

5. Права и обязанности Исполнителя

5.1. Обязанности Исполнителя:

- 5.1.1. Обеспечивает выполнение услуг в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 5.1.2. Предоставляет рациональное питание, дифференцированное по каждой категории обучающихся на основании графика, согласованного Исполнителем и Заказчиком. Изменения в график могут вноситься по инициативе Заказчика с обязательным уведомлением Исполнителя не менее чем за 2 дня до предполагаемой даты начала действия нового графика.
- 5.1.3. Осуществляет питание обучающихся согласно примерному двухнедельному циклическому меню, разработанному в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 5.1.4. Обеспечивает приготовление пищи высокого качества с проведением ежедневного бракеража пищи с участием бракеражной комиссии Заказчика.
- 5.1.5. Обеспечивает строгое соблюдение правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.
- 5.1.6. Обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к используемому оборудованию и инвентарю, предоставляет необходимые дезинфицирующие средства и прочие расходные материалы, необходимые для оказания услуг.
- 5.1.7. Укомплектовывает пищеблок необходимыми кадрами соответствующей квалификации. Обеспечивает персонал, непосредственно оказывающий услуги, спецодеждой.
- 5.1.8. Обеспечивает своевременное прохождение работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством Российской Федерации о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях.
- 5.1.9. В случае, если Заказчиком будут обнаружены факты некачественного оказания услуг, Исполнитель обязан своими силами и без увеличения стоимости Услуг по настоящему контракту, в согласованный сторонами срок принять меры для обеспечения их надлежащего качества.
- 5.1.10. Своевременно предоставляет достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по контракту, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта.
- 5.1.11. Предоставить образовательному учреждению акт об оказании услуг в течение 15 календарных дней с момента окончания оказания услуг.
- 5.1.12. Предоставить сводный реестр накладных с приложением накладных и меню за каждый день за готовые горячие блюда в течение 15 календарных дней с момента окончания оказания услуг.

6. Ответственность Сторон

- 6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных договором Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7. Качество приготовляемого питания и оказываемых Услуг

7.1. Качество приготовляемого питания и оказываемых Услуг должно соответствовать обязательным требованиям законодательства Российской Федерации, предъявляемым к товарам и услугам указанного вида (рода), в том числе следующим нормативно-правовым актам:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Закону Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- Приказу Региональной энергетической комиссии – Департамента цен и тарифов Краснодарского края №9/2012-нс от 14.11.2012 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемые предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»;
- Правилам оказания услуг общественного питания, утвержденным постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 г. №1675-ст).

Соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов гигиенических требований к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов согласно:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»
- Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- иным нормативным правовым актам в области организации детского питания.

Нормативно-правовая документация (СанПиН, ГОСТ и пр.) вне зависимости от наличия или отсутствия указаний на внесенные в нее изменения и дополнения должна приниматься к рассмотрению в действующей редакции (с внесенными корректировками, изменениями, дополнениями и др.).

7.2. Заказчик вправе осуществлять контроль и надзор за ходом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, соблюдением технологии и качеством применяемого сырья, соблюдением требований настоящего контракта и действующего законодательства, регулирующего данный вид Услуг.

7.3. Исполнитель обязан соблюдать установленные правила приемки поступающих продуктов питания, предназначенных для оказания услуг, а также условия их хранения и реализации, своевременно и в полном объеме заполнять журнал бракеража поступающей продукции.

7.4. Не допускается приемка полуфабрикатов и продуктов питания, предназначенных для оказания услуг, без документов, подтверждающих их качество и безопасность.

7.5. Исполнитель участвует в проведении бракеражной комиссии готовых блюд и осуществляет отбор суточных проб.

7.6. Исполнитель разрабатывает и проводит программу производственного контроля в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.7. Документы, гарантирующие качество и безопасность продуктов питания, используемых при оказании услуг по организации питания, а именно:

- сертификат (декларация) соответствия на используемый вид продуктов;
 - ветеринарное заключение на продукцию;
 - акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- Сопроводительная документация сохраняется до конца реализации продуктов.

8. Изменение и расторжение договора

- 8.1. Изменение условий договора осуществляется в порядке и по основаниям, предусмотренным в договоре, а также в случаях, предусмотренных в законодательстве РФ.
- 8.2. Расторжение договора может иметь место по соглашению сторон либо по решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ.

9. Порядок урегулирования споров

- 9.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего договора, должны разрешаться путем переговоров между Сторонами.
- 9.2. При не достижении согласия путем переговоров, Стороны разрешают спор в Арбитражном суде г. Краснодара.

10. Срок действия договора

- 10.1. Настоящий договор распространяет свои действия на правоотношения возникшие с «01» сентября 2023 года, и действует по «30» декабря 2023 года, а в части финансовых обязательств до полного исполнения их сторонами.

11. Юридические адреса и реквизиты сторон

Заказчик	Исполнитель
<p>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №29 имени Героя Советского Союза П.С. Кузуба станицы Петровской, муниципального образования Славянский район 353579, Краснодарский край, Славянский район, Петровская станица, ул. Красная,35 ИНН/КПП 2349010981/234901001р/с 03234643036450001800 ЮЖНОЕ ГУ БАНКА РОССИИ/УФК по Краснодарскому краю г. Краснодар БИК 010349101 ЕКС 40102810945370000010</p>	<p>Общество с ограниченной ответственностью «Здоровое питание» г. Славянск-на-Кубани, ул. Троицкая, 246, оф. 1 ИНН 2370005688 КПП 237001001 р/с 40702810430000011711 к/сч 30101810100000000602 Краснодарское отделение № 8619 ОАО «Сбербанк России» БИК: 040349602 тел:8 (86146) 4-29-53</p>
<p>Директор _____</p>  <p style="text-align: center;">В.В. Васильев</p>	<p>Директор _____</p>  <p style="text-align: center;">И.И. Менов</p>

**МЕНЮ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С ОВЗ И УЧАЩИХСЯ ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ
1-4 КЛАССОВ 2023г.**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда
Неделя 1, День 1, Завтрак	Запеканка из творога со сгущенным молоком	130/40	Неделя 2, День 6, Завтрак	Зеленый горошек	60
	Чай с сахаром	200		Омлет натуральный	150
	Кондитерское изделие	25		Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200
	Фрукты свежие	110		Хлеб пшеничный йодированный	20
				Хлеб ржано-пшеничный	20
Обед	Салат из белокочанной капусты	60	Обед	Фрукты свежие	100
	Суп картофельный с крупой	200		Икра свекольная	60
	Рыба запеченная	90		Рассольник ленинградский со сметаной	200/10
	Картофельное пюре	150		Гуляш	50/50
	Сок фруктовый	200		Каша ячневая вязкая	150
	Хлеб пшеничный йодированный	40		Сок фруктовый	200
	Хлеб ржано-пшеничный	30		Хлеб пшеничный йодированный	40
				Хлеб ржано-пшеничный	30
				Кондитерские изделия	30
Неделя 1, День 2, Завтрак	Плов из птицы	160	Неделя 2, День 7, Завтрак	Помидоры в нарезке	60
	Какао на молоке витаминизированный	200		Тефтели с соусом	60/30
	Хлеб ржано-пшеничный	20		Картофельное пюре	150
	Хлеб пшеничный йодированный	20		Сок фруктовый	200
	Фрукты свежие	110		Хлеб пшеничный йодированный	20
				Хлеб ржано-пшеничный	20
Обед	Икра свекольная	60	Обед	Салат из моркови с черносливом	60
	Рассольник ленинградский со сметаной	200/10		Суп с крупой и мясными фрикадельками	200/25
	Омлет с сыром	150		Сырники из творога со сгущенным молоком	150/40
	Кисель из кураги	200		Компот из смеси сухофруктов	200
	Хлеб пшеничный йодированный	40		Хлеб пшеничный йодированный	40
	Хлеб ржано-пшеничный	30		Хлеб ржано-пшеничный	30
	Фрукты свежие	110			
Неделя 1, День 3, Завтрак	Салат из белокочанной капусты с огурцом	60	Неделя 2, День 8, Завтрак	Салат из свеклы с зеленым горошком	60
	Котлета особая	90		Рыба тушеная в томате с овощами	110
	Соус томатный	30		Картофель отварной	150
	Каша гречневая	150		Кофейный напиток на молоке	200
	Сок фруктовый	200		Хлеб пшеничный йодированный	20
	Хлеб пшеничный йодированный	20		Хлеб ржано-пшеничный	20
	Хлеб ржано-пшеничный	20			
	Обед	Помидор в нарезке		60	Обед

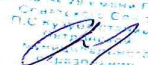
	Суп картофельный бобовые	200		Суп-лапша домашняя	200
	Капуста тушенная с мясом	150		Биточек из кур	90
	Чай с лимоном	200		Каша пшеничная вязкая	150
	Хлеб пшеничный йодированный	40		Чай с сахаром	200
	Хлеб ржано-пшеничный	30		Хлеб пшеничный йодированный	40
	Фрукты свежие	110		Хлеб ржано-пшеничный	30
				Фрукты свежие	110
Неделя 1, День 4, Завтрак	Салат из моркови по-корейски	60	Неделя 2, День 9, Завтрак	Сыр порционно	25
	Бефстроганов	50/50		Каша молочная рисовая	250
	Макаронные изделия отварные	100		Чай с лимоном	200
	Капуста тушенная	50		Булочка «Домашняя»	50
	Компот из свежих яблок	200		Хлеб ржано-пшеничный	20
	Хлеб пшеничный йодированный	20			
	Хлеб ржано-пшеничный	20			
Обед	Салат из сырых овощей	60	Обед	Салат из белокочанной капусты с огурцом и кукурузой	60
	Борщ со сметаной	200/5		Суп крестьянский с крупой	200
	Биточки из говядины	90		Рыба запеченная в омлете	100
	Картофельное пюре	150		Картофельное пюре	150
	Кофейный напиток на молоке	200		Сок фруктовый	200
	Хлеб пшеничный йодированный	40		Хлеб пшеничный йодированный	40
	Хлеб ржано-пшеничный	30		Хлеб ржано-пшеничный	30
	Фрукты свежие	110		Фрукты свежие	110
Неделя 1, День 5, Завтрак	Огурец в нарезке	60	Неделя 2, День 10, Завтрак	Азу	200
	Котлета рыбная	90		Компот из смеси сухофруктов	200
	Рагу из овощей	150		Хлеб пшеничный йодированный	20
	Компот из кураги	200		Хлеб ржано-пшеничный	20
	Хлеб пшеничный йодированный	20		Фрукты свежие	100
	Хлеб ржано-пшеничный	20			
Обед	Салат из квашеной капусты	60	Обед	Салат из моркови по-корейски	60
	Суп с клецками	200/50		Щи из свеж. капусты с картофелем и сметаной	200/5
	Плов из птицы	150		Котлета из говядины	90
	Какао на молоке витаминизированный	200		Макаронные изделия отварные	150
	Хлеб пшеничный йодированный	50		Какао на молоке витаминизиров.	200
				Хлеб пшеничный йодированный	50
	Хлеб ржано-пшеничный	30		Хлеб ржано-пшеничный	30


**МЕНЮ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С ОВЗ И УЧАЩИХСЯ ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ
5-11 КЛАССОВ 2023 г.**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда
Неделя 1, День 1, Завтрак	Запеканка из творога со сгущенным молоком	160/50	Неделя 2, День 6, Завтрак	Омлет натуральный с зеленым горошком	200
	Чай с сахаром	200		Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200

	Кондитерское изделие	40		Хлеб пшеничный йодированный	40
	Фрукты свежие	110		Хлеб ржано-пшеничный	30
				Фрукты свежие	100
Обед	Салат из белокочанной капусты	80	Обед	Икра свекольная	80
	Суп картофельный с крупой	250		Рассольник ленинградский со сметаной	250/10
	Рыба запеченная	100		Гуляш	50/50
	Картофельное пюре	180		Каша ячневая вязкая	180
	Сок фруктовый	200		Сок фруктовый	200
	Хлеб пшеничный йодированный	55		Сыр порционно	15
	Хлеб ржано-пшеничный	36		Хлеб пшеничный йодированный	55
				Хлеб ржано-пшеничный	36
Неделя 1, День 2, Завтрак	Плов из птицы	210	Неделя 2, День 7, Завтрак	Помидор в нарезке	100
	Какао на молоке витаминизированный	200		Тефтели с соусом	90/30
	Хлеб ржано-пшеничный	30		Картофельное пюре	180
	Хлеб пшеничный йодированный	40		Сок фруктовый	200
	Фрукты свежие	100		Хлеб пшеничный йодированный	40
				Хлеб ржано-пшеничный	30
Обед	Икра свекольная	80	Обед	Салат из моркови с черносливом	80
	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10		Суп с крупой и мясными фрикадельками	250/25
	Омлет с сыром	200		Сырники из творога со сгущенным молоком	180/40
	Кисель из кураги	200		Компот из смеси сухофруктов	200
	Хлеб пшеничный йодированный	40		Хлеб пшеничный йодированный	55
	Хлеб ржано-пшеничный	36		Хлеб ржано-пшеничный	36
	Фрукты свежие	110			
Неделя 1, День 3, Завтрак	Салат из белокоч. капусты с огурцом	100	Неделя 2, День 8, Завтрак	Салат из свеклы с зеленым горошком	100
	Котлета особая	100		Рыба тушеная в томате с овощами	70/50
	Каша гречневая	180		Картофель отварной	180
	Сок фруктовый	200		Кофейный напиток на молоке	200
	Хлеб пшеничный йодированный	30		Хлеб пшеничный йодированный	20
	Хлеб ржано-пшеничный	30		Хлеб ржано-пшеничный	30
Обед	Помидор в нарезке	80	Обед	Салат из сборных овощей	80
	Уха с крупой	250/25		Суп-лапша домашняя	250
	Капуста тушеная с мясом	200		Биточек из кур	100
	Чай с молоком	200		Каша пшеничная вязкая	180
	Хлеб пшеничный йодированный	55		Чай с сахаром	200
	Хлеб ржано-пшеничный	36		Хлеб пшеничный йодированный	55
	Фрукты свежие	110		Хлеб ржано-пшеничный	36
				Фрукты свежие	110
Неделя 1, День 4, Завтрак	Салат из моркови по-корейски	100	Неделя 2, День 9, Завтрак	Сыр порционно	30
	Бифстоганов	50/50		Суп молочный с крупой	300

	Макаронные изделия отварные	140		Чай с лимоном	200
	Капуста тушеная	40		Булочка "Домашняя"	50
	Компот из свежих яблок	200		Хлеб ржано-пшеничный	30
	Хлеб пшеничный йодированный	40			
Обед	Салат из сырых овощей	80	Обед	Салат из белок. капусты с огурцом и кукурузой	80
	Борщ со сметаной	250/5		Суп крестьянский с крупой	250
	Биточки из говядины	100		Рыба запеченная с картофелем по-русски	225
	Картофельное пюре	180		Сок фруктовый	200
	Кофейный напиток на молоке	200		Хлеб пшеничный йодированный	55
	Хлеб пшеничный йодированный	55		Хлеб ржано-пшеничный	36
	Хлеб ржано-пшеничный	36		Кондитерские изделия	45
	Фрукты свежие	110		Фрукты свежие	110
Неделя 1, День 5, Завтрак	Огурец в нарезке	100	Неделя 2, День 10, Завтрак	Азу	225
	Котлета рыбная	120		Компот из смеси сухофруктов	200
	Рагу из овощей	180		Хлеб пшеничный йодированный	40
	Компот из кураги	200		Хлеб ржано-пшеничный	30
	Хлеб пшеничный йодированный	40		Фрукты свежие	100
	Хлеб ржано-пшеничный	30			
Обед	Салат из квашеной капусты	80	Обед	Салат из моркови по-корейски	80
	Суп с клецками	250/50		Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/5
	Плов из птицы	200		Котлеты из говядины	100
	Какао на молоке витаминизированный	200		Макароны отварные	180
	Хлеб пшеничный йодированный	55		Какао на молоке витаминизированный	200
	Хлеб ржано-пшеничный	36		Хлеб пшеничный йодированный	55
				Хлеб ржано-пшеничный	36

Заказчик
МБОУ СОШ № 29
Директор

В.В. Васильев



Исполнитель
ООО «Здоровое питание»
Директор

Б. Семенов



Расчет цены договора

1-4 класс (один прием пищи)	
Показатели	Значение
Кол-во учащихся (чел.)	7
Стоимость услуги на 1 чел.	22
Средняя стоимость блюд на 1 чел	102
Общая средняя стоимость питания на 1 чел	102
Кол-во дней	80
Итого стоимость услуги	12320,00
Итого стоимость блюд	57120
5-11 класс (два приема пищи)	
Кол-во учащихся (чел.)	12
Стоимость услуги на 1 чел.	44
Средняя стоимость блюд на 1 чел	202
Общая средняя стоимость питания на 1 чел	202
Кол-во дней	96
Итого стоимость услуги	50688,00
Итого стоимость блюд	232704,00
Итого общая сумма услуги	63008,00
Итого общая сумма блюд	289824,00
Итого общая сумма договора	352832,00

Расчет стоимости дня питания (завтраков и обедов) и средней стоимости меню для возрастной категории с 1 по 4 класс			Расчет стоимости дня питания (завтраков и обедов) и средней стоимости меню для возрастной категории с 5 по 11 класс		
№ дня	Стоимость дня (Завтрак)	Стоимость дня (Обед)	№ дня	Стоимость дня (Завтрак)	Стоимость дня (Обед)
1	82,28	115,89	1	95,30	123,66
2	86,34	92,57	2	89,56	112,53
3	78,53	111,12	3	91,19	166,83
4	84,10	120,43	4	86,97	127,69
5	65,25	76,73	5	88,47	92,70
6	59,47	100,88	6	58,12	120,18
7	68,66	104,94	7	78,33	113,94
8	90,90	65,50	8	103,83	70,00
9	43,90	134,82	9	49,95	141,56
10	80,57	97,12	10	108,29	100,91



В.В. Васильев

Исполнитель

ООО «Здоровое питание»

Директор

