не наносить на транспортную упаковку.

Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, упакованной в транспортную упаковку, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

4.5. Используемые при оказании Услуг продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

4.5.1. Подтверждением качества пищевой продукции являются внесенные в сопроводительные документы сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

4.5.2. Для продукции, включенной в раздел II «Единого перечня продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 требуется наличие документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

Подтверждением наличия такого документа является:

- копия документа, заверенная органом его выдавшим или получателем указанного документа;

- или выписка из Единого реестра, выдаваемая органами и учреждениями государств-членов, уполномоченными в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, с указанием реквизитов документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, наименований продукции (товаров), изготовителя, получателя и органа, выдавшего документ, подтверждающий безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям;

- или наличие указания в документах, подтверждающих приобретение (поступление) товаров, и (или) иной сопроводительной документации, номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов);

- или наличие на товаре и (или) его потребительской таре номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов).

4.5.3. Для продукции, включенной в «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утвержденный приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 648 требуется наличие ветеринарного сопроводительного документа.

4.5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.6. При транспортировании Исполнителем сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться следующие требования:

4.6.1. Транспортирование сырья и пищевых продуктов должно осуществляться в исправной, чистой таре специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. При необходимости транспортирования готовой пищи она должна перевозиться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками;

4.6.2. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом. Транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается;

4.6.3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.7. При хранении пищевой продукции Исполнителем должны соблюдаться следующие требования:

4.7.1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты;

4.7.2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах);

4.7.3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.);

4.7.4. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов;

4.7.5. Холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны быть оборудованы регистрирующими устройствами контроля температурного режима во времени. При отсутствии таких устройств Исполнителем ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

4.8. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, Исполнитель разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points) в соответствии с требованиями части 3 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

4.9. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), при их использовании для производства пищи, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

Приложение

**Методические рекомендации по обеспечению безопасности пищевой продукции с применением принципов ХАССП**

Общие положения

Методические рекомендации устанавливают требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или опасных факторов, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения продуктов питания до конечного потребления,   
с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков)   
и установления необходимых мер для их контроля).

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)   
в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку продуктов питания, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ   
(в документах системы производственного контроля или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений

Принцип 5. Установление корректирующих действий. Разработка корректирующих действий и применение их.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы производственного контроля. Разработка процедур проверки системы производственного контроля, которые должны регулярно проводиться   
для обеспечения эффективности Функционирования системы.

Принцип 7. Документирование и записи всех процедур системы, форм   
и способов регистрации данных, относящихся к системе производственного контроля.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции   
является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза в процессе её производства и реализации.

В настоящей программе применяются термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 51705.1-2001.

Организация работ по применению программы

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции в образовательной организации несет организация, оказывающая услугу по предоставлению питания согласно государственному (муниципальному) контракту (далее – организатор питания) и директор образовательной организации.

В случае, если организацию питания образовательная организация осуществляет самостоятельно, персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции возлагается только на директора образовательной организации.

Организатор питания определяет и документирует политику XACCП   
и обеспечивает eё поддержку на всех уровнях.

Политика в области XACCП должна быть практически применимой   
и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Организатор питания приказом назначает лиц (далее группа XACCП), ответственных за внедрение и поддержание системы XACCП на всех этапах жизненного цикла.

Члены группы XACCП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

В составе группы XACCП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Дополнительно в группу ХАССП рекомендуется включить представителей родительского комитета образовательной организации и иных общественных организаций, которые имеют оформленные в установленном порядке документы, позволяющие осуществлять мониторинг организации питания в образовательной организации.

Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;

- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;

- координирует работу группы;

- обеспечивает выполнение согласованного плана;

- распределяет работу и обязанности;

- обеспечивает охват всей области разработки;

- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;

- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;

- доводит до исполнителей решения группы;

- представляет группу в руководстве организации.

В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;

- регистрация членов группы на заседаниях;

- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

Организатор питания обеспечивает:

1. Правильные производственные технологии (GMP):

- оснащение и предметы;

- процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение;

- контроль продукции (входной, в процессе, окончательный);

- документация;

- мониторинг требований;

- обучение персонала.

2. Правильные технологии гигиены (GHP):

- санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования;

- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства;

- гигиена персонала;

- практическое и теоретическое обучение по гигиене.

Организатор питания с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН, в том числе:

- требования к санитарному состоянию, содержанию помещений и мытью посуды;

- основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом;

- требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала;

- требования к соблюдению санитарных правил.

Проведение анализа рисков

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

**Биологические и химические опасности.**

Источниками биологических и химических опасных факторов могут быть:

- люди;

- помещения;

- оборудование;

- вредители;

- неправильное хранение;

- упаковка.

**Физические опасности.**

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Основные зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- пищевое сырье;

- хранение сырья;

- производство пищевой продукции, в том числе:

помещение и оборудование пищеблока;

производственный процесс приготовления продукции;

- реализация готовой продукции;

- персонал организатора питания и школы, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд

Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Стадия процесса | Опасность и ее источник | Контрольные мероприятия | Оценка риска | Контрольно-критическая точка |
| 1 | Формирование ассортиментного перечня продукции | Биологическая:  - эпидемиологически опасные блюда,  - поступление запрещенного сырья, недоброкачественного сырья  Финансовая:  - завышенная ценовая политика,  - ненужный объем поступающего сырья | - договоры с поставщиками;  - пересмотр договоров;  - управление поставками;  - анализ и корректировка меню;  - планирование расхода продукции (десятидневное меню) | При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик | Контрольно- критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене |
| 2 | Поступление продуктов на склад | Биологическая:  - загрязнение патогенными м/о;  - нарушение целостности упаковки:  - нарушение условий транспортировки;  -поставка продукции не в таре производителя Химическая:  -с/х пестициды. Физическое:  - грызуны, жучки, примеси | - входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания»;  - управление поставками;  - визуальный осмотр транспорта поставщика | При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика | Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья |
| 3 | Хранение продуктов на складе | Биологическая:  - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.);  - рост патогенных м/о;  - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.  Химическая: загрязнение дезинфектантом; моющим средством | - правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения»;  - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования;  - своевременная дезинфекция и размораживание холодильников; - дератизация и проведение генеральных уборок склада;  - соблюдение личной гигиены; - выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д. | Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая | У становить Контрольно- критическую точку (ККТ) |
| 4 | Подготовка посуды и инвентаря | Механическая:  Сколы, острые края, опасность порезов.  Биологическая:  - загрязнение патогенными м/о. Химическая:  - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом | - соблюдение требований к оборудованию. пищеблока, инвентарю, посуде;  - санитарное содержание пищеблока | При выполнении нормативов степень риска не высока | Контрольную точку (ККТ) можно не ставить |
| 5 | Кулинарная обработка | Биологическая:  - загрязнение патогенными м/о и их рост.  Химическая:  - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом.  Возникновение перекрестных загрязнений:  - микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков);  - аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии); -физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов) | - соблюдение технологии приготовления;  - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования; - тщательная обработка до полного смывания моющего  средства дезинфектанта;  - соблюдение поточности производства;  - соблюдение личной гигиены; - отделение сырья от готовой к употреблению продукции;  - соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока;  - разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря); -соблюдение поточности производства; -соблюдение личной гигиены | Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая.  При выполнении нормативов степень риска не высокая. | У становить Контрольно- критическую точку (ККТ)  Контрольную точку (ККТ) можно не ставить |
| 6 | Реализация (раздача) | Биологическая: - при нарушении технологии приготовления | - снятие проб готовых блюд; -органолептическая оценка;  - соблюдение правил подачи готовых блюд | Степень риска высокая. | У становить Контрольно- критическую точку (ККТ) |
| 7 | Прием пищи учащимися | Биологическая:  - загрязнение м/о и их рост | - соблюдение правил раздачи; - соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока; -соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока | Степень риска невысокая при соблюдении всех правил внутреннего распорядка | Контрольно- критическую точку (ККТ) можно не устанавливать |

Определение Контрольных Критических Точек (KKT)

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления); параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | ККТ технологической операции | Мероприятия контроля | Что контролируется | Ответственный | Документация |
| 1 | Приёмка сырья | Проверка качества | Продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)  - ТТН на продукцию, сертификаты.  - Целостность упаковки.  - Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах.  - Сроки годности и даты изготовления | Шеф-повар | Товарно- транспортные накладные |
| 2 | Хранение поступающего пищевого сырья | Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов | - Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения;  - Содержание склада; -Исправность холодильного оборудования. | Шеф-повар | Журнал генеральных уборок склада и пищеблока;  Журнал температурного режима холодильного оборудования |
| 3 | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий | - Исправность оборудования пищеблока; - Чистота оборудования и помещений пищеблока;  - Наличие ТТК; - Выполнение правил и требований технологического процесса | повар | Журнал генеральных уборок пищеблока;  Сборник технологических карт. |
| 4 | Реализация готовой продукции | Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка | - Соответствие готовой продукции требованиям ТТК | Медицинский работник | Журнал бракеража готовой продукции |

Определение критических пределов для каждой KKT

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

Таблица 3

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | ККТ технологической операции | Контролируемый параметр | Предельное значение | Ответственный |
| 1 | Приемка сырья | - Сопроводительная документация;  - Целостность упаковки;  - Срок годности | - Отсутствует  - Нарушена  - Истекший | Шеф-повар |
| 2 | Хранение поступающего пищевого сырья | - Температура и влажность;  - Чистота оборудования и помещения;  - Содержание склада;  - Техническое состояние оборудования | - Нарушение температурного режима; - Нарушение санитарной обработки;  - Несоответствие инвентаря;  - Неисправность оборудования | Шеф-повар |
| 3 | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | - Чистота оборудования и помещений пищеблока;  - Техническое состояние оборудования;  - Выполнение требований ТТК | - Нарушение санитарной обработки;  - Неисправность оборудования;  - Не соответствие требованиям ТТК | повар |
| 4 | Реализация готовой  продукции | - Соответствие готовой продукции требованиям ТТК | - Не соответствует | медицинский работник |

Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется   
в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха». Контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

Таблица 4

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | KKT  технологической операции | Мероприятие мониторинга | Периодичность | Контрольный документ |
| 1 | Приёмка сырья | Контроль сопроводительной  документации; | По факту приемки | Товарно-транспортные  накладные |
| 2 | Хранение поступающего пищевого сырья | Контроль за сроками  годности продукции | Регулярно | Условия хранения и  конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку) |
| Контроль за температурным  режимом в складе и в холодильном оборудовании. | Регулярно | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании |
| Контроль санитарно-  гигиенического состояния пищеблока и склада | Ежедневно | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада |
|  | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Контроль личной гигиены  персонала | По факту | Журналы контроля здоровья персонала.  Личные медицинские книжки каждого работника |
| Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока | По факту | Журнал учета дезинфекции и дератизации |
| 4 | Реализации  готовой  продукции | Органолептическая оценка готовой пищевой продукции | Перед каждой  выдачей | Журнал бракеража готовой  продукции |

Внедрение принципов XACCП

План внедрения принципов XACCП

Таблица 5

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Этап внедрения  XACCП | Мероприятия производственного  контроля | Ответственный | Периодичность |
| 1 | Политика XACCП | Определение и документирование  политики относительно безопасности приготовляемой продукции | Организатор питания | один раз |
| 2 | Создание рабочей  группы по внедрению XACCП | Издание приказа о создании рабочей  группы по внедрению XACCП | Организатор питания | один раз |
| 3 | Подготовка  информации для разработки системы XACCП | Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции | Медицинский  работник, шеф- повар | один раз |
| Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении | Шеф-повар | ежедневно |
| Проведение контроля за функционированием технологического оборудования | Специалист по  охране труда | ежедневно |
| Соблюдение условий хранения  пищевой продукции | Работники  пищеблока | ежедневно |
| 4 | Выявление  опасностей | Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических) | Члены группы  XACCП | ежедневно |
| Контроль должностными лицами  организатора питания и школы за выполнением санитарных правил, санитарно- эпидемиологических мероприятий, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений | Организатор питания, директор  школы, специалист по охране труда, медицинский работник | ежедневно |
| 5 | Подготовка блок-схем производственных  процессов | Разработка блок-схем  производственных процессов | Члены группы  XACCП | один раз |
| 6 | Определение  критических  контрольных точек (ККТ) |  | Члены группы  XACCП | один раз |
| 7 | Установление  критических границ для каждой KKT | Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в KKT | Члены группы  XACCП | один раз |
| 8 | Контроль за  организацией питания | -транспортировкой продуктов,  хранением продуктов; | шеф-повар,  медицинский работник | ежедневно |
| -выполнением натуральных норм; | шеф-повар,  медицинский работник | ежемесячно |
| -технологией приготовления; | шеф-повар  ежемесячно | ежедневно |
| -блюд | медицинский  работник | ежедневно |
| 9 | Результат  контроля пищевой продукции | Ведение учета и отчетности  установленной действующим законодательством, санитарными правилами | Организатор питания, медицинский работник | ежедневно |
| 10 | Обеспечение  соблюдения работниками правил личной гигиены и лабораторный контроль | Своевременное информирование  населения, органов местного самоуправления, органов санэпиднадзора об аварийных ситуациях на объектах | Организатор питания, медицинский работник | по мере  возникновения аварийных ситуаций |
| Контроль за организацией медицинских осмотров | Организатор питания | 1 раз в год |
| Санитарно-гигиеническое обучение персонала | Организатор питания | 1 раз в 2 года |
| санитарно-гигиеническая подготовка кадров и учащихся | медицинский  работник, классные руководители | 1 раз в год |
| Установление периодичности и  проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений | Работники пищеблока, специалист по охране труда | по договору |
| Лабораторный контроль | Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидимиологии» | по договору |

Разработка процедур проверки системы XACCП

Внутренние проверки XACCП должны проводиться непосредственно после внедрения системы XACCП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

Программа проверки включает в себя:

* анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
* оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы XACCП;
* проверку выполнения предупреждающих действий;
* анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
* оценку эффективности системы XACCП и составление рекомендаций по ее улучшению;
* актуализацию документов.

Программу проверки разрабатывает группа XACCП, а отчет о проверке утверждает организатор питания.

Документация программы XACCП

Одним из принципов программы XACCП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация XACCП включает в себя:

Документация программы включает:

* политику в области безопасности выпускаемой продукции;
* приказ о создании и составе группы XACCП;
* информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
* информацию о производстве;
* отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбора критических контрольных точек и определению критических пределов;
* рабочие листы ХАССП;
* процедуры мониторинга;
* процедуры проведения корректирующих действий;
* программу внутренней проверки системы ХАССП;
* перечень регистрационно-учетной документации.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

* Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;
* Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
* Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий);
* Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
* Журнал учета лабораторного контроля;
* Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи);
* Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока;
* Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока);
* Личные медицинские книжки каждого работника;
* Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе;
* Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
* Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция);
* Журнал учета температуры в холодильниках;
* Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях;
* Журнал учета дезинфекции и дератизации;
* Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки и кладовой;
* Журнал мониторинга по принципам ХАССП;
* Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции.

Приложение 1

Перечень типовых характеристик оснащения пищеблока

(перечень технологического оборудования для пищеблока)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Наименование оборудования | Количество оборудования для количества питающихся: | | | |
| 100 чел | 200 чел | 300 чел | 400 чел |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | Ванна моечная 60\*60 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Машина для очистки овощей МОК 350 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Стол производственный нерж/сталь | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Раковина для мытья рук | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Весы товарные, 150кг | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Ванна моечная 60\*60 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Стол производственный нерж/сталь | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Овощерезательная машина | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Шкаф холодильный ШХ-0,7 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Раковина для мытья рук | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Холодный цех | Ванна моечная 60\*60 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Стол производственный нерж/сталь | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Шкаф холодильный ШХ-0,7 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Овощерезательная машина | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Весы настольные, 2кг | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Весы настольные, 30кг | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Раковина для мытья рук | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Бактерицидная установка | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Мясо-рыбный цех (с участком для обработки яиц) | Стол производственный нерж/сталь | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Ванна моечная 60\*60 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Весы товарные, 150кг | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Весы настольные, 2кг | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Шкаф холодильный ШХ-0,7 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Мясорубка электрическая МИМ-300 | 1 | 1 |  |  |
| Мясорубка электрическая МИМ-600 |  |  | 1 | 1 |
| Раковина для мытья рук | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Горячий цех | Плита электрическая 4-х комфорочная | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Пароконвектомат 10-ти уровневый | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Привод универсальный с комплектом насадок для СП (тестомес, для протирки и нарезки овощей) | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Привод универсальный с комплектом насадок для ГП (мясорубка, для протирки и нарезки овощей) | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Стол производственный нерж/сталь | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Котел пищеварочный электрический 100л. |  |  | 2 | 2 |
| Сковорода электрическая 0,24м.кв |  |  | 1 | 1 |
| Весы настольные, 2кг | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Весы товарные, 150кг | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Моечная для мытья кухонной посуды | Ванна моечная 80\*80 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Стеллаж перфорированный нерж/сталь для хранения посуды | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Моечная для мытья столовой посуды | Ванна моечная 60\*60 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Машина посудомоечная 700 тарелок/час | 1 | 1 | 1 |  |
| Машина посудомоечная 700 тарелок/час |  |  |  | 1 |
| Стол производственный нерж/сталь | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Стол для сбора остатков пищи нерж/сталь | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Стеллаж перфорированный нерж/сталь для хранения посуды | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Стеллаж для сушки посуды | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Раздаточная зона | Мармит для первых блюд 1-но комфорочный | 1 | 1 |  |  |
| Мармит для первых блюд 2-х комфорочный |  |  | 1 | 1 |
| Мармит для вторых блюд | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Охлаждаемая витрина | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Нейтральный модуль | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Подставка для подносов и столовых приборов | 1 | 1 | 1 | 1 |

Приложение 2

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

* столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
* для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров):
* доски и ножи должны быть промаркированы: "CM" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "CP" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "BM" - вареное мясо, "BP" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
* посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
* компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
* кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
* количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно общеобразовательное учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются отдельные ванны (гибкие шланги с душевой насадкой).

Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья.

В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

Приложение 3

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским работником

Медицинский работник обязан:

* + проводить медицинские осмотры обучающихся при поступлении в школу с целью выявления больных, в том числе на педикулез;
  + осуществлять систематическое наблюдение за состоянием здоровья обучающихся, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
  + в рамках организации рационального питания обучающихся составлять и выписывать меню
  + раскладку с использованием картотеки блюд и примерного меню, обеспечивать витаминизацию пищи, анализ калорийности питания, проводить бракераж готовой пищи с отметкой о ее качестве, с разрешением раздачи, вести бракеражный журнал;
  + проводить работу по организации профилактических осмотров обучающихся;
  + информировать о результатах медицинских осмотров родителей (законных представителей) обучающихся, знакомить педагогов с рекомендациями врачей- специалистов; направлять обучающихся на консультации к врачам-специалистам;
  + информировать директора школы, педагогов о состоянии здоровья обучающихся, рекомендуемом режиме для обучающихся с отклонениями в состоянии здоровья, распределять обучающихся на медицинские группы здоровья для занятий физическим воспитанием;
  + оказывать методическую помощь учителям в организации работы по физическому воспитанию и закаливанию обучающихся и проведению летних оздоровительных мероприятий;
  + проводить мероприятия, направленные на повышение уровня компетенции учителей школы и родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам охраны и укрепления здоровья обучающихся, специальные занятия с обучающихся всех возрастных групп по тематике ОБЖ;
  + осуществлять учет состояния здоровья и индивидуальных особенностей обучающегося при организации оздоровительных мероприятий;
  + проводить ежедневный амбулаторный прием в целях оказания медицинской помощи (при необходимости), выявления заболевших обучающихся, своевременной их изоляции, оказания первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев;
  + информировать директора школы о необходимости вызова скорой помощи, в экстренной ситуации содействовать этому;
  + незамедлительно информировать директора школы о возникновении среди обучающихся случаев инфекционного заболевания, отравления, необычной реакции после применения медицинских препаратов, чрезвычайной ситуации;
  + сообщать в муниципальные учреждения здравоохранения и территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о случаях инфекционных и паразитарных заболеваний среди обучающихся и работников школы

Приложение 4

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

Каждый работник образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья персонала. Не допускаются к работе на пищеблоке, к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

Персонал образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка). Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Приложение 5

Требования к соблюдению санитарных правил

Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения санитарных правил, в том числе обеспечивает:

* наличие текста санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
* выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
* необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
* прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
* наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
* своевременное прохождение работниками образовательного учреждения периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
* организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
* исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования Учреждения.

Медицинский персонал образовательного учреждения (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

За нарушение санитарного законодательства директор школы, а также должностные лица, нарушившие требования санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Приложение 6

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в школе осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно- транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Правила хранения пищевых продуктов и сырья:

1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, caxap, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно- жировые; гастрономические; овощи и фрукты.
2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).
3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, caxap и др.).
4. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов. Максимальный срок хранения при температуре не выше +6°C составляет от 6 до 72 часов в зависимости от вида продукта.
5. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата.
6. Мороженое мясо хранят в морозильной камере.
7. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
8. Птицу охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках;

для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) проложены рейки.

1. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят в морозильной камере.
2. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.
3. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.
4. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.
5. Готовые мясопродукты (колбасы, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.
6. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж – при температуре не выше минус 6°С.
7. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках на расстоянии до пола не менее 15 см.
8. Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
9. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.
10. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно. Шкафах для хлеба не имеет дверей. При уборке шкафов крошки сметают с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирают полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.
11. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°С.
12. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.
13. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохраняется до полного использования продукта.
14. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
15. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранится отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Показания заносятся в журнал.

Правила приготовления пищевых продуктов.

Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам (группам) на переменах, продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

За каждым классом (группой) в столовой закреплены определенные обеденные столы. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте, а также соблюдаются санитарно- эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, без прикосновения к продуктам рук.

Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы, напитки - не выше 14°С. Холодные закуски выставляются в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализуются в течение одного часа. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей хранятся в холодильнике при температуре 4+/- 2°С не более 30 минут. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4+/- 2°С. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту. В школе соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

При составлении примерного меню обеспечено поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных СанПиН. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах дополнительно обогащение рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами используются в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в СанПиН 2.4.5.2409-08. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

В школе предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Питьевой режим в школе организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, школа обеспечена достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения. Бутилированная вода должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

Приложение 7

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортных средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Вся тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Оборотную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Приложение 8

Программа производственного контроля поступающей продукции в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование объекта производственного контроля | Объект | Определяемые показатели | Периодичность производственного контроля | Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведения контроля |
| 1 | Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов | Сырье и компо ненты | Требования к упаковке и маркировке: |  |  |
| - соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно- сопроводительной документации | Каждая партия сырья и компонентов | Технические регламенты на соответствующие виды продукции |
| - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации | СанПиН 2.4.5.2409-08 |
| - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.) | Технические регламенты на соответствующие виды продукции |
| 2 | Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции | Сырье и пищевая продукция | Соответствие видов и наименование поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно- сопроводительной документации | Каждая партия, поступающих сырья и пищевой продукции | Технические регламенты на соответствующие виды продукции |
| - соответствие продукции принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации |
| - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государствен- ных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.) |

Приложение 9

Требования к санитарному состоянию и содержанию

помещений и мытью посуды

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

* механическое удаление остатков пищи;
* мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
* ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
* просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

* механическое удаление остатков пищи;
* мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
* мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
* ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
* просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре). Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке сприменением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°С и насухо вытирают сухой, чистой тканью.

Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре.

После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания школы.

**Требования к пищевой продукции, используемой при оказании услуг**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование пищевой продукции** | **Характеристики пищевой продукции** |
|  | АБРИКОСЫ СВЕЖИЕ  (не ниже 2 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | Абрикосы сушеные без косточки (курага) | ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия. Дата введения 02.02.2015. |
|  | АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ  (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | Арбузы продовольственные свежие | ГОСТ 7177-2015 Арбузы продовольственные свежие. Технические условия. Дата введения 01.01.2017. |
|  | Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя  при наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 2 сорта) | ГОСТ 31821-2012 Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.01.2014г |
|  | БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 2 сорта) | По ТУ производителя  при наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | БАНАНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 КЛАССА) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | БРУСНИКА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | БРУСНИКА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | По ТУ производителя  при наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Ванилин | ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия. Дата введения 01.07.1971. |
|  | Ванильный сахар | По ТУ производителя  при наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ВАРЕНЬЕ | ГОСТ 34113-2017  Варенье. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | ВАРЕНЬЕ | По ТУ производителя  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ВАФЛИ в ассортименте | ГОСТ 14031-2014 Вафли. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | ВАФЛИ в ассортименте | По ТУ производителя  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания | ГОСТ Р 54753-2011 Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ВИНОГРАД СВЕЖИЙ СТОЛОВЫЙ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ  (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 6882-88. Виноград сушеный. Технические условия. Дата введения 01.01.1989. |
|  | ВИШНЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ  (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | Вода питьевая, расфасованная в емкости | ГОСТ 32220-2013 Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | Горох шлифованный: целый или колотый  (1 сорта) | ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия. Дата введения 01.07.1968. |
|  | ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЙ | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | Горошек зеленый консервированный (сорт высший) | ГОСТ 34112-2017  Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Грейпфруты | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | ГРУШИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | Дайкон | ГОСТ 32879-2014 Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Детский кефир | ГОСТ 32925-2014 Кефир для детского питания. Технические условия |
|  | Детский кефир, кефир для детского питания, в том числе обогащенный бифидобактериями | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ДЖЕМ | ГОСТ 31712-2012 Джемы. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | ДЖЕМ | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПРЕССОВАННЫЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ | ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия. Дата введения 01.07.1991. |
|  | ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ (ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ) (не ниже 2 сорта) | ГОСТ 34214-2017 Лук зеленый свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ (ПЕТРУШКА) | ГОСТ 34212-2017 Петрушка свежая. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ (УКРОП) | ГОСТ 32856-2014 Укроп свежий. Технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Зефир | ГОСТ 6441-2014 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки в нарезке | ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия. Дата введения 01.01.1990.  ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки в нарезке (из муки пшеничной 1 сорта) | ГОСТ 27844-88. Изделия булочные. Общие технические условия. Дата введения 29.09.1988. |
|  | Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания:  колбаски (сосиски), сардельки | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбаски (сосиски), сардельки | ГОСТ 31498-2012 Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Изделия фигурные и хлопья (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе обогащенные микронутриентами | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Изделия хлебобулочные сдобные | ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия. Дата введения 01.07.1990. |
|  | Икра лососевая зернистая баночная | ГОСТ 18173-2004 Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия. Дата введения 30.06.2005. |
|  | Йогурт или БИОЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ С М.Д.Ж. 2,0-3,0% | ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия. Дата введения 2014-05-01 |
|  | Йогурт или БИОЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ С М.Д.Ж. 3,0-3,5% | ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия. Дата введения 2014-05-01 |
|  | Йогурт или биойогурт для детского (дошкольного и школьного) питания без компонентов или с компонентами | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Ирис | ГОСТ 6478-2014 Ирис. Общие технические условия.. Дата введения 01.01.2016. |
|  | КАБАЧКИ (ЦУКИНИ) БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | КАБАЧКИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 31822-2012 Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.01.2014. |
|  | КАКАО-НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ БЫСТРОРАСТВОРИМЫЙ | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | КАКАО-ПОРОШОК | ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая | ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 01.01.2003. |
|  | КАПУСТА БРОККОЛИ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | Капуста брюссельская быстрозамороженная | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | КАПУСТА КВАШЕНАЯ | ГОСТ Р 53972-2010 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2012. |
|  | Капуста китайская (пекинская) свежая | ГОСТ 34323-2017 Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2017. |
|  | КАПУСТА ЦВЕТНАЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СВЕЖАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33952-2016. Капуста цветная свежая. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | Картофель продовольственный свежий: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября | ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | Кексы | ГОСТ 15052-2014 Кексы. Общие технические условия. Дата введения 25.03.2015. |
|  | кефир | ГОСТ 31454-2012. Кефир. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания | ГОСТ 32925-2014. Кефир для детского питания. Дата введения 01.01.2016. |
|  | КИВИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | КИСЕЛЬ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ | ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2002. |
|  | КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Кислота лимонная | ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия. Дата введения 01.01.2006. |
|  | КЛУБНИКА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | КЛЮКВА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций) | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Консервы на фруктовой основе для детского питания (для детей дошкольного или школьного возраста) | ГОСТ 32218-2013 Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия. Дата введения от 01.07.2015. |
|  | Консервы на фруктовой основе для детского питания (для детей дошкольного или школьного возраста) | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ИКРА ОВОЩНАЯ ИЗ КАБАЧКОВ | ГОСТ 2654-2017 Консервы. Икра овощная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Консервы овощные: икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Консервы рыбные - сайра натуральная и др. | ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | Консервы рыбные натуральные, изготовляемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб – горбуша, кета, кижуч, и др. | ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия. Дата введения 01.07.2015.  ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и с добавлением масла. Технические условия. Дата введения 01.01.2001. |
|  | Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином, для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | КОНЦЕНТРАТ ПИЩЕВОЙ НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ | ГОСТ Р 50364-92 Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. Дата введения 01.01.1994. |
|  | КОНЦЕНТРАТ ПИЩЕВОЙ НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ БЕЗ КОФЕИНА | ГОСТ Р 50364-92 Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. Дата введения 01.01.1994. |
|  | Корица молотая | ГОСТ ISO 6539-2016 Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | Корица молотая | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микронутриентами для детского питания (дошкольного и школьного возраста) | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия. Дата введения 01.01.2012. |
|  | Крахмал кукурузный | ГОСТ 32159-2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Крупа гречневая ядрица  (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2014. |
|  | Крупа кукурузная шлифованная № 1 или  № 2 | ГОСТ 6002-69 Крупа кукурузная. Технические условия. Дата введения 01.01.1970. |
|  | Крупа манная (марки М) | ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия. Дата введения 01.07.1998. |
|  | Крупа овсяная | ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия. Дата введения 01.01.1977. |
|  | Крупа пшеничная | ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская,.Артек.). Технические условия. Дата введения 31.03.1960. |
|  | Крупа пшено шлифованное (сорт высший) | ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | Крупа рис шлифованный (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия. Дата введения 01.01.1995. |
|  | Крупа ячменная перловая | ГОСТ 5784-60. Крупа ячменная. Технические условия. Дата введения 01.04.1960. |
|  | Кукуруза сахарная в зернах, консервированная (сорт высший) | ГОСТ 34114-2017  Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | ЛИМОНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | Лук репчатый свежий | ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2017. |
|  | Лук-порей свежий | ГОСТ 31854-2012 Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.01.2014. |
|  | Мак пищевой | ГОСТ Р 52533-2006 Мак пищевой. Технические условия. Дата введения 01.01.2007. |
|  | Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные  (сорт высший) | ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Макаронные изделия группы А (соломка, рожки, перья, лапша и др.) | ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | МАЛИНА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ  (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | Мармелад из ламинарии для детского питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Мармелад формовой или резной неглазированный | ГОСТ 6442-2014 Мармелад. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Масло кукурузное | ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия. Дата введения 01.01.2002. |
|  | Масло кукурузное | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Масло подсолнечное: рафинированное дезодорированное (не ниже сорта.премиум.) | ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | Масло соевое рафинированное дезодорированное | ГОСТ 31760-2012 Масло соевое. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ ПОРЦИОННЫЙ | ГОСТ 19792-2017  Мед натуральный. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ С М.Д.Ж. 3,2% | ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ С М.Д.Ж. 3,2% | ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное, ультрапастеризованное | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Молоко питьевое (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания | ГОСТ 32252-2013 Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | Молоко питьевое (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Молоко цельное сгущенное с сахаром | ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия От 04.07.2013. |
|  | Морковь столовая свежая | ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 15.02.2015. |
|  | Мука пшеничная хлебопекарная 1 сорта | ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Мука пшеничная хлебопекарная (сорт высший) | ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Мюсли | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Мясо жилованное, замороженное в блоках – говядина (класс А, группа 1), для детского питания, подгруппы 1.1, 1.2, 1.3 | ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Мясо жилованное, замороженное в блоках – говядина (класс А, группа 1), для детского питания, подгруппы 1.1, 1.2, 1.3 | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное, замороженное | ГОСТ Р 52820-2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2009. |
|  | Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное, замороженное | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенный микронутриентами | ГОСТ Р 55512-2013 Цикорий натуральный растворимый. Технические условия. Дата введения 01.01.2015 |
|  | Натрий двууглекислый (сода пищевая) | ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый. Технические условия. Дата введения 01.01.1977. |
|  | НЕКТАРИНЫ СВЕЖИЕ  (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | НЕКТАРЫ ФРУКТОВЫЕ | ГОСТ 32104-2013 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Нектары фруктовые и фруктово-овощные | ГОСТ 32104-2013 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли) | ГОСТ 31713-2012 Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Огурцы свежие | ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.07.2017. |
|  | ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | ГОСТ 34220-2017  Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА) | ГОСТ 34220-2017  Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Пастила | ГОСТ 6441-2014 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34325-2017. Перец сладкий свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | ПЕЧЕНЬЕ (галеты) | ГОСТ 14032-2017. Галеты. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | ПЕЧЕНЬЕ СУХОЕ (КРЕКЕР) | ГОСТ 14033-2015. Межгосударственный стандарт. Крекер. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2017. |
|  | ПЕЧЕНЬЕ | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Печенье из пшеничной муки сахарное или затяжное (из муки не ниже 1 сорта) | ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | ПЕЧЕНЬЕ СУХОЕ (КРЕКЕР) | ГОСТ 14033-2015. Крекер. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2017. |
|  | ПЛОДЫ ШИПОВНИКА СУШЕНЫЕ | ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия. Дата введения 01.01.1995. |
|  | ПОВИДЛО | ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы) замороженные для детского (школьного) питания | ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные, замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В) | ГОСТ Р 54754-2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные, замороженные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В) | ГОСТ Р 54754-2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные: мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, плечо; бескостные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу | ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные: мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, плечо; бескостные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные: мясокостные окорочок, бедро, голень;мясокостные , грудка, окорочок, бедро, голень; бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш | ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные: мясокостные окорочок, бедро, голень;мясокостные , грудка, окорочок, бедро, голень; бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – желтки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия.для обработки яиц) | ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – белки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия.для обработки яиц) | ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – меланж (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия.для обработки яиц) | ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | РЕДИС СВЕЖИЙ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34216-2017 Редис свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | РЕДЬКА ЗЕЛЕНАЯ | РСТ РСФСР 361-77 Редька свежая. Дата введения 01.04.1978. |
|  | Репа столовая свежая | РСТ РСФСР 743-88 Репа столовая свежая. Технические условия. Дата введения 01.07.1988. |
|  | Рыба мороженая (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия. Дата введения 01.01.2015. |
|  | Рыбы лососевые соленые филе, филе-кусок (кета, горбуша) | ГОСТ 16080-2002 Лососи дальневосточные соленые. Технические условия. Дата введения 01.01.2004. |
|  | Рыбы лососевые соленые филе, филе-кусок (кета, горбуша) | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Ряженка | ГОСТ 31455-2012 Ряженка. Технические условия. Дата введения 01.07.2013г |
|  | Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Салат из морской капусты для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Салат свежий (листовой, кочанный) | ГОСТ 33985-2016  Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2017. |
|  | САХАР БЕЛЫЙ (КУСКОВОЙ) | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016. |
|  | Сахарная пудра | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016. |
|  | САХАР-ПЕСОК ИЛИ САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ (не ниже 1 категории) | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016. |
|  | САХАР-ПЕСОК ИЛИ САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОРЦИОННЫЙ (не ниже 1 категории) | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016. |
|  | Свекла столовая свежая | ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 01.01.2015. |
|  | сельдь соленая или слабосоленая | ГОСТ 815-2004 Сельди соленые. Технические условия. Дата введения 01.07.2005. |
|  | Семена кунжута | ГОСТ 12095-76 Кунжут для переработки. Технические условия. Дата введения 01.07.1977. |
|  | Семена кунжута | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте | ГОСТ 28499-2014 Сиропы. Общие технические условия. Дата введения 20.01.2015. |
|  | СЛИВА СВЕЖАЯ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | Сметана | ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | СМОРОДИНА КРАСНАЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ, (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | Соки фруктовые прямого отжима | ГОСТ 32101-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста | ГОСТ 32920-2014 Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Соль поваренная пищевая выварочная йодированная | ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия. Дата введения 30.06.2001. |
|  | Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания - печень | ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания - язык | ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта | ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.1991. |
|  | Сыр (полутвердый, твердый) м.д.ж.не менее 45% | ГОСТ 52686-2006 Сыры. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2008. |
|  | Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Сырники замороженные – полуфабрикат для детского (школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Сыры полутвердые | ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | Творог (не ниже 9% жирности) | ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Творог для детского питания (для детей раннего, дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Томатная паста или томатное пюре без соли | ГОСТ 3343-2017 Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты томатные концентрированные. Общие Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | ТОМАТЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные | ГОСТ Р 52306-2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2006. |
|  | ТЫКВА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | ТЫКВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ СВЕЖАЯ | ГОСТ 7975-2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия. Дата введения 01.01.2015. |
|  | Фасоль продовольственная белая или красная | ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия. Дата введения 30.06.1976. |
|  | Филе из сельди малосоленой или слабосоленой | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Филе или филе-кусок рыбное мороженое с кожей или без кожи (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)(не ниже категории А) | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Филе или филе-кусок рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | ГОСТ 33282-2015 Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2017. |
|  | Филе или филе-кусок рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Фиточай цветочный, травяной, цветочно-плодово-травяной, цветочно-плодовый, цветочно-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ФРУКТОВАЯ СМЕСЬ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ, (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | ФРУКТОВАЯ СМЕСЬ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ, (не ниже 1 сорта) | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ФРУКТЫ КОСТОЧКОВЫЕ СУШЕНЫЕ (ЧЕРНОСЛИВ), (не ниже столового сорта) | ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Хлеб белый из пшеничной муки в нарезке | ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия. Дата введения 01.07.2013 г ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. . |
|  | Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной в нарезке | ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Хлеб зерновой | ГОСТ 25832-89 Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия. Дата введения 01.07.1990. |
|  | Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания подовый в нарезке | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Хлопья овсяные (вид.Геркулес.,.Экстра.) | ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия. Дата введения 01.01.1995. |
|  | ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ в ассортименте, (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 32574-2013 Чай зеленый. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ в ассортименте (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 32573-2013 Чай черный. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | ЧЕРЕШНЯ СВЕЖАЯ,  (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | ЧЕСНОК СВЕЖИЙ | ГОСТ Р 55909-2013 Чеснок свежий. Технические условия. Дата введения 01.01.2015. |
|  | Шпинат СВЕЖИЙ | ГОСТ 34301-2017 Щавель и шпинат свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | Шпинат СВЕЖИЙ | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ЩАВЕЛЬ СВЕЖИЙ | ГОСТ 34301-2017 Щавель и шпинат свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | ЩАВЕЛЬ СВЕЖИЙ | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | ЯДРО ОРЕХА ГРЕЦКОГО  (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 16833-2014 Ядро ореха грецкого. Технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Яйца куриные пищевые диетические | ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия. Дата введения 01.01.2014. |
|  | Яйца куриные пищевые мытые | ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия. Дата введения 01.01.2014. |

ПЕРЕЧЕНЬ

ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ

В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.

2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.

3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.

4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.

5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.

6. Непотрошеная птица.

7. Мясо диких животных.

8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.

13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

14. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.

16. Простокваша-"самоквас".

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

18. Квас.

19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.

22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.

23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. N 9.

24. Уксус, горчица хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.

26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.

28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

29. Газированные напитки.

30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

31. Жевательная резинка.

32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

33. Карамель, в том числе леденцовая.

34. Закусочные консервы.

35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

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

37. Окрошки и холодные супы.

38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.

39. Яичница-глазунья.

40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Оказание услуг по дополнительному питанию обучающихся используется следующий рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК** |  | **ИСПОЛНИТЕЛЬ** |
|  |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(Ф. И. О.)* |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(Ф. И. О.)* |
| \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_ г. |  | \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_ г. |
| М.П. |  | М.П. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Меню завтраки 1-4 классы** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Выход** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** | **Витамины** | | | | **Минеральные вещества** | | | | | | **№ ТК (Вариант 1)** | **№ ТК  сборника** | **Сборник** |
| **В 1, мг** | **С, мг** | **А, мкг** | **Е мг, ток. экв.** | **Са, мг** | **Р, мг** | **Мg, мг** | **Fe, мг** | **B2, мг** | **I, мкг** |
|
| **г** | **г** | **г** | **г** | **ккал** |
| **День 1 (понедельник)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Завтрак** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Сардельки, колбаски (сосиски) отварные | 49 | 5,4 | 11,7 | 0,2 | 127,7 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 17,2 | 77,9 | 9,8 | 0,9 | 0,1 | 3,4 | 120501 | 294 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Изделия макаронные отварные | 160 | 6,2 | 4,7 | 39,5 | 225,1 | 0,1 | 0,0 | 14,4 | 0,9 | 23,0 | 52,0 | 9,7 | 1,0 | 0,0 | 1,3 | 130401 | 340 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 3 | Кофейный напиток злаковый на молоке | 200 | 3,8 | 3,4 | 19,5 | 123,7 | 2,4 | 0,6 | 15,0 | 0,0 | 141,3 | 114,8 | 30,0 | 1,7 | 0,1 | 17,0 | 160103 | 418 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 4 | Сыр (порциями) | 10 | 2,3 | 3,0 | 0,0 | 35,8 | 0,0 | 0,1 | 26,0 | 0,1 | 22,0 | 54,0 | 3,5 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 100102 | 16 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 5 | Хлеб из муки пшеничной | 20 | 1,5 | 0,6 | 10,3 | 52,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 4,7 | 16,8 | 2,6 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **19,2** | **23,3** | **69,5** | **564,6** | **2,6** | **0,7** | **55,4** | **1,5** | **208,1** | **315,6** | **55,6** | **4,0** | **0,3** | **21,7** |  |  |  |
| **День 2 (Вторник)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Завтрак** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Каша пшенная с курагой | 180 | 5,9 | 11,0 | 29,8 | 242,0 | 0,1 | 0,9 | 40,2 | 0,7 | 132,0 | 150,3 | 41,4 | 1,1 | 0,2 | 9,8 | 120201-1 | 198 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Фруктры свежие по сезонности | 90 | 0,7 | 0,2 | 6,8 | 31,5 | 0,1 | 34,2 | 0,0 | 0,2 | 31,5 | 15,3 | 9,9 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 210106 | 399 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Ветчина (порциями) | 10 | 2,3 | 2,1 | 0,0 | 27,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,2 | 0,0 | 3,5 | 0,3 | 0,0 | 0,7 | 100101 | 10 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Какао-напиток на молоке | 200 | 3,6 | 3,4 | 12,4 | 94,1 | 0,0 | 0,5 | 12,9 | 0,0 | 109,4 | 104,5 | 29,0 | 1,0 | 0,1 | 7,7 | 160101 | 415 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 5 | Хлеб из муки пшеничной | 40 | 3,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 9,4 | 33,6 | 5,2 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **15,4** | **17,8** | **69,5** | **500,2** | **0,2** | **35,6** | **53,1** | **1,5** | **283,5** | **303,7** | **89,1** | **2,9** | **0,3** | **18,2** |  |  |  |
| **День 3 (среда)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Завтрак** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Запеканка из творога | 150 | 26,9 | 17,1 | 29,5 | 379,9 | 0,2 | 0,7 | 84,0 | 0,6 | 297,5 | 808,9 | 34,7 | 0,9 | 0,4 | 2,0 | 120305 | 239 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Соус абрикосовый | 15 | 0,1 | 0,0 | 10,1 | 41,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 3,9 | 3,3 | 2,4 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 140206 | 335 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2011, ТТК |
| 3 | Чай | 200 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 40,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,8 | 5,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 160105 | 420 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 4 | Масло сливочное | 10 | 0,1 | 8,3 | 0,1 | 74,9 | 0,0 | 0,0 | 30,0 | 0,1 | 1,2 | 1,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,9 | 140113 | 13 | Для школ, Перевалова 2013 |
| 5 | Хлеб из муки пшеничной | 40 | 3,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 9,4 | 33,6 | 5,2 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **30,1** | **26,6** | **70,2** | **640,5** | **0,3** | **0,8** | **114,0** | **1,5** | **315,7** | **853,5** | **42,2** | **1,5** | **0,4** | **2,9** |  |  |  |
| **День 4 (четверг)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Завтрак** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Каша "Дружба" | 180 | 7,0 | 7,1 | 41,3 | 256,7 | 0,1 | 0,6 | 25,7 | 0,2 | 129,9 | 173,9 | 42,7 | 0,9 | 0,1 | 10,5 | 120211 | 192 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Кофейный напиток злаковый на молоке | 200 | 3,8 | 3,4 | 19,5 | 123,7 | 2,4 | 0,6 | 15,0 | 0,0 | 141,3 | 114,8 | 30,0 | 1,7 | 0,1 | 17,0 | 160103 | 418 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 3 | Сыр (порциями) | 10 | 2,3 | 3,0 | 0,0 | 35,8 | 0,0 | 0,1 | 26,0 | 0,1 | 22,0 | 54,0 | 3,5 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 100102 | 16 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Масло сливочное | 10 | 0,1 | 8,3 | 0,1 | 74,9 | 0,0 | 0,0 | 30,0 | 0,1 | 1,2 | 1,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,9 | 140113 | 13 | Для школ, Перевалова 2013 |
| 4 | Хлеб из муки пшеничной | 40 | 3,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 9,4 | 33,6 | 5,2 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **16,2** | **22,8** | **81,4** | **595,8** | **2,6** | **1,3** | **96,7** | **1,0** | **303,8** | **378,2** | **81,4** | **3,3** | **0,3** | **28,4** |  |  |  |
| **День 5 (пятница)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Завтрак** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Омлет | 150 | 15,7 | 16,9 | 2,9 | 226,0 | 0,1 | 0,3 | 15,9 | 0,7 | 118,1 | 257,8 | 19,9 | 2,9 | 0,6 | 26,8 | 120301 | 232 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Фруктры свежие по сезонности | 220 | 3,3 | 1,1 | 46,2 | 207,9 | 0,1 | 22,0 | 0,0 | 0,9 | 17,6 | 61,6 | 92,4 | 1,3 | 0,1 | 0,0 | 210103 | 394 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Горошек зеленый консервированный | 60 | 1,9 | 0,1 | 3,9 | 24,1 | 0,1 | 6,0 | 0,0 | 0,1 | 93,6 | 37,2 | 12,6 | 0,4 | 0,0 | 3,0 | 130206 | 22 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Какао-напиток на молоке | 200 | 3,6 | 3,4 | 12,4 | 94,1 | 0,0 | 0,5 | 12,9 | 0,0 | 109,4 | 104,5 | 29,0 | 1,0 | 0,1 | 7,7 | 160101 | 415 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 5 | Хлеб из муки пшеничной | 20 | 1,5 | 0,6 | 10,3 | 52,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 4,7 | 16,8 | 2,6 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **25,9** | **22,0** | **75,7** | **604,5** | **0,3** | **28,8** | **28,8** | **2,1** | **343,4** | **477,9** | **156,5** | **5,8** | **0,8** | **37,6** |  |  |  |
|  | **Итого за 5 дней** |  | **21,4** | **22,5** | **73,3** | **581,1** | **1,2** | **13,4** | **69,6** | **1,5** | **290,9** | **465,8** | **85,0** | **3,5** | **0,4** | **21,8** |  |  |  |
| **День 6 (понедельник)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Завтрак** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Мюсли с молоком или Изделия фигурные и хлопья из круп с молоком | 180 | 7,2 | 5,0 | 36,6 | 220,1 | 0,2 | 1,1 | 57,6 | 0,7 | 253,4 | 473,0 | 20,2 | 1,0 | 0,3 | 85,0 | 120215 | 188; 189 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 2 | Сыр (порциями) | 20 | 4,6 | 5,9 | 0,0 | 71,7 | 0,0 | 0,1 | 52,0 | 0,1 | 44,0 | 108,0 | 7,0 | 0,2 | 0,1 | 0,0 | 100102 | 16 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Масло сливочное | 10 | 0,1 | 8,3 | 0,1 | 74,9 | 0,0 | 0,0 | 30,0 | 0,1 | 1,2 | 1,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,9 | 140113 | 13 | Для школ, Перевалова 2013 |
| 3 | Чай с молоком | 200 | 1,2 | 1,3 | 17,9 | 87,8 | 0,0 | 0,2 | 6,0 | 0,0 | 52,3 | 42,2 | 5,6 | 0,1 | 0,1 | 3,6 | 160108 | 378 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2011, ТТК |
| 4 | Хлеб из муки пшеничной | 40 | 3,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 9,4 | 33,6 | 5,2 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **16,1** | **21,6** | **75,2** | **559,1** | **0,3** | **1,4** | **145,6** | **1,6** | **360,4** | **658,7** | **38,0** | **1,7** | **0,4** | **89,5** |  |  |  |
| **День 7 (вторник)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Завтрак** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Каша овсяная | 180 | 4,9 | 5,1 | 24,0 | 161,8 | 0,1 | 0,4 | 15,8 | 0,4 | 97,3 | 139,7 | 39,9 | 0,9 | 0,1 | 7,7 | 120209 | 196 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 2 | Творог для детского питания | 100 | 18,0 | 9,0 | 3,0 | 169,0 | 0,0 | 0,5 | 50,0 | 0,2 | 164,0 | 220,0 | 23,0 | 0,4 | 0,3 | 0,0 | 3 | ПП | ПП |
| 3 | Кофейный напиток злаковый на молоке | 200 | 3,8 | 3,4 | 19,5 | 123,7 | 2,4 | 0,6 | 15,0 | 0,0 | 141,3 | 114,8 | 30,0 | 1,7 | 0,1 | 17,0 | 160103 | 418 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 5 | Хлеб из муки пшеничной | 40 | 3,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 9,4 | 33,6 | 5,2 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **29,7** | **18,7** | **67,0** | **559,2** | **2,6** | **1,5** | **80,8** | **1,3** | **412,0** | **508,2** | **98,1** | **3,6** | **0,5** | **24,7** |  |  |  |
| **День 8 (среда)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Завтрак** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Каша рисовая | 180 | 5,5 | 6,2 | 40,8 | 241,6 | 0,0 | 0,5 | 24,3 | 0,2 | 114,7 | 142,9 | 32,7 | 0,5 | 0,1 | 9,0 | 120203 | 202 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Молоко | 200 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 119,2 | 0,0 | 1,2 | 30,0 | 0,0 | 242,0 | 182,0 | 28,0 | 0,2 | 0,3 | 18,0 | 230105 | 463 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Сыр (порциями) | 10 | 2,3 | 3,0 | 0,0 | 35,8 | 0,0 | 0,1 | 26,0 | 0,1 | 22,0 | 54,0 | 3,5 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 100102 | 16 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Хлеб из муки пшеничной | 40 | 3,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 9,4 | 33,6 | 5,2 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **16,8** | **16,8** | **70,8** | **501,3** | **0,1** | **1,8** | **80,3** | **0,9** | **388,1** | **412,5** | **69,4** | **1,3** | **0,4** | **27,0** |  |  |  |
| **День 9 (четверг)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Завтрак** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Омлет с колбасными изделиями | 150 | 18,6 | 19,6 | 3,2 | 263,4 | 0,1 | 0,2 | 14,7 | 0,6 | 103,7 | 222,2 | 24,9 | 3,1 | 0,5 | 24,7 | 120303 | 229 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Чай с лимоном | 200 | 0,0 | 0,0 | 12,1 | 48,6 | 0,0 | 1,6 | 0,0 | 0,0 | 5,4 | 6,6 | 0,5 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 160106 | 377 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2011, ТТК |
| 3 | Огурцы свежие | 60 | 0,5 | 0,1 | 1,5 | 8,5 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,1 | 13,8 | 25,2 | 8,4 | 0,4 | 0,0 | 1,8 | 100519 | 37 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Фруктры свежие по сезонности | 220 | 3,3 | 1,1 | 46,2 | 207,9 | 0,1 | 22,0 | 0,0 | 0,9 | 17,6 | 61,6 | 92,4 | 1,3 | 0,1 | 0,0 | 210103 | 394 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 5 | Хлеб из муки пшеничной | 20 | 1,5 | 0,6 | 10,3 | 52,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 4,7 | 16,8 | 2,6 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **23,9** | **21,3** | **73,2** | **580,7** | **0,2** | **29,8** | **14,7** | **1,9** | **145,2** | **332,5** | **128,8** | **5,1** | **0,6** | **26,5** |  |  |  |
| **День 10 (пятница)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Завтрак** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Каша манная с изюмом | 180 | 7,0 | 12,0 | 40,0 | 296,0 | 0,1 | 0,8 | 46,8 | 0,6 | 183,7 | 171,1 | 32,3 | 1,1 | 0,2 | 12,6 | 120205 | 195 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Сыр (порциями) | 20 | 4,6 | 5,9 | 0,0 | 71,7 | 0,0 | 0,1 | 52,0 | 0,1 | 44,0 | 108,0 | 7,0 | 0,2 | 0,1 | 0,0 | 100102 | 16 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Какао-напиток на молоке | 200 | 3,6 | 3,4 | 12,4 | 94,1 | 0,0 | 0,5 | 12,9 | 0,0 | 109,4 | 104,5 | 29,0 | 1,0 | 0,1 | 7,7 | 160101 | 415 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 5 | Хлеб из муки пшеничной | 40 | 3,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 9,4 | 33,6 | 5,2 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **18,2** | **22,4** | **73,0** | **566,5** | **0,2** | **1,4** | **111,7** | **1,4** | **346,5** | **417,2** | **73,5** | **2,7** | **0,4** | **20,4** |  |  |  |
|  | **Итого за 5 дней** |  | **21,0** | **20,1** | **71,8** | **553,4** | **0,7** | **7,2** | **86,6** | **1,4** | **330,4** | **465,8** | **81,5** | **2,9** | **0,5** | **37,6** |  |  |  |
|  | **Итого за 10 дней** |  | **21,2** | **21,3** | **72,6** | **567,2** | **0,9** | **10,3** | **78,1** | **1,5** | **310,7** | **465,8** | **83,3** | **3,2** | **0,5** | **29,7** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Меню 1-4 классы. Полдники** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Выход** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** | **Витамины** | | | | **Минеральные вещества** | | | | | | **№ ТК (Вариант 1)** | **№ ТК  сборника** | **Сборник** |
| **В 1, мг** | **С, мг** | **А, мкг** | **Е мг, ток. экв.** | **Са, мг** | **Р, мг** | **Мg, мг** | **Fe, мг** | **B2, мг** | **I, мкг** |
|
| **г** | **г** | **г** | **г** | **ккал** |
| **День 1 (понедельник)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Котлеты рубленые (говядина) | 80 | 11,9 | 11,9 | 10,3 | 196,2 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 1,6 | 11,2 | 122,4 | 15,0 | 1,8 | 0,1 | 3,9 | 120523 | 302 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Рис отварной | 150 | 3,7 | 4,2 | 41,0 | 216,9 | 0,0 | 0,0 | 13,5 | 0,3 | 15,8 | 81,9 | 26,9 | 0,6 | 0,0 | 1,1 | 130301 | 342 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Помидоры свежие | 50 | 0,6 | 0,1 | 1,9 | 10,7 | 0,0 | 12,5 | 0,0 | 0,4 | 7,0 | 13,0 | 10,0 | 0,5 | 0,0 | 1,0 | 100520 | 39 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Напиток клубничный | 200 | 0,0 | 0,0 | 24,6 | 98,5 | 0,0 | 20,2 | 0,0 | 0,1 | 2,7 | 2,4 | 1,7 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 160232 | 476 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 5 | Хлеб из муки пшеничной | 20 | 1,5 | 0,6 | 10,3 | 52,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 4,7 | 16,8 | 2,6 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **17,7** | **16,9** | **88,1** | **574,7** | **0,2** | **32,7** | **13,5** | **2,6** | **41,4** | **236,5** | **56,2** | **3,3** | **0,2** | **6,1** |  |  |  |
| **День 2 (Вторник)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Омлет с сосисками | 150 | 14,4 | 31,2 | 3,0 | 350,3 | 0,1 | 0,3 | 57,7 | 0,7 | 113,3 | 238,1 | 21,7 | 2,5 | 0,5 | 22,8 | 100534 | 306 | Для школ, Перевалова 2013 |
| 2 | Кукуруза консервированная | 50 | 5,2 | 2,5 | 30,0 | 162,7 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 50,0 | 150,5 | 52,0 | 1,9 | 0,1 | 2,6 | 100537 | 29 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Кисель ягодный (вишневый) | 200 | 0,0 | 0,0 | 26,7 | 106,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,1 | 3,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 160221 | 430 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 ТТК |
| 4 | Хлеб из муки пшеничной | 20 | 1,5 | 0,6 | 10,3 | 52,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 4,7 | 16,8 | 2,6 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **21,0** | **34,2** | **70,0** | **672,3** | **0,0** | **0,0** | **0,0** | **0,0** | **0,0** | **0,0** | **0,0** | **0,0** | **0,0** | **0,0** |  |  |  |
| **День 3 (среда)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Запеканка картофельная с мясом | 230 | 22,5 | 21,7 | 40,7 | 447,6 | 0,3 | 23,0 | 20,7 | 0,7 | 55,8 | 312,8 | 71,6 | 4,6 | 0,3 | 19,2 | 120534 | 161 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Чай | 200 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 40,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,8 | 5,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 160105 | 420 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 3 | Огурцы свежие | 50 | 0,4 | 0,1 | 1,3 | 7,1 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,1 | 11,5 | 21,0 | 7,0 | 0,3 | 0,0 | 1,5 | 100519 | 37 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Хлеб из муки пшеничной | 40 | 3,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 9,4 | 33,6 | 5,2 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **25,9** | **22,9** | **72,5** | **599,3** | **0,4** | **28,0** | **20,7** | **1,4** | **80,4** | **373,2** | **83,8** | **5,4** | **0,3** | **20,7** |  |  |  |
| **День 4 (четверг)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Макароны, запеченые с сыром | 230 | 12,6 | 9,6 | 56,3 | 361,7 | 0,1 | 0,1 | 55,7 | 1,3 | 68,1 | 160,7 | 19,4 | 1,6 | 0,1 | 1,6 | 120213 | 226 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Масло сливочное | 10 | 0,1 | 8,3 | 0,1 | 74,9 | 0,0 | 0,0 | 30,0 | 0,1 | 1,2 | 1,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,9 | 140113 | 13 | Для школ, Перевалова 2013 |
| 3 | Кисель абрикосовый | 200 | 0,0 | 0,0 | 24,7 | 99,0 | 0,0 | 0,6 | 0,0 | 0,2 | 6,9 | 8,2 | 2,2 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 160228 | 425 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Хлеб из муки пшеничной | 40 | 3,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 9,4 | 33,6 | 5,2 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **15,6** | **19,0** | **101,7** | **640,2** | **0,2** | **0,7** | **85,7** | **2,3** | **85,6** | **204,4** | **26,8** | **2,2** | **0,1** | **2,5** |  |  |  |
| **День 5 (пятница)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Запеканка рисовая с творогом и изюмом | 230 | 15,1 | 11,1 | 82,3 | 489,4 | 0,2 | 0,3 | 42,7 | 0,6 | 162,1 | 409,1 | 49,9 | 1,8 | 0,2 | 4,8 | 100535 | 205 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Сыр (порциями) | 20 | 4,6 | 5,9 | 0,0 | 71,7 | 0,0 | 0,1 | 52,0 | 0,1 | 44,0 | 108,0 | 7,0 | 0,2 | 0,1 | 0,0 | 100102 | 16 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Компот из плодов свежих (лимон) | 200 | 0,1 | 0,0 | 12,4 | 50,3 | 0,0 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 3,1 | 1,7 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 160213 | 450 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Хлеб из муки пшеничной | 20 | 1,5 | 0,6 | 10,3 | 52,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 4,7 | 16,8 | 2,6 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **21,4** | **17,6** | **105,0** | **663,6** | **0,2** | **6,0** | **94,7** | **1,0** | **216,8** | **537,0** | **61,2** | **2,4** | **0,3** | **4,8** |  |  |  |
|  | **Итого за 5 дней** |  | **20,3** | **22,1** | **87,4** | **630,0** | **0,2** | **13,5** | **42,9** | **1,5** | **84,8** | **270,2** | **45,6** | **2,7** | **0,2** | **6,8** |  |  |  |
| **День 6 (понедельник)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Рагу из мяса птицы (курица) | 230 | 19,9 | 17,9 | 28,8 | 356,0 | 0,2 | 15,8 | 48,3 | 2,5 | 48,7 | 210,4 | 51,5 | 2,6 | 0,2 | 11,2 | 120609 | 334 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Огурцы свежие | 50 | 0,4 | 0,1 | 1,3 | 7,1 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,1 | 11,5 | 21,0 | 7,0 | 0,3 | 0,0 | 1,5 | 100519 | 37 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Напиток вишневый | 200 | 0,0 | 0,0 | 22,6 | 90,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 160231 | 474 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Хлеб из муки пшеничной | 40 | 3,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 9,4 | 33,6 | 5,2 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **23,3** | **19,1** | **73,2** | **558,2** | **0,3** | **20,8** | **48,3** | **3,2** | **69,9** | **265,0** | **63,7** | **3,4** | **0,2** | **12,7** |  |  |  |
| **День 7 (вторник)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Сардельки, колбаски (сосиски) отварные | 49 | 5,4 | 11,7 | 0,2 | 127,7 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 17,2 | 77,9 | 9,8 | 0,9 | 0,1 | 3,4 | 120501 | 294 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Изделия макаронные отварные | 150 | 5,8 | 4,4 | 37,0 | 211,0 | 0,1 | 0,0 | 13,5 | 0,8 | 21,6 | 48,8 | 9,1 | 0,9 | 0,0 | 1,2 | 130401 | 340 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 3 | Горошек зеленый консервированный | 50 | 1,6 | 0,1 | 3,3 | 20,1 | 0,1 | 5,0 | 0,0 | 0,1 | 78,0 | 31,0 | 10,5 | 0,4 | 0,0 | 2,5 | 130206 | 22 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Напиток яблочный | 200 | 0,1 | 0,1 | 11,0 | 44,6 | 0,0 | 1,4 | 0,0 | 0,0 | 2,5 | 1,5 | 1,3 | 0,3 | 0,0 | 0,3 | 160217 | 481 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 5 | Хлеб из муки пшеничной | 40 | 3,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 9,4 | 33,6 | 5,2 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **15,8** | **17,4** | **72,0** | **508,1** | **0,3** | **6,4** | **13,5** | **1,8** | **128,6** | **192,8** | **35,8** | **3,0** | **0,1** | **7,4** |  |  |  |
| **День 8 (среда)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Запеканка со свежими плодами | 210 | 9,6 | 9,4 | 50,2 | 324,0 | 0,2 | 3,9 | 29,4 | 0,3 | 153,6 | 207,8 | 55,1 | 2,3 | 0,2 | 13,0 | 100532 | 208 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Сыр (порциями) | 20 | 4,6 | 5,9 | 0,0 | 71,7 | 0,0 | 0,1 | 52,0 | 0,1 | 44,0 | 108,0 | 7,0 | 0,2 | 0,1 | 0,0 | 100102 | 16 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Напиток клюквеный | 200 | 0,1 | 0,1 | 15,0 | 60,9 | 0,0 | 4,0 | 0,0 | 0,3 | 4,1 | 2,9 | 4,0 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 100531 | 479 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016; ТТК |
| 4 | Хлеб из муки пшеничной | 20 | 1,5 | 0,6 | 10,3 | 52,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 4,7 | 16,8 | 2,6 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **15,9** | **16,0** | **75,5** | **508,9** | **0,3** | **8,0** | **81,4** | **1,0** | **206,4** | **335,5** | **68,7** | **3,0** | **0,2** | **13,0** |  |  |  |
| **День 9 (четверг)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Лапшевник с творогом | 150 | 13,5 | 12,7 | 35,3 | 309,5 | 0,1 | 0,3 | 48,6 | 1,9 | 130,7 | 330,0 | 18,1 | 1,0 | 0,2 | 1,7 | 100536 | 208 | для обуч во всех обр уч Могильного, 2011 |
| 2 | Салат из моркови с сахаром | 60 | 0,7 | 4,3 | 5,6 | 63,4 | 0,0 | 2,7 | 0,0 | 2,1 | 14,8 | 30,1 | 20,7 | 0,4 | 0,0 | 2,7 | 100302 | 59 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Чай с лимоном | 200 | 0,0 | 0,0 | 12,1 | 48,6 | 0,0 | 1,6 | 0,0 | 0,0 | 5,4 | 6,6 | 0,5 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 160106 | 377 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2011, ТТК |
| 4 | Хлеб из муки пшеничной | 40 | 3,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 9,4 | 33,6 | 5,2 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **17,3** | **18,1** | **73,5** | **526,2** | **0,2** | **4,6** | **48,6** | **4,7** | **160,3** | **400,4** | **44,5** | **2,0** | **0,2** | **4,4** |  |  |  |
| **День 10 (пятница)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Биточки рубленые куриные | 80 | 14,1 | 12,9 | 11,9 | 220,2 | 0,1 | 1,1 | 41,5 | 1,0 | 37,4 | 125,6 | 15,4 | 1,1 | 0,1 | 5,1 | 120611 | 309 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Пюре картофельное | 150 | 3,3 | 4,9 | 22,0 | 145,6 | 0,2 | 13,0 | 16,9 | 0,2 | 52,5 | 96,8 | 33,0 | 1,2 | 0,1 | 8,8 | 130101 | 354 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Кукуруза консервированная | 50 | 5,2 | 2,5 | 30,0 | 162,7 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 50,0 | 150,5 | 52,0 | 1,9 | 0,1 | 2,6 | 100537 | 29 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Компот из плодов сушеных | 200 | 0,5 | 0,0 | 16,8 | 69,6 | 0,0 | 0,6 | 120,0 | 0,0 | 14,1 | 23,0 | 11,0 | 360,0 | 0,0 | 0,0 | 160211-1 | 638 | Для предприятий общ питания при общеобразовательных школах Хлебпродинформ, 2004 |
| 4 | Хлеб из муки пшеничной | 20 | 1,5 | 0,6 | 10,3 | 52,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 4,7 | 16,8 | 2,6 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 200102 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|  | **Итого:** |  | **24,5** | **20,9** | **91,0** | **650,3** | **0,4** | **14,7** | **178,4** | **2,2** | **158,7** | **412,8** | **114,0** | **364,5** | **0,4** | **16,5** |  |  |  |
|  | **Итого за 5 дней** |  | **19,4** | **18,3** | **77,1** | **550,3** | **0,3** | **10,9** | **74,0** | **2,6** | **144,8** | **321,3** | **65,3** | **75,2** | **0,2** | **10,8** |  |  |  |
|  | **Итого за 10 дней** |  | **19,8** | **20,2** | **82,2** | **590,2** | **0,2** | **12,2** | **58,5** | **2,0** | **114,8** | **295,8** | **55,5** | **38,9** | **0,2** | **8,8** |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Приложение № 2 | | |
|  | К Договору | № | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | От «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_ г. | | |

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН**

(ГРАФИК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | №  п/п | **Наименование услуг** | **Объем**  **(количество завтраков/полдников)** | **Срок оказания услуг** | **Примечание** |
|  | 1 | Услуги по организации горячего питания для учащихся ГАОУ МО «Балашихинский лицей» по адресам: Московская область, г. Балашиха, пр-т Ленина, 55.  Московская область, г. Балашиха, ул. Дмитриева, 22 | 26120 | Сентябрь 2020г. | В объем входит услуга по организации одной порции завтрака (полдника) |
|  | 2 | 26120 | Октябрь 2020г. |
|  | 3 | 15672 | Ноябрь 2020г. |
|  | 4 | 26120 | Декабрь 2020г. |
|  | всего | | 9 032 |  |  |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК:**  Директор Белоусов Д.В.  М.П. | **ИСПОЛНИТЕЛЬ:**  М.П. |

Приложение 3

к Договору

№ \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Форма

**АКТ**

**СДАЧИ-ПРИЕМКИ УСЛУГ**

г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Заказчик», выступая  
 *(наименование организации)*

от имени \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в лице\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего   
 *(должность, Ф.И.О.)*

на основании\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с одной стороны, и  
 *(Устава, Положения, Доверенности)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем  
 *(наименование организации)*

«Исполнитель», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на  
 *(должность, Ф.И.О.)*

основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с другой стороны, вместе  
 *(Устава, Положения, Доверенности)*

именуемые «Стороны», составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. В соответствии с Договором № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Исполнитель выполнил обязательства по оказанию услуг, а именно:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_[[4]](#footnote-4)

2. Фактическое качество оказанных услуг соответствует (не соответствует) требованиям Договора:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Вышеуказанные услуги согласно Договору должны быть оказаны «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г., фактически оказаны «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

4. Недостатки оказанных услуг выявлены/не выявлены

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Сумма, подлежащая оплате Исполнителю в соответствии с условиями Договора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

6. В соответствии с пунктом \_\_\_\_\_\_ Договора сумма штрафных санкций составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*указывается порядок расчета штрафных санкций*).

Общая стоимость штрафных санкций составит: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

7. *Итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю с учетом удержания штрафных санкций, составляет* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Сдал:  исполнитель: | | Принял:  ЗАКАЗЧИК: | | |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  М.П. *(при наличии)* | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ //  М.П. *(при наличии)* | | |
|  |  | |  |  |

1. Предложение участника закупки. [↑](#footnote-ref-1)
2. Участник закупки может подтвердить информацию, представленную в графе «Значение», указав любые дополняющие сведения (разъяснения). [↑](#footnote-ref-2)
3. Либо иная ставка в соответствии с НК РФ (в т.ч. ст. 149 НК РФ). [↑](#footnote-ref-3)
4. В том числе, при необходимости указывается перечень услуг, оказанных соисполнителями по Договору, и их стоимость. [↑](#footnote-ref-4)