

**Министерство образования и молодежной политики Чувашской Республики**

**Методические рекомендации к семинару-практикуму  
«Организация горячего питания в школах  
Чувашской Республики»**

## ноябрь 2020

### Содержание

1. Государственная политика в области организации здорового питания в общеобразовательных организациях.....	3
2. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, в том числе в условиях сохранения рисков распространения COVID-19	7
3. Требования к работникам столовой в общеобразовательных организациях.....	11
4. Технологическое оснащение столовых общеобразовательных организаций.....	13
5. Контроль качества продуктов питания, полуфабрикатов и готовой продукции.....	19
6. Примерное двухнедельное меню для обучающихся общеобразовательных организаций	21
7. Порядок действий руководителя при организации горячего питания в общеобразовательных организациях .....	35
Приложения.....	41

## 1. Государственная политика в области организации здорового питания в общеобразовательных организациях

Под государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения (далее – государственная политика в области здорового питания) понимается комплекс мероприятий, направленных на создание условий, обеспечивающих удовлетворение в соответствии с требованиями медицинской науки потребностей различных групп населения в здоровом питании с учетом их традиций, привычек и экономического положения.

**Целью** государственной политики в области здорового питания является сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием.

**Основными задачами** государственной политики в области здорового питания являются:

расширение отечественного производства основных видов продовольственного сырья, отвечающего современным требованиям качества и безопасности;

развитие производства пищевых продуктов, обогащенных незаменимыми компонентами, специализированных продуктов детского питания, продуктов функционального назначения, диетических (лечебных и профилактических) пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище, в том числе для питания в организованных коллективах (трудовые, образовательные и др.);

разработка и внедрение в сельское хозяйство и пищевую промышленность инновационных технологий, включая био- и нанотехнологии;

совершенствование организации питания в организованных коллективах, обеспечения полноценным питанием беременных и кормящих женщин, а также детей в возрасте до 3 лет, в том числе через специальные пункты питания и магазины, совершенствование диетического (лечебного и профилактического) питания в лечебно-профилактических учреждениях как неотъемлемой части лечебного процесса;

разработка образовательных программ для различных групп населения по вопросам здорового питания;

мониторинг состояния питания населения.



Одной из стратегических задач руководителя общеобразовательной организации является – повышение доступности и качества питания; модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями современных технологий; обеспечение льготным и бесплатным питанием учащихся всех классов (рисунок 1).



Рисунок 1. Стратегическая задача по организации питания обучающихся у руководителя общеобразовательной организации

Руководитель общеобразовательной организации, заведующий производством в рамках реализации государственной политики в области здорового питания должны руководствоваться следующими **нормативно-правовыми документами**:

### **Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации**

1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
2. Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»

### **Нормативные акты Правительства Российской Федерации**

3. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утверждены распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р).

### **Федеральные законы**

4. Закон Российской Федерации от 7.02.1992 №2300-I «О защите прав потребителей»;
5. Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
6. Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
8. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
9. Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
10. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт»;
11. Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
12. Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
13. Федеральный закон от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;
14. Федеральный закон от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
15. Федеральный Закон РФ от 14.05.1993 N 4979-1 «О ветеринарии».

### **Ведомственные нормативные акты**

15. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»;
16. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»;
17. Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г.

№ 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений».

#### **Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы**

18. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» (утверждены постановлением Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 11 марта 1996 г. № 6);

19. Гигиенические нормативы ГН 2.3.3.972-00 «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 апреля 2000 г.);

20. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 сентября 2001 г. № 23);

21. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. № 31);

22. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36) 30;

23. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 г. № 59);

24. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98);

25. «Организация детского питания» Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. № 3);

26. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45);

27. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189);

28. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299);

#### **Методические рекомендации и указания**

29. Методические указания МУК 2.3.2.721-98 «2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище» (утверждены Главным Государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 октября 1998 г.);

30. Методические рекомендации Министерства здравоохранения Российской

Федерации и Российской академии медицинских наук «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений» (утверждены Межведомственным научным советом по педиатрии и Межведомственным научным советом по гигиене и охране здоровья детей и подростков 2 июля 2002 г. протокол № 4);

31. Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04 «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 июля 2004 г.);

32. Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.);

33. Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.);

34. Методические рекомендации № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.);

35. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 декабря 2008 г.);

36. Методические рекомендации по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178);

37. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации) МР 2.4. 0179-20;

38. Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 от 08.05.2020 г.

#### **Муниципальные правовые акты**

39. Постановление Администрации г. Чебоксары от 12.09.2007 г. № 214 « Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях г. Чебоксары»;

40. Постановление Администрации города Чебоксары № 1143 от 28.06.2018 «О внесении изменений в постановление администрации города Чебоксары от 07.10.2013 № 3206»;

41. Постановление Администрации г. Чебоксары Чувашской Республики от 10.06.2013 №1845 «О создании Межведомственной комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников и обучающихся образовательных учреждений города Чебоксары» (с изменениями и дополнениями);

42. Приказ от 16.09.2019 № 965 «Об изучении деятельности администрации общеобразовательных организаций по организации питания и осуществления контроля за поставками качественных пищевых продуктов в 2019-2020 учебном году»;

43. О внесении изменений в постановление администрации города Чебоксары от 12.09.2007 № 214

## 2. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, в том числе в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

**Обучающиеся** общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения **обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.**

**Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут.**

Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

Таблица 1

Суточное потребление белков, жиров и углеводов обучающимися

Прием пищи	Классы	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ассортимент продуктов, блюд
Завтрак	1–4 классы	12–16	12–16	48–60	Крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки
	старшие классы	15–20	15–20	60–80	
Обед	1–11 классы	20–25	20–25	80–100	Закуски (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток

Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом.

**Не допускается** замена обеда завтраком.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.



## Рисунок 2. Здоровое и правильное питание обучающихся



При организации работы пищеблока общеобразовательной организации необходимо руководствоваться рекомендациями по организации работы предприятия общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

### **НЕОБХОДИМО ОБЕСПЕЧИТЬ:**

работу всех работников пищеблока в масках и перчатках;  
прибытие обучающихся в обеденный зал строго по графику, обеспечивающему отсутствие пересечения обучающихся одного класса с другим при мытье рук, входе и выходе из столовой;

контроль за наличием условий и тщательностью мытья рук с мылом, соблюдением личной гигиены перед приемом пищи;

во время приема пищи размещение за одним столом обучающихся одного класса;

после каждого приема пищи дезинфекцию посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием посуды на полках, решетках, стеллажах в вертикальном положении или на «ребре», либо мытьем в посудомоечной машине с использованием максимально допустимого температурного режима;

при отсутствии посудомоечной машины мытье посуды ручным способом с обработкой всей столовой посуды путем погружения в дезинфекционный раствор с последующим мытьем и высушиванием посуды на полках, решетках, стеллажах в вертикальном положении или на «ребре».

контроль при организации питьевого режима за санитарным состоянием питьевых фонтанчиков, кулеров, дозаторов, обеспеченностью индивидуальной посудой.

### **РЕКОМЕНДУЕТСЯ:**

носить одноразовые халаты и / или фартук;

оснащение обеденного зала приборами для обеззараживания воздуха, разрешенными к использованию в присутствии людей, а между приемами пищи – проветривание помещения;

во время раздачи еды соблюдать физическое дистанцирование путем нанесения разметки на пол;

осуществлять выдачу столовых приборов, салфеток путем индивидуальной раздачи;

выдавать кондитерские и выпечные изделия в индивидуальной упаковке;

штучные изделия (фрукты, хлеб, кондитерские и выпечные изделия и т.п) накрывать на столы индивидуально для каждого обучающегося;

оснащение пищеблоков современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов;

при организации питьевого режима выдача индивидуальных бутылок с водой;

в связи с сокращением посадочных мест в условиях недостатка времени, для обеспечения горячим питанием допускается организация приемов пищи перед началом или после окончания занятий.

### **НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ:**

раздача блюд путем самообслуживания.





**Соблюдение личной гигиены**



**Внешний вид повара**

### **Рисунок 3. Меры профилактики COVID-19**

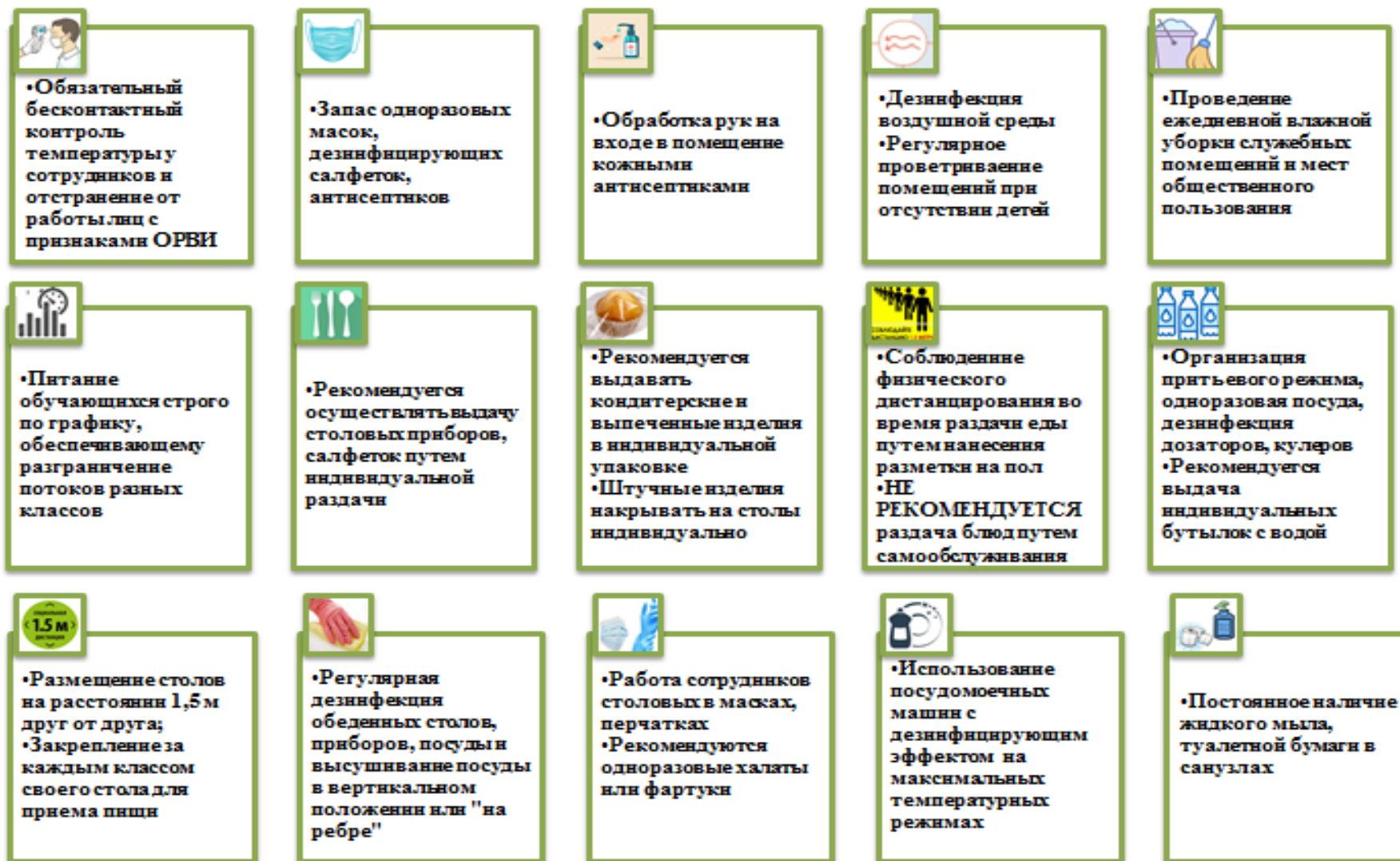


Рисунок 4. Рекомендации по организации работы столовых общеобразовательных школ в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

### 3. Требования к работникам столовой в общеобразовательных организациях

#### РАБОТНИК СТОЛОВОЙ ОБЯЗАН:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.



Рисунок 5. Одежда работников столовой

#### В СТОЛОВОЙ ДОЛЖНО БЫТЬ:

- установлено во всех производственных цехах умывальные раковины для мытья рук с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец;  
*мыть руки в производственных ваннах не допускается!*
- обеспечение персонала специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены;  
*в базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала!*

- обеспечение в гардеробных отдельного хранения личных вещей и обуви персонала от санитарной одежды (в разных шкафах);
- обеспечение аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

### **ОБЯЗАТЕЛЬНО:**

- при появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье;

*лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача!*

- к работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

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

*профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций – ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.*

## 4. Технологическое оснащение столовых общеобразовательных организаций

### ЗАДАЧИ ПИЩЕБЛОКА:

1. Приготовление безопасной с максимальным сохранением пищевой ценности кулинарной продукции и её реализация.
2. Соблюдение принципов здорового питания.
3. Учет современных тенденций по использованию технологического оборудования.

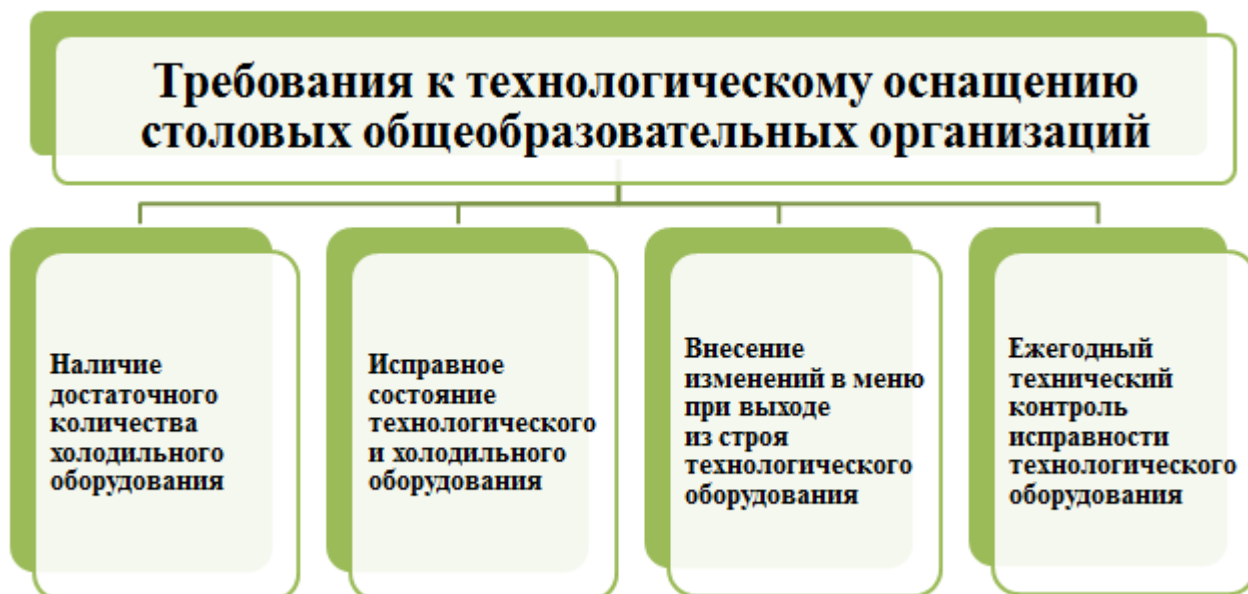


Рисунок 6. Требования к технологическому оснащению столовых



**В состав производственных помещений столовых образовательных учреждений должны входить:**

- склады;
- овощные цеха первичной и вторичной обработки овощей;
- холодный, мясо-рыбный, мучной, доготовочный и горячий цеха;
- помещения для обработки яиц, для нарезки хлеба;
- моечные для мытья столовой посуды, кухонной посуды и тары;
- производственное помещение и посудомоечная буфета-раздаточной;
- раздаточная зона;
- комната приема пищи.

### ОБРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА:

1. Технологическое (Механическое, тепловое, немеханическое);
2. Холодильное

## Виды технологического оборудования

Назначение	Вид оборудования	Иллюстрация
<b>МЕХАНИЧЕСКОЕ</b>		
<p><b>для первичной обработки продуктов</b></p> <p>1) для обработки картофеля и овощей</p>	универсальный механический привод	
	картофелечистка	
	овощерезка	
<p>2) для обработки мяса и рыбы</p>	электромясорубка	
	фаршемешалка	

	котлето-формовочный автомат	
Для приготовления теста	просеиватель	
	тестомесильная машина	
Для мытья посуды	ванны для ручного мытья столовой и кухонной посуды	
Машины для резки хлеба	Хлебрезательная машина	



## ТЕПЛОВОЕ

Для приготовления горячих блюд

Пароконвектомат



Электрическая плита



Электрическая сковорода



Духовой (жарочный шкаф)







Электрокотел



мармиты



<b>НЕМЕХАНИЧЕСКОЕ</b>		
	Производственные столы	
	Стеллаж	
	Шкаф для хранения хлеба	
<b>ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>		
Для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья.	Холодильные камеры и шкафы	

### **Оснащение пищеблоков**

При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:  
 - в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

*Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 x 250 мл) и 80 литров третьего (400 x 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих - 2 кастрюли объемом по 40 л;*

В составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электродуховки (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 гр, следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 x 150 гр).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. x 80 гр).



Горячий цех



Моечная столовой посуды

**Рисунок 7. Производственное оборудование и помещения в общеобразовательных организациях**

## 5. Контроль качества продуктов питания, полуфабрикатов и готовой продукции



Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся

Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся.

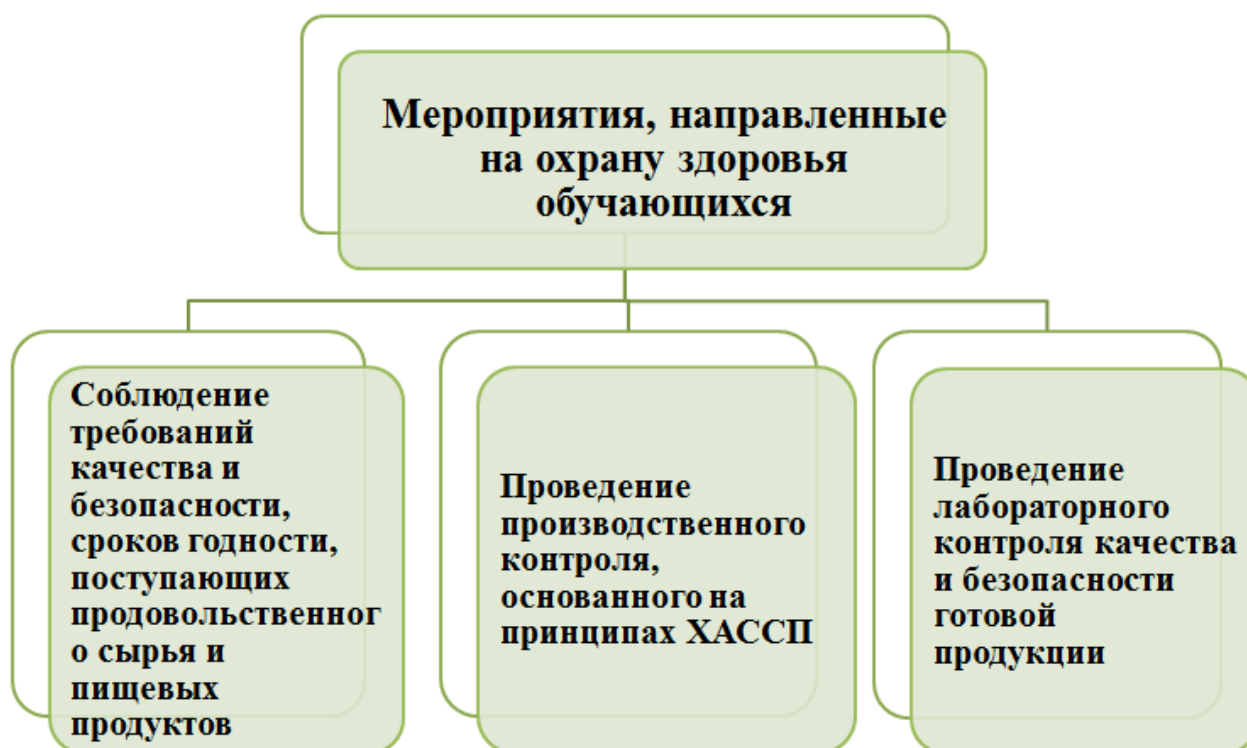


Рисунок 8. Контроль качества продуктов питания, полуфабрикатов и готовой продукции

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

### КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ

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

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

## КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия **пробы**. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

2. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с рекомендуемой формой.

3. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой.

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

4. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с рекомендуемой формой.

5. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается **суточная проба** от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет **медицинский работник**.

6. При организации закупки продуктов питания учреждения руководствуются Законом о контрактной системе. При осуществлении закупки на услуги общественного питания и (или) поставки пищевых продуктов, закупаемых для организаций, осуществляющих образовательную деятельность, заказчик вправе провести либо электронный аукцион, закрытый аукцион, запрос котировок, запрос предложений, закупку у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя) без предъявления требований к участникам закупки о наличии соответствующего опыта, либо конкурс с ограниченным участием с предъявлением требований к участникам закупки о наличии опыта в соответствии с нормами, установленными Постановлением Правительства РФ от 04.02.2015 № 99.

*При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблока 100-120 гр., мандарин - 60-70 гр. и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.*

## **6. Примерное двухнедельное меню для обучающихся общеобразовательных организаций**

### **МЕНЮ:**

- разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития;

- обед должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед выдается мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

*Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.*

### **ПРИ РАЗРАБОТКЕ МЕНЮ РУКОВОДСТВОВАТЬСЯ СЛЕДУЮЩИМ:**

- включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки;

- наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов;

- изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;

- в меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней;

- при составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (приложение 4);

- меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся;

- на основе предлагаемых вариантов меню могут быть разработаны другие варианты в зависимости от региональных, национальных и других особенностей при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ;

- для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии;

- в исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам (приложение 5);

- меню для обучающихся 1-4 классов должно иметь энергетическую ценность школьного завтрака - 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), обеда - 600-750 ккал (30-35%);

- суточный режим питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от

сменности занятий обучающихся представлен в таблице 3, на домашние завтраки обучающихся в первую смену от суточного потребления в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности;

- при составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюдо). Рекомендуемая масса блюд (порций) с учетом возраста обучающихся представлена в таблице 4;

- информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.).

**Таблица 3**

**Режим питания по приемам пищи**

1 смена			2 смена		
Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности	Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности
Завтрак	9.30 - 11.00	20-25	Завтрак	7.30 - 8.30	20-25
Обед	13.30 - 14.30	35	Обед	12.30 - 13.30	30-35
Полдник	15.30 - 16.30	10-15	Полдник	15.30 - 16.30	10-15
Ужин	18.30 - 19.30	20-25	Ужин	18.30 - 19.30	20-25

**Таблица 4**

**Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста**

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60-100	60-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты (поштучно)	100-120	100-120

Примерное двенадцатидневное меню для обучающихся начального звена общеобразовательных организаций представлено в таблице 5.

Таблица 5

**Примерное двенадцатидневное меню  
для обучающихся начального звена образовательных учреждений**

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 7-11 лет

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
<b>Первый день (понедельник)</b>														
<b>завтрак</b>														
Сыр порциями		25	5,75	9,75	0	90	1	0	0,4	0,13	250	12,5	135	0,28
Каша молоч. пшениная с маслом	302*	150/5	6,45	7,78	33,02	228	0,08	0,19	0,98	0,12	104,29	41,88	156,92	1,1
Кофейный напиток с молоком	692*	200	2,5	3,6	28,7	152	0,02	1	0,1	0	61	45	7	1
Хлеб пшеничный		20	1,52	0,17	9,72	48	0	0,02	0	0,22	4	2,8	13	0,22
Мандарины св. порциями		60	0,48	0,18	4,86	24	0	0,04	22,8	0,12	21	6,6	10,2	0,06
<b>итого:</b>			<b>16,22</b>	<b>21,3</b>	<b>71,44</b>	<b>518</b>	<b>1,1</b>	<b>1,21</b>	<b>1,48</b>	<b>0,47</b>	<b>419,29</b>	<b>102,18</b>	<b>311,92</b>	<b>2,6</b>
<b>обед</b>														
Огурцы свежие порциями		60	0,48	0,12	3,12	12	0,03	12,6	0,15	0,2	7,5	13,5	10,5	0,45
Суп картофельный с горохом	139*	200	4,71	3,73	15,96	118	0,05	0,19	9,2	0,21	30,72	27,9	70,66	1,67
Котлеты рубленные с соусом	413*	80(50/30)	9,08	15,2	9,2	165	0	0,05	1	2,08	23,75	7,39	50,15	0,48
Макароны отварные	516*	150	5,32	4,89	35,52	211	0,05	0,09	0	0,76	10,3	8,16	45,28	0,82
Чай с фруктовым соком	79**	200	0,34	0,02	24,53	95	0	0	1,04	0,05	6,13	3,98	7,21	0,58
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>22,75</b>	<b>24,56</b>	<b>88,93</b>	<b>727</b>	<b>0,13</b>	<b>12,97</b>	<b>11,39</b>	<b>4,08</b>	<b>92,8</b>	<b>72,33</b>	<b>236</b>	<b>6,24</b>
<b>полдник</b>														
Ватрушка с повидлом	741*	75	4,62	2,38	28,08	235	0,09	0,01	0,05	0,15	15,11	10,04	49,14	0,92
Напиток из плодов шиповника	705*	200	0,68	0,28	20	133	0	0,01	0,06	0	12,4	3,4	3,4	0,66
<b>итого:</b>			<b>5,3</b>	<b>2,66</b>	<b>48,08</b>	<b>368</b>	<b>0,09</b>	<b>0,02</b>	<b>0,11</b>	<b>0,15</b>	<b>27,51</b>	<b>13,44</b>	<b>52,54</b>	<b>1,58</b>
<b>всего</b>			<b>44,27</b>	<b>48,52</b>	<b>208,45</b>	<b>1813</b>	<b>1,32</b>	<b>14,2</b>	<b>12,98</b>	<b>4,7</b>	<b>539,8</b>	<b>187,95</b>	<b>600,46</b>	<b>10,42</b>



Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
<b>Второй день (вторник)</b>														
<b>завтрак</b>														
Помидоры свежие порциями		30	0,33	0,06	1,14	7	0,36	0,02	6,75	0,21	4,2	6	7,8	0,27
Котлеты руб.из филе птицы с соусом	498*	80(50/30)	10,84	7,6	1,86	157	0	0,07	0,01	2,96	42,63	18,03	112,32	0,12
Рис отварной	511*	150	3,81	6,11	38,61	228	0,07	0,04	0	0,44	5,13	27,03	82,28	0,55
Компот из св. яблок	631*	200	0,16	0,16	27,87	109	0,01	0,01	6,6	0,08	6,88	3,6	4,4	0,95
Хлеб пшеничный		20	1,52	0,17	9,72	48	0	0,02	0	0,22	4	2,8	13	0,22
<b>итого:</b>			<b>16,66</b>	<b>14,1</b>	<b>79,2</b>	<b>549</b>	<b>0,44</b>	<b>0,16</b>	<b>13,36</b>	<b>3,91</b>	<b>62,84</b>	<b>57,46</b>	<b>219,8</b>	<b>2,11</b>
<b>обед</b>														
Салат из белокочанной капусты	43*	60	0,93	3,05	5,65	53	0,01	0,01	9,54	1,38	25,87	9,86	17,99	0,33
Борщ с капустой картофелем со сметаной	110*	200/5	1,47	4,67	7,31	89	0,09	0,03	8,81	0,17	36,95	19,46	43,72	0,95
Тефтели рубленные с соусом	462*	90(60/30)	8,56	14,11	9,07	197	0,01	0,05	1,86	4,25	16,35	6,76	35,53	0,33
Каша гречневая рассыпчатая	508*	150	8,76	6,62	43,08	271	0,05	0,08	0	0,55	14,49	138,62	207,51	4,65
Компот из смеси сухофруктов	639*	200	0,44	0	28,88	116	0	0	0,4	0	44,8	6	15,4	1,26
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>22,98</b>	<b>29,05</b>	<b>94,59</b>	<b>852</b>	<b>0,16</b>	<b>0,21</b>	<b>20,61</b>	<b>7,13</b>	<b>152,86</b>	<b>192,1</b>	<b>372,35</b>	<b>9,76</b>
<b>полдник</b>														
Булочка творожная	786*	50	6,65	1,8	5,95	148	0,01	0,07	0,38	0	29,22	14,79	56,18	0,79
Сок фруктовый		200	1,4	0,2	26,4	120	0	0,12	80	0,4	36	22	26	0,6
<b>итого:</b>			<b>8,05</b>	<b>2</b>	<b>32,35</b>	<b>268</b>	<b>0,01</b>	<b>0,19</b>	<b>80,38</b>	<b>0,4</b>	<b>65,22</b>	<b>36,79</b>	<b>82,18</b>	<b>1,39</b>
<b>всего</b>			<b>47,69</b>	<b>45,15</b>	<b>206,14</b>	<b>1669</b>	<b>0,61</b>	<b>0,56</b>	<b>114,35</b>	<b>11,44</b>	<b>280,92</b>	<b>286,35</b>	<b>674,33</b>	<b>13,26</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
<b>Третий день (среда)</b>														
<b>завтрак</b>														
Масло сливочное порциями		10	0,05	8,25	0,08	75	0,1	0	0	0	1,2	0,04	1,9	0,02
Залеканка творожная с повидлом	366*	130/20	27,29	12,25	23,45	317	36,49	0,07	0,65	1,18	222,38	33,48	294,23	1,03
Чай с лимоном	686*	200	0,26	0,06	15,22	59	0	0	2,9	0	8,05	5,24	9,78	0,91
Хлеб пшеничный		40	3,04	0,34	19,44	96	0	0,04	0	0,44	8	5,6	26	0,44
<b>итого:</b>			<b>30,64</b>	<b>20,9</b>	<b>58,19</b>	<b>547</b>	<b>36,59</b>	<b>0,11</b>	<b>3,55</b>	<b>1,62</b>	<b>239,63</b>	<b>44,36</b>	<b>331,91</b>	<b>2,4</b>
<b>обед</b>														
Салат из кваш.капусты с рас. маслом	45*	60	0,96	3,04	5	52	0	0,01	15,18	1,26	25,25	8,62	18,55	0,35
Суп картоф. с макарон. издел.	140*	200	2,26	4,3	16,68	117	0,06	0,08	13,2	0,23	18,63	19,61	52,91	0,85
Рыба пригущенная с соусом	371*	80(50/30)	13,81	5,76	2,73	139	0,02	0,02	1,19	1,43	34,75	23,2	159,11	0,77
Пюре картофельное	520*	150	3,22	5,56	22	155	0,09	0,16	25,94	0,13	40,45	32,67	95,63	1,17
Комлот из изюма	638*	200	0,36	0	33,16	128	0	0,05	0	0,1	16,4	8,4	25,8	0,66
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>23,43</b>	<b>19,26</b>	<b>80,37</b>	<b>717</b>	<b>0,17</b>	<b>0,36</b>	<b>55,51</b>	<b>3,93</b>	<b>149,88</b>	<b>83,9</b>	<b>404,2</b>	<b>6,04</b>
<b>полдник</b>														
Ватрушка с творогом	741*	75	8,46	7,34	31,9	229	0,05	0,16	0,13	0,15	53,18	13,93	105,74	0,8
Напиток лимонный	699*	200	0,14	0,02	24,43	96	0	0,01	6,4	0,01	6,88	1,92	3,52	0,17
Апельсины св. порциями		150	1,35	0,3	12,15	60	0,08	0,06	90	0,3	51	19,5	34,5	0,45
<b>итого:</b>			<b>9,95</b>	<b>7,66</b>	<b>68,48</b>	<b>385</b>	<b>0,13</b>	<b>0,23</b>	<b>96,53</b>	<b>0,46</b>	<b>111,06</b>	<b>35,35</b>	<b>143,76</b>	<b>1,42</b>
<b>всего:</b>			<b>64,02</b>	<b>47,82</b>	<b>207,04</b>	<b>1649</b>	<b>36,89</b>	<b>0,7</b>	<b>155,59</b>	<b>6,01</b>	<b>500,57</b>	<b>183,61</b>	<b>879,87</b>	<b>9,86</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	P	Fe
<b>Четвертый день (четверг)</b>														
<b>завтрак</b>														
Сыр порциями		10	2,3	3,9	0	36	0,04	0	0,16	0,05	100	5	54	0,11
Биточки рубленые с соусом	451*	80(50/30)	9,08	15,2	9,2	165	0	0,05	1	2,08	23,75	7,39	50,15	0,48
Каша пшеничная вязкая	302*	150	4,21	4,8	22,99	154	0,05	0,11	0	0,65	0,63	0,02	95,94	1,61
Компот из кураги	638*	200	1,04	0	30,96	123	0,7	0,02	0,8	1,1	32,4	21	29,2	0,7
Хлеб пшеничный		40	3,04	0,34	19,44	96	0	0,04	0	0,44	8	5,6	26	0,44
<b>итого:</b>			<b>19,67</b>	<b>24,24</b>	<b>82,59</b>	<b>574</b>	<b>0,79</b>	<b>0,22</b>	<b>1,96</b>	<b>4,32</b>	<b>164,78</b>	<b>39,01</b>	<b>255,29</b>	<b>3,34</b>
<b>обед</b>														
Салат из свеклы	88**	60	0,76	9,04	4,59	103	0,01	0,01	5,1	4,02	18,87	11,22	21,93	0,71
Щи из св капусты с картофелем со сметаной	124*	200/5	1,46	4,75	6,22	79	0,08	0,04	14,64	0,14	38,49	17,29	41,11	0,68
Плов из птицы	492*	150	20,27	6,74	28,08	256	0,16	0,09	4,8	1,35	25,92	45,3	194,06	1,76
Компот из чернослива	638*	200	0,57	0	34,41	136	0,01	0,08	0,75	0,45	20,4	25,5	20,75	0,81
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>25,88</b>	<b>21,13</b>	<b>73,9</b>	<b>700</b>	<b>0,26</b>	<b>0,26</b>	<b>25,29</b>	<b>6,74</b>	<b>118,08</b>	<b>110,71</b>	<b>330,05</b>	<b>6,2</b>
<b>полдник</b>														
Вафли мягкие		40	2,38	9,68	18,64	180	0,008	0	0	0	6	0	25,13	0,62
Напиток апельсиновый	699*	200	0,2	0,04	25,73	100	0,01	0,01	13,2	0,04	7,96	2,86	5,06	0,14
<b>итого:</b>			<b>2,58</b>	<b>9,72</b>	<b>44,37</b>	<b>280</b>	<b>0,018</b>	<b>0,01</b>	<b>13,2</b>	<b>0,04</b>	<b>13,96</b>	<b>2,86</b>	<b>30,19</b>	<b>0,76</b>
<b>всего</b>			<b>48,13</b>	<b>55,09</b>	<b>200,86</b>	<b>1554</b>	<b>1,068</b>	<b>0,49</b>	<b>40,45</b>	<b>11,1</b>	<b>296,82</b>	<b>152,58</b>	<b>615,53</b>	<b>10,3</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
<b>Пятый день (пятница)</b>														
<b>завтрак</b>														
Ветчина порциями		25	5,65	5,23	0	70	0	0	0	0	5,5	8,75	67	0,65
Каша молоч. Гречневая с маслом	302*	150/5	6,76	7,66	31,2	222	0,08	0,26	1,18	0,59	181,66	65,12	140,3	1,86
Чай с молоком	297**	200	1,6	1,65	17,36	86	0,02	0,02	0,75	0	65,25	11,4	53,24	0,9
Мандарины св. порциями		60	0,48	0,18	4,86	24	0	0,04	22,8	0,12	21	6,6	10,2	0,06
Хлеб пшеничный		40	3,04	0,34	19,44	96	0	0,04	0	0,44	8	5,6	26	0,44
<b>итого:</b>			<b>17,53</b>	<b>15,06</b>	<b>72,86</b>	<b>498</b>	<b>0,1</b>	<b>0,36</b>	<b>24,73</b>	<b>1,15</b>	<b>281,41</b>	<b>97,47</b>	<b>296,74</b>	<b>3,91</b>
<b>обед</b>														
Винегрет овощной	71*	60	0,82	6,07	4,52	76	0,54	0,03	7,77	2,72	16,83	11,12	24,65	0,46
Рассольник ленинградский со сметаной	132*	200/5	1,88	5,1	13,92	113	0,07	0,07	13,44	0,17	23,1	21,8	55,31	0,81
Фрикадельки из говядины, тушеные в соусе	471*	80(50/30)	8,83	8,63	7,54	140	0,04	0,05	0,27	0,28	35,92	5,39	36,41	0,13
Картофель отварной	518*	150	3,03	4,93	24,49	159	0,08	0,18	30	0,12	15,62	34,52	88	1,36
Компот из св. яблок	631*	200	0,16	0,16	27,87	109	0,01	0,01	6,6	0,08	6,88	3,6	4,4	0,95
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>17,54</b>	<b>25,49</b>	<b>78,94</b>	<b>723</b>	<b>0,74</b>	<b>0,38</b>	<b>58,08</b>	<b>4,15</b>	<b>112,75</b>	<b>87,83</b>	<b>260,97</b>	<b>5,95</b>
<b>полдник</b>														
Пирожки с капустой мясом	738*	60	6,94	5,84	23,64	176	0,02	0,08	14,2	0,84	25,43	11,06	47,51	0,72
Сок фруктовый		200	1,4	0,2	26,4	120	0	0,12	80	0,4	36	22	26	0,6
<b>итого:</b>			<b>8,34</b>	<b>6,04</b>	<b>50,04</b>	<b>296</b>	<b>0,02</b>	<b>0,2</b>	<b>94,2</b>	<b>1,24</b>	<b>61,43</b>	<b>33,06</b>	<b>73,51</b>	<b>1,32</b>
<b>всего</b>			<b>43,41</b>	<b>46,59</b>	<b>201,84</b>	<b>1517</b>	<b>0,86</b>	<b>0,94</b>	<b>177,01</b>	<b>6,54</b>	<b>455,59</b>	<b>218,36</b>	<b>611,21</b>	<b>11,18</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	P	Fe
<b>Шестой день (суббота)</b>														
<b>завтрак</b>														
Котлеты рыбные с соусом	388*	80(50/30)	9,04	8,22	10,71	155	0,01	0,05	1,01	2,91	31,55	17,43	77,05	0,69
Каша пшенная вязкая	302*	150	4,21	5,53	24,23	166	0,06	0,15	0	0,19	10,45	30,21	85,75	0,99
Чай с сахаром	685*	200	0,2	0,05	15,01	57	0	0	0,1	0	5,25	4,4	8,24	0,87
Хлеб пшеничный		20	1,52	0,17	9,72	48	0	0,02	0	0,22	4	2,8	13	0,22
Яблоки св. порциями		100	0,4	0,4	9,8	45	0,03	0,03	16,5	0,2	16	9	11	2,2
<b>итого:</b>			<b>15,37</b>	<b>14,37</b>	<b>69,47</b>	<b>471</b>	<b>0,1</b>	<b>0,25</b>	<b>17,61</b>	<b>3,52</b>	<b>67,25</b>	<b>63,84</b>	<b>195,04</b>	<b>4,97</b>
<b>обед</b>														
Салат из белокочанной капусты	43*	60	0,93	3,05	5,65	53	0,01	0,01	9,54	1,38	25,87	9,86	17,99	0,33
Суп крестьянский с крупой	134*	200	1,51	3,32	9,24	106	0,04	0,04	8	0,32	19,28	16,62	40,84	0,53
Гуляш из говядины	437*	50/50	14,75	13,14	3,3	191	0,06	0,09	0,73	0,25	17,86	4,1	12,93	0,31
Капуста тушеная	534*	150	3,6	4,52	15,3	115	0,42	0,6	79,72	1,5	87,66	31,59	63,36	1,22
Компот из изюма	638*	200	0,36	0	33,16	128	0	0,05	0	0,1	16,4	8,4	25,8	0,66
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>23,97</b>	<b>24,63</b>	<b>67,25</b>	<b>719</b>	<b>0,53</b>	<b>0,83</b>	<b>97,99</b>	<b>4,33</b>	<b>181,47</b>	<b>81,97</b>	<b>213,12</b>	<b>5,29</b>
<b>полдник</b>														
Пирожки с яблоками	738*	100	5,11	4,94	45,31	246	0,02	0,09	6,16	1,24	20,7	11,93	58,68	1,6
Чай с фруктовым соком	79**	200	0,34	0,02	24,53	95	0	0	1,04	0,05	6,13	3,98	7,21	0,58
<b>итого:</b>			<b>5,45</b>	<b>4,96</b>	<b>69,84</b>	<b>341</b>	<b>0,02</b>	<b>0,09</b>	<b>7,2</b>	<b>1,29</b>	<b>26,83</b>	<b>15,91</b>	<b>65,89</b>	<b>2,18</b>
<b>всего</b>			<b>44,79</b>	<b>43,96</b>	<b>206,56</b>	<b>1531</b>	<b>0,65</b>	<b>1,17</b>	<b>122,8</b>	<b>9,14</b>	<b>275,55</b>	<b>161,72</b>	<b>474,05</b>	<b>12,44</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	P	Fe
<b>Седьмой день (понедельник)</b>														
<b>завтрак</b>														
Сыр порциями		20	4,6	5,8	0	72	0,09	0,07	0,32	0,1	200	10	108	0,22
Каша молоч. рисовая с маслом	302*	150/5	4,47	6,87	31,88	208	0,07	0,06	0,98	0,2	96,82	27,43	119,53	0,42
Какао с молоком	693*	200	3,04	3,39	27,91	149	0,03	0,04	1,3	0,01	120,64	14,88	98,08	0,24
Хлеб пшеничный		20	1,52	0,17	9,72	48	0	0,02	0	0,22	4	2,8	13	0,22
Булочка творожная	786*	50	6,65	1,8	5,95	148	0,01	0,07	0,38	0	29,22	14,79	56,18	0,79
<b>итого:</b>			<b>20,28</b>	<b>18,03</b>	<b>75,46</b>	<b>625</b>	<b>0,2</b>	<b>0,26</b>	<b>2,98</b>	<b>0,53</b>	<b>450,68</b>	<b>69,9</b>	<b>394,79</b>	<b>1,89</b>
<b>обед</b>														
Салат из свежих помидоров и огурцов	20*	60	0,54	4,3	1,9	49	0,6	0,5	7,9	0,2	23,4	10	23	0,54
Суп картофельный с горохом	139*	200	4,71	3,73	15,96	118	0,05	0,19	9,2	0,21	30,72	27,9	70,66	1,67
Биточки рубленые с соусом	451*	80(50/30)	9,08	9,46	10,66	165	0	0,05	1	2,08	23,75	7,39	50,15	0,48
Макароны отварные	516*	150	5,32	4,89	35,52	211	0,05	0,09	0	0,76	10,3	8,16	45,28	0,82
Компот из кураги	638*	200	1,04	0	30,96	123	0,7	0,02	0,8	1,1	32,4	21	29,2	0,7
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>23,51</b>	<b>22,98</b>	<b>95,6</b>	<b>792</b>	<b>1,4</b>	<b>0,89</b>	<b>18,9</b>	<b>5,13</b>	<b>134,97</b>	<b>85,85</b>	<b>270,49</b>	<b>6,45</b>
<b>полдник</b>														
Ватрушка с повидлом	741*	75	4,62	2,38	28,08	235	0,09	0,01	0,05	0,15	15,11	10,04	49,14	0,92
Напиток лимонный	699*	200	0,14	0,02	24,43	96	0	0,01	6,4	0,01	6,88	1,92	3,52	0,17
<b>итого:</b>			<b>4,76</b>	<b>2,4</b>	<b>52,51</b>	<b>331</b>	<b>0,09</b>	<b>0,02</b>	<b>6,45</b>	<b>0,16</b>	<b>21,99</b>	<b>11,96</b>	<b>52,66</b>	<b>1,09</b>
<b>всего</b>			<b>48,55</b>	<b>43,41</b>	<b>223,57</b>	<b>1748</b>	<b>1,69</b>	<b>1,17</b>	<b>28,33</b>	<b>5,82</b>	<b>607,64</b>	<b>167,71</b>	<b>717,94</b>	<b>9,43</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	P	Fe
<b>Восьмой день (вторник)</b>														
<b>завтрак</b>														
Помидоры свежие порциями		30	0,33	0,06	1,14	7.	0,36	0,02	6,75	0,21	4,2	6	7,8	0,27
Тефтели рубленые с соусом	462*	90(60/30)	8,56	14,11	9,07	197	0,01	0,05	1,86	4,25	16,35	6,76	35,53	0,33
Каша гречневая рассыпчатая	508*	150	8,76	6,62	43,08	271	0,05	0,08	0	0,55	14,49	138,62	207,51	4,65
Компот из св. яблок	631*	200	0,16	0,16	27,87	109	0,01	0,01	6,6	0,08	6,88	3,6	4,4	0,95
Хлеб пшеничный		20	1,52	0,17	9,72	48	0	0,02	0	0,22	4	2,8	13	0,22
<b>итого:</b>			<b>19,33</b>	<b>21,12</b>	<b>90,88</b>	<b>625</b>	<b>0,43</b>	<b>0,18</b>	<b>15,21</b>	<b>5,31</b>	<b>45,92</b>	<b>157,78</b>	<b>268,24</b>	<b>6,42</b>
<b>обед</b>														
Огурцы свежие порциями		60	0,48	0,12	3,12	12	0,03	12,6	0,15	0,2	7,5	13,5	10,5	0,45
Борщ с капустой картофелем со сметаной	110*	200/5	1,47	4,67	7,31	89	0,09	0,03	8,81	0,17	36,95	19,46	43,72	0,95
Котлеты руб. из птицы с соусом	498*	80(50/30)	10,84	7,6	1,86	157	0	0,07	1,01	2,96	42,63	18,03	117,32	1,12
Рис отварной	511*	150	3,81	6,11	38,61	228	0,07	0,04	0	0,44	5,13	27,03	82,28	0,55
Компот из смеси сухофруктов	639*	200	0,44	0	28,88	116	0	0	0,4	0	44,8	6	15,4	1,26
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>19,86</b>	<b>19,1</b>	<b>80,38</b>	<b>728</b>	<b>0,19</b>	<b>12,78</b>	<b>10,37</b>	<b>4,55</b>	<b>151,41</b>	<b>95,42</b>	<b>321,42</b>	<b>6,57</b>
<b>полдник</b>														
Ватрушка с творогом	741*	75	8,46	7,34	31,9	229	0,05	0,16	0,13	0,15	53,18	13,93	105,74	0,8
Сок фруктовый		200	1,4	0,2	26,4	120	0	0,12	80	0,4	36	22	26	0,6
<b>итого:</b>			<b>9,86</b>	<b>7,54</b>	<b>58,3</b>	<b>349</b>	<b>0,05</b>	<b>0,28</b>	<b>80,13</b>	<b>0,55</b>	<b>89,18</b>	<b>35,93</b>	<b>131,74</b>	<b>1,4</b>
<b>всего</b>			<b>49,05</b>	<b>47,76</b>	<b>229,56</b>	<b>1702</b>	<b>0,67</b>	<b>13,24</b>	<b>105,71</b>	<b>10,41</b>	<b>286,51</b>	<b>289,13</b>	<b>721,4</b>	<b>14,39</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
<b>Девятый день (среда)</b>														
<b>завтрак</b>														
Ветчина порциями		25	5,65	5,23	0	70	0	0	0	0	5,5	8,75	67	0,65
Каша молоч. пшениная с маслом	302*	150/5	6,45	7,78	33,02	228	0,08	0,19	0,98	0,12	104,29	41,88	156,92	1,1
Чай с фруктовым соком	79**	200	0,34	0,02	24,53	95	0	0	1,04	0,05	6,13	3,98	7,21	0,58
Хлеб пшеничный		40	3,04	0,34	19,44	96	0	0,04	0	0,44	8	5,6	26	0,44
Груши св. порциями		100	1,5	0,1	21	49,33	0	0,08	20	0,4	8	42	28	0,6
<b>итого:</b>			<b>15,48</b>	<b>13,37</b>	<b>76,99</b>	<b>489</b>	<b>0,08</b>	<b>0,23</b>	<b>2,02</b>	<b>0,61</b>	<b>123,92</b>	<b>60,21</b>	<b>257,13</b>	<b>2,77</b>
<b>обед</b>														
Салат из кваш.капусты с рас. маслом	45*	60	0,96	3,04	5	52	0	0,01	15,18	1,26	25,25	8,62	18,55	0,35
Щи из св капусты с картофелем со сметаной	124*	200/5	1,46	4,75	6,22	79	0,08	0,04	14,64	0,14	38,49	17,29	41,11	0,68
Котлеты рыбные с соусом	388*	80(50/30)	9,04	8,22	10,71	155	0,01	0,05	1,01	2,91	31,55	17,43	77,05	0,69
Пюре картофельное	520*	150	3,22	5,56	22	155	0,09	0,16	25,94	0,13	40,45	32,67	55,63	1,17
Компот из чернослива	638*	200	0,57	0	34,41	136	0,01	0,08	0,75	0,45	20,4	25,5	20,75	0,81
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>18,07</b>	<b>22,17</b>	<b>78,94</b>	<b>703</b>	<b>0,19</b>	<b>0,38</b>	<b>57,52</b>	<b>5,67</b>	<b>170,54</b>	<b>112,91</b>	<b>265,29</b>	<b>5,94</b>
<b>полдник</b>														
Пирожки с капустой мясом	738*	60	6,94	5,84	23,64	176	0,02	0,08	14,2	0,84	25,43	11,06	47,51	0,72
Напиток апельсиновый	699*	200	0,2	0,04	25,73	100	0,01	0,01	13,2	0,04	7,96	2,86	5,06	0,14
Бананы св. порциями		100	1,5	0,05	21	96	0	0,04	10	0,4	8	42	28	0,6
<b>итого:</b>			<b>8,64</b>	<b>5,93</b>	<b>70,37</b>	<b>372</b>	<b>0,03</b>	<b>0,13</b>	<b>37,4</b>	<b>1,28</b>	<b>41,39</b>	<b>55,92</b>	<b>80,57</b>	<b>1,46</b>
<b>всего</b>			<b>42,19</b>	<b>41,47</b>	<b>226,3</b>	<b>1564</b>	<b>0,3</b>	<b>0,74</b>	<b>96,94</b>	<b>7,56</b>	<b>335,85</b>	<b>229,04</b>	<b>682,99</b>	<b>10,17</b>



Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	P	Fe
<b>Десятый день (четверг)</b>														
<b>завтрак</b>														
Масло сливочное порциями		10	0,05	8,25	0,08	75	0,1	0	0	0	1,2	0,04	1,9	0,02
Плов из птицы	492*	150	20,27	6,74	28,08	256	0,16	0,09	4,8	1,35	25,92	45,3	194,06	1,76
Чай с сахаром	685*	200	0,2	0,05	15,01	57	0	0	0,1	0	5,25	4,4	8,24	0,87
Хлеб пшеничный		40	3,04	0,34	19,44	96	0	0,04	0	0,44	8	5,6	26	0,44
Вафли мягкие		40	2,38	9,68	18,64	180	0,008	0	0	0	6	0	25,13	0,62
<b>итого:</b>			<b>25,94</b>	<b>25,06</b>	<b>81,25</b>	<b>664</b>	<b>0,268</b>	<b>0,13</b>	<b>4,9</b>	<b>1,79</b>	<b>46,37</b>	<b>55,34</b>	<b>255,33</b>	<b>3,71</b>
<b>обед</b>														
Салат из белокочанной капусты	43*	60	0,93	3,05	5,65	53	0,01	0,01	9,54	1,38	25,87	9,86	17,99	0,33
Суп картофельный рыбный	133*	200/12,5	4,57	2,8	15,3	107	0,04	0,1	18,39	0,29	21,41	27,91	85,17	1,01
Фрикадельки из говядины, тушенные в соусе	471*	80(50/30)	8,83	8,63	7,54	140	0,04	0,05	0,27	0,28	35,92	5,39	36,41	0,13
Каша пшеничная вязкая	302*	150	4,21	4,8	22,99	154	0,05	0,11	0	0,65	0,63	0,02	95,94	1,61
Комлот из изюма	638*	200	0,36	0	33,16	128	0	0,05	0	0,1	16,4	8,4	25,8	0,66
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>21,72</b>	<b>19,88</b>	<b>85,24</b>	<b>708</b>	<b>0,14</b>	<b>0,36</b>	<b>28,2</b>	<b>3,48</b>	<b>114,63</b>	<b>62,98</b>	<b>313,51</b>	<b>5,98</b>
<b>полдник</b>														
Булочка с орехами	768*	50	3,95	5,11	24,38	158	0,01	0,06	0,07	0,28	21,31	10,09	52,4	0,7
Чай с лимоном	686*	200	0,26	0,06	15,22	59	0	0	2,9	0	8,05	5,24	9,78	0,91
Апельсины св. порциями		150	1,35	0,3	12,15	60	0,08	0,06	90	0,3	51	19,5	34,5	0,45
<b>итого:</b>			<b>5,56</b>	<b>5,47</b>	<b>51,75</b>	<b>277</b>	<b>0,09</b>	<b>0,12</b>	<b>92,97</b>	<b>0,58</b>	<b>80,36</b>	<b>34,83</b>	<b>96,68</b>	<b>2,06</b>
<b>всего</b>			<b>53,22</b>	<b>50,41</b>	<b>218,24</b>	<b>1649</b>	<b>0,498</b>	<b>0,61</b>	<b>126,07</b>	<b>5,85</b>	<b>241,36</b>	<b>153,15</b>	<b>665,52</b>	<b>11,75</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
<b>Одиннадцатый день (пятница)</b>														
<b>завтрак</b>														
Птица тушенная в смет.соусе	493*	50/50	14,28	19,35	7,27	220	0,15.	0,07	0,86	2,13	24,25	17,14	138,83	1,1
Рис отварной	511*	150	3,81	6,11	38,61	228	0,07	0,04	0	0,44	5,13	27,03	82,28	0,55
Комлот из смеси сухофруктов	639*	200	0,44	0	28,88	116	0	0	0,4	0	44,8	6	15,4	1,26
Хлеб пшеничный		40	3,04	0,34	19,44	96	0	0,04	0	0,44	8	5,6	26	0,44
Мандарины св. порциями		60	0,48	0,18	4,86	24	0	0,04	22,8	0,12	21	6,6	10,2	0,06
<b>итого:</b>			<b>22,05</b>	<b>25,98</b>	<b>99,06</b>	<b>684</b>	<b>0,07</b>	<b>0,19</b>	<b>24,06</b>	<b>3,13</b>	<b>103,18</b>	<b>62,37</b>	<b>272,71</b>	<b>3,41</b>
<b>обед</b>														
Помидоры свежие порциями		60	0,48	0,12	3,12	12	0,03	12,6	0,15	0,195	7,5	13,5	10,5	0,45
Суп картоф.с макарон. издел.	140*	200	2,26	4,3	16,68	117	0,06	0,08	13,2	0,23	18,63	19,61	52,91	0,85
Биточки рубленые с соусом	451*	80(50/30)	9,08	9,46	10,66	165	0	0,05	1	2,08	23,75	7,39	50,15	0,48
Каша гречневая рассыпчатая	508*	150	8,76	6,62	43,08	271	0,05	0,08	0	0,55	14,49	138,62	207,51	4,65
Комлот из св. яблок	631*	200	0,16	0,16	27,87	109	0,01	0,01	6,6	0,08	6,88	3,6	4,4	0,95
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>23,56</b>	<b>21,26</b>	<b>102,01</b>	<b>800</b>	<b>0,15</b>	<b>12,86</b>	<b>20,95</b>	<b>3,915</b>	<b>85,65</b>	<b>194,12</b>	<b>377,67</b>	<b>9,62</b>
<b>полдник</b>														
Колбаса в тесте	747*	25/25	5,43	6,89	14,91	155	0	0,25	0	0,63	12,79	9,1	65,64	0,72
Сок фруктовый		200	1,4	0,2	26,4	120	0	0,12	80	0,4	36	22	26	0,6
<b>итого:</b>			<b>6,83</b>	<b>7,09</b>	<b>41,31</b>	<b>275</b>	<b>0</b>	<b>0,37</b>	<b>80</b>	<b>1,03</b>	<b>48,79</b>	<b>31,1</b>	<b>91,64</b>	<b>1,32</b>
<b>всего:</b>			<b>52,44</b>	<b>54,33</b>	<b>242,38</b>	<b>1759</b>	<b>0,22</b>	<b>13,42</b>	<b>125,01</b>	<b>8,075</b>	<b>237,62</b>	<b>287,59</b>	<b>742,02</b>	<b>16,35</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	P	Fe
<b>Двенадцатый день (суббота)</b>														
<b>завтрак</b>														
Каша молочная манная с маслом	302*	150/5	5,67	6,98	30,82	209	0,08	0,1	1,23	0,43	174,02	20,72	69,12	0,52
Чай с молоком	297**	200	1,6	1,65	17,36	86	0,02	0,02	0,75	0	65,25	11,4	53,24	0,9
Хлеб пшеничный		20	1,52	0,17	9,72	48	0	0,02	0	0,22	4	2,8	13	0,22
Булочка творожная	786*	50	6,65	1,8	5,95	148	0,01	0,07	0,38	0	29,22	14,79	56,18	0,79
Яйцо вареное	337*	130/20	5,1	4,6	0,3	63	0,07	0	0,35	0	55	185	54	3
<b>итого:</b>			<b>20,54</b>	<b>15,2</b>	<b>64,15</b>	<b>554</b>	<b>0,18</b>	<b>0,21</b>	<b>2,71</b>	<b>0,65</b>	<b>327,49</b>	<b>234,71</b>	<b>245,54</b>	<b>5,43</b>
<b>обед</b>														
Огурцы соленые порциями		60	0,48	0,06	0,96	8	0,02	0,02	3	0,06	13,8	8,4	14,4	0,36
Суп крестьянский с крупой	134*	200	1,51	3,32	9,24	106	0,04	0,04	8	0,32	19,28	16,62	40,84	0,53
Шницель руб. с соусом	451*	80(50/30)	9,08	9,46	10,66	165	0	0,05	1	2,08	23,75	7,39	50,15	0,48
Пюре картофельное	520*	150	3,22	5,56	22	155	0,09	0,16	25,94	0,13	40,45	32,67	20,75	1,17
Комлот из чернослива	638*	200	0,57	0	34,41	136	0,01	0,08	0,75	0,45	20,4	25,5	20,75	0,81
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>17,68</b>	<b>19</b>	<b>77,87</b>	<b>696</b>	<b>0,16</b>	<b>0,39</b>	<b>38,69</b>	<b>3,82</b>	<b>132,08</b>	<b>101,98</b>	<b>169,9</b>	<b>5,59</b>
<b>полдник</b>														
булочка домашняя	769*	50	3,72	6,58	30,45	196	0,15	0,08	0	0,52	8,87	6,09	33,92	0,29
Напиток лимонный	699*	200	0,14	0,02	24,43	96	0	0,01	6,4	0,01	6,88	1,92	3,52	0,17
<b>итого:</b>			<b>3,86</b>	<b>6,6</b>	<b>54,88</b>	<b>292</b>	<b>0</b>	<b>0,09</b>	<b>6,4</b>	<b>0,53</b>	<b>15,75</b>	<b>8,01</b>	<b>37,44</b>	<b>0,46</b>
<b>всего</b>			<b>42,08</b>	<b>40,8</b>	<b>196,9</b>	<b>1542</b>	<b>0,34</b>	<b>0,69</b>	<b>47,8</b>	<b>5</b>	<b>475,32</b>	<b>344,7</b>	<b>452,88</b>	<b>11,48</b>

При составлении меню использовались:

\* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий ОП при общеобразовательных школах изд. 2004 год

\*\* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий ОП изд. 2002 года

\*\*\* Сборник технических нормативов изд. 2008 год

## 7. Порядок действий руководителя при организации горячего питания в общеобразовательных организациях



Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием

### Порядок организации питания

1. Питание обучающихся организуется \_\_\_\_\_.
2. Приказом директора Школы назначается ответственное лицо за организацию питания в \_\_\_\_\_.
3. Организация питания осуществляется в школьной столовой путем привлечения организации общественного питания, хозяйственные взаимоотношения с которой регулируются путем заключения договора.
4. Режим питания в школе определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, в соответствии с которыми в общеобразовательном учреждении организуется горячее питание для всех обучающихся.
5. График приема пищи обучающимися, график дежурства педагогов в столовой утверждаются директором общеобразовательного учреждения. График приема пищи обучающимися размещается на информационном стенде школы.
6. Питание обучающихся в \_\_\_\_\_ г. Чебоксары осуществляется в соответствии с примерным 12-дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии.
7. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утвержденное директором организации общественного питания, согласованное заместителем директора, ответственного за организацию питания в школе.
8. В общеобразовательном учреждении создаются комиссии:
  - комиссия для осуществления контроля за организацией питания обучающихся;
  - бракеражная комиссия;
  - комиссия по определению списочного состава обучающихся на получение льготного питания (далее - Комиссия по льготному питанию).
9. **Бракеражная комиссия** в Школе создается для осуществления контроля за качеством готовой продукции.

В состав бракеражной комиссии входят: заместитель директора по УВР (ответственная за питание), педагогический работник, медицинский работник (по согласованию), заведующий производством школьной столовой. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям, результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (ежедневно).

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя юридического лица, который организует питание в образовательной организации, принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.
10. Ответственное лицо, назначенное за организацию питания в Школе, осуществляет контроль за качеством поступающей продукции на пищеблок, наличием сопроводительных документов на пищевые продукты, соблюдение требований их оформления, контроль за ведением журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, контроль за соблюдением условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, контроль

температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. По результатам проведенных проверок (не реже 1 раза в 10 дней) составляется справка. По результатам проведения бракеража готовой продукции, контроля за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья животного происхождения администрация школы принимает управленческие решения.

11. В Школе ведется систематическая работа по повышению эффективности организации процесса питания, формированию навыков культуры здорового питания, проводится консультационная и разъяснительная работа с родителями (законными представителями) обучающихся.

12. Информация по вопросам организации питания обучающихся размещается на информационном стенде школы и размещается на официальном сайте общеобразовательного учреждения в сети «Интернет».

13. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

### **Питание обучающихся на платной и льготной основах**

1. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

2. Предельная стоимость питания (завтрак и комплексный обед) устанавливается постановлением администрации города Чебоксары.

Обучающиеся по начальным образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях города Чебоксары не менее одного раза в день обеспечиваются бесплатным горячим питанием.

Обучающиеся из семей, находящихся в социально опасном положении, трудной жизненной ситуации, обеспечиваются льготным питанием на стоимость обеда по решению Комиссии по льготному питанию на основании заверенной копии постановления комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав (далее – КПДН) о постановке данной семьи на профилактический учет, акта обследования жилищных условий, составляемого Комиссией по льготному питанию.

3. Право на получение льготного питания имеют обучающиеся:

- из семей, в том числе многодетных семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного по Чувашской Республики (далее – малоимущая семья);

- с ограниченными возможностями здоровья. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, препятствующие получению образования без создания специальных условий;

- обучающиеся из семей, находящихся в социально опасном положении, трудной жизненной ситуации.

Льгота на питание предоставляется обучающимся:

- из малоимущих семей – на стоимость обеда;

- обучающимся с ограниченными возможностями здоровья - на стоимость завтрака и обеда;

- находящихся в социально опасном положении, трудной жизненной ситуации- на стоимость обеда.

Льготное питание предоставляется обучающимся из малоимущих семей в количестве 10% от общего количества обучающихся 5-11 классах в образовательной организации, из них: 4% - на 100% от стоимости; 6% - на 50% от стоимости.

Льготное питание обучающимся предоставляется с первого дня начала учебного года.

4. Финансирование расходов, связанных с предоставлением бесплатного и льготного питания обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях города Чебоксары осуществляется за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъекта Российской Федерации, муниципального бюджета и иных источников

финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации, на основании соответствующих соглашений между распорядителями и получателями денежных средств.

5. Для получения льготного питания родители (законные представители) представляют в \_\_\_\_\_ г. Чебоксары следующие документы:

- личное заявление, в котором указывается фамилия, имя, отчество ребенка, дата рождения, класс, в котором обучается, страховой номер индивидуального лицевого счета (СНИЛС) ребенка и родителя (законного представителя) и его копии, свидетельство о рождении ребенка (паспорт) и его копии, паспорт родителя (законного представителя) (заявителя) и его копия;

- заключение территориальной психолого-медико-педагогической комиссии с присвоением статуса «обучающийся с ограниченными возможностями здоровья» (в случае предоставления права на льготное питание обучающимся с ограниченными возможностями здоровья);

- документ из отдела социальной защиты населения, подтверждающий получение семьей статуса малоимущей семьи (в случае предоставления права на льготное питание обучающимся из малоимущих семей);

- по решению Комиссии по льготному питанию на основании заверенной копии постановления комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав (далее КПДН) о постановке данной семьи на профилактический учет, акта обследования жилищных условий, составляемого Комиссией по льготному питанию.

Родители (законные представители) обучающихся вправе представлять иные документы, подтверждающие право на льготное питание.

Заключение территориальной психолого-медико-педагогической комиссии с присвоением статуса «обучающийся с ограниченными возможностями здоровья» представляется в \_\_\_\_\_ г. Чебоксары и обновляется по мере истечения срока действия такого документа. В случае несвоевременного обновления родителями (законными представителями) документа, подтверждающего получение обучающимся статуса «обучающийся с ограниченными возможностями здоровья», обучающийся исключается из списочного состава обучающихся на получение льготного питания.

Документ о признании семьи малоимущей представляется в Школу не позднее 25 августа и обновляется по мере истечения срока действия такого документа. В случае несвоевременного обновления и предоставления в Школу родителями (законными представителями) документа, подтверждающего получение статуса «обучающийся из малообеспеченной семьи», обучающийся исключается из списочного состава обучающихся на получение льготного питания до предоставления новых документов, дающих право на льготу.

Родителям (законным представителям) обучающихся, имеющих статус «обучающийся с ограниченными возможностями здоровья», получающие образование на дому или в форме дистанционного обучения выплачивается компенсация за питание, исходя из стоимости завтрака и обеда (двухразовое питание) обучающегося в муниципальной общеобразовательной организации города Чебоксары, установленного постановлением администрации города Чебоксары.

Компенсация за питание родителям (законным представителям) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому или в форме дистанционного обучения, рассчитывается по формуле:  $K = C \times D$ , где  $K$  - размер компенсации,  $C$  – размер компенсации, рассчитанный исходя из стоимости завтрака и обеда (двухразовое питание) обучающегося в муниципальной общеобразовательной организации города Чебоксары, установленного постановлением администрации города Чебоксары,  $D$  - фактическое количество учебных дней в календарном месяце.

Выплата компенсации за питание в установленном настоящим положением порядке производится за счет денежных средств бюджета города Чебоксары.

Предельная стоимость питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Чебоксары устанавливается постановлением администрации города Чебоксары.

Компенсация за питание представляется в заявительном порядке одному из родителей (законных представителей) обучающегося (далее – заявитель).

Компенсация предоставляется ежемесячно до 15 числа месяца, следующим за отчетным. Начисление компенсации начисляется с даты подачи документов родителем (законным представителем).

Компенсация не предоставляется в случае, если семья обучающегося с ограниченными возможностями здоровья не имеет документа психолого-медико-педагогической комиссии, подтверждающего наличие у обучающегося недостатков в физическом и (или) психическом развитии, препятствующих получению образования без создания специальных условий.

6. Приказом директора назначается ответственный за организацию льготного питания в школе, который:

- определяет ответственного за регистрацию документов, представленных родителями (законными представителями) детей, в журнале приема заявлений, выдает после регистрации заявления родителям (законным представителям) детей расписки в получении документов, содержащей информацию о регистрационном номере заявления о предоставлении бесплатного питания обучающемуся, оформляет на каждого обучающегося, которому предоставляется льготное питание, дело, в которое подшиваются все представленные документы, обеспечивает хранение документов у ответственного лица за организацию питания в течение 5 лет в соответствии с номенклатурой дел общеобразовательной организации;

- определяет ответственного за контроль по учету обучающихся питанием на льготной основе и целевому расходованию бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведет таблицу учета посещаемости школьной столовой;

- соблюдает сроки предоставления в вышестоящие организации отчетной документации - размещает на информационном стенде, на официальном сайте Школы в сети «Интернет» (не позднее 10 дней с момента издания распорядительного акта) информацию о количестве имеющихся мест, информацию о наличии свободных мест для приема дополнительных заявлений на предоставление льготного питания обучающимся (не позднее 31 августа текущего года).

7. Комиссия по льготному питанию в \_\_\_\_\_ г. Чебоксары утверждается приказом руководителя школы.

Основной задачей Комиссии по льготному питанию является вынесение заключения о предоставлении льготного питания обучающимся.

8. Работа в Комиссии по льготному питанию осуществляется на безвозмездной основе.

9. **Комиссия по льготному питанию** состоит из председателя, заместителя председателя, секретаря и других членов комиссии (не менее 5 человек). В состав комиссии входят: заместитель директора, медицинский работник, педагогические работники (не менее 2 человек), социальный педагог.

10. Комиссия по льготному питанию осуществляет следующие функции:

- проводит анализ представленных в муниципальную общеобразовательную организацию заявителем документов в соответствии с установленными критериями;

- в обязательном порядке проводит обследование жилищных условий всех обучающихся, претендующих на получение льготного питания в \_\_\_\_\_ г. Чебоксары по заверенной копии постановления КПДН с составлением акта обследования жилищных условий;

- ежемесячно ведет табелирование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому или в форме дистанционного обучения.

11. Заседания Комиссии по льготному питанию проводятся по мере представления заявлений от родителей (законных представителей) и документов.

12. Заседание Комиссии по льготному питанию считается правомочным, если в нем принимают участие не менее половины ее членов.

13. Комиссию по льготному питанию возглавляет председатель комиссии. В отсутствие председателя его функции исполняет заместитель председателя комиссии.

14. Организацию работы комиссии осуществляет секретарь.

15. Комиссия по льготному питанию дает заключение по следующим критериям:

1) для обучающихся из малоимущих семей, которым предоставляется льготное питание в размере 100% от стоимости:

а) величина среднедушевого дохода семьи, указанного в документе, подтверждающем статус семьи малоимущей, менее 50% величины прожиточного минимума на душу населения в Чувашской Республике;

2) для обучающихся из малоимущих семей, которым предоставляется льготное питание в размере 50% от стоимости:

а) величина среднедушевого дохода семьи, указанного в документе, подтверждающем статус семьи малоимущей, более 50% величины прожиточного минимума на душу населения в Чувашской Республике;

3) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которым предоставляется льготное питание (завтрак и обед) в размере 100% от стоимости:

а) заключение территориальной психолого- медико- педагогической комиссии с присвоением статуса «обучающийся с ограниченными возможностями здоровья»;

4) для обучающихся из семей, находящихся в социально опасном положении, трудной жизненной ситуации:

а) наличие заверенной копии постановления КПДН;

б) наличие акта обследования жилищных условий.

16. Ответственность за правомерность предоставления льготного питания обучающимся возлагается на директора школы.

17. Решения Комиссии по льготному питанию принимаются путем открытого голосования простым большинством голосов от числа присутствующих на заседании членов комиссии и оформляются протоколом, который подписывают председательствующий на заседании комиссии и секретарь.

При равенстве голосов голос председательствующего на заседании комиссии является решающим.

18. За общеобразовательным учреждением сохраняется право:

корректировать во время учебного года контингент обучающихся на получение льготного питания в пределах выделенных ассигнований, при наличии заявлений и подтверждающих документов от родителей (законных представителей) обучающихся;

принимать решения о предоставлении льготного питания обучающимся и утверждения приказом директора школы (не позднее 6 рабочих дней после приема документов) списка детей для получения льготного питания, либо направления заявителю мотивированного ответа об отказе в предоставлении льготы на основании заключения Комиссии по льготному питанию (протокола заседания Комиссии по льготному питанию по рассмотрению представленных документов обучающихся).

### **Осуществление контроля за организацией питания в школе**

В школе создается **Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся.**

В состав Комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся входят: директор школы, заместитель директора (ответственный за организацию питания), педагогический работник, медицинский работник, представитель родительской



общественности общеобразовательного учреждения (всего не менее 5 человек). Состав комиссии утверждается приказом руководителя общеобразовательного учреждения.

Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся осуществляет следующие функции:

- контролирует деятельность бракеражной комиссии, комиссии по организации льготного питания;

- проверяет соответствие фактического ежедневного рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню, согласованному Управлением Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии;

- проводит мониторинг охвата горячим питанием обучающихся в общеобразовательной организации (не реже 1 раза в месяц) и изучает другие вопросы организации горячего питания;

- члены комиссии в соответствии с планом работы по результатам деятельности составляют справки.

Комиссия из своего состава выбирает председателя. Заседание комиссии проводится не реже 1 раза в учебную четверть, оформляется протоколом. Председатель комиссии в случае несогласия с решением комиссии по тем или иным вопросам приостанавливает выполнение ее решения и в трехдневный срок выносит рассмотрение вопроса на заседание коллегиального органа общеобразовательного учреждения.

### **Документация**

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

1. Договор с предприятием общественного питания об организации питания.
2. Положение об организации питания обучающихся.
3. Приказы руководителя общеобразовательного учреждения по вопросам организации питания обучающихся, предоставления льготного питания и т.д.
4. Планы работы комиссий.
5. Протоколы заседания комиссии по льготному питанию.
6. Табель по учету питающихся (в бухгалтерии)
7. График приема пищи обучающимися в школьной столовой.
8. График дежурства учителей в школьной столовой.
9. Справки по итогам проверок.

**Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

**Договор №  
на поставку продуктов питания**

г. Чебоксары

« »

2020г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № \_\_\_\_\_» муниципального образования города Чебоксары – столицы Чувашской Республики, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора \_\_\_\_\_, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемый в дальнейшем Поставщик, в лице директора \_\_\_\_\_ с другой стороны, а вместе именуемые Стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

- 1.1. Заказчик поручает, а Поставщик принимает на себя поставку продуктов питания.
- 1.2. Сумма договора составляет \_\_\_\_\_, в том числе НДС не облагается.
- 1.3. Право собственности, все риски порчи товара переходят на Покупателя в момент его передачи.
- 1.4. Доставка товара осуществляется по месту нахождения Заказчика.

**2. Порядок сдачи и приемки**

- 2.1. Поставка продукции к месту нахождения Заказчика производится силами и автотранспортом Поставщика.
- 2.2. Заказчик с участием Поставщика принимает товар, а при обнаружении недостатков поставки, немедленно заявляет об этом Поставщику. Все обнаруженные при приемке недостатки, оговариваются в виде акта либо ином документе, удостоверяющем приемку.
- 2.3. Все недостатки поставки исправляются без дополнительной оплаты Заказчиком
- 2.4. Поставщик гарантирует Заказчику соответствие качества поставляемого им товара стандартам и требованиям ГОСТа.

**3. Стоимость договора и порядок расчетов**

- 3.1. Заказчик оплачивает продукцию по ценам, действующим на момент ее отгрузки (доставки).
- 3.2. Цена может меняться в зависимости от изменения цен, полученных в ходе проведения еженедельного мониторинга КУП ЧР «Агро-Инновации», опубликованных на официальном сайте Министерства сельского хозяйства Чувашской Республики и на официальном сайте Министерства экономического развития, промышленности и торговли Чувашской Республики в разделе «Рекомендуемые цены для государственных и муниципальных закупок».
- Продукция, принятая Заказчиком по ценам, указанным в товарной накладной, считается принятой по ценам, согласованным между сторонами.
- 3.3. Указанная в товарной накладной цена товара включает в себя общую сумму затрат Поставщика по выполнению своих обязательств, включая расходы по доставке, проведению контроля за сертификацией, по уплате налогов, сборов и других обязательных платежей.
- 3.4. Оплачивается Заказчиком за счет субсидий на иные цели, выделенных на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях Чувашской Республики:
  - из Федерального бюджета \_\_\_\_\_
  - из республиканского бюджета \_\_\_\_\_
  - из бюджета г. Чебоксары \_\_\_\_\_
- 3.5. Заказчик производит оплату поставленного ему товара путем перечисления денежных средств на расчетный счет поставщика в течение **45** дней с момента поступления.

**4. Ответственность сторон**

- 4.1. В случае поставки продукции Поставщик по требованию Заказчика производит замену некачественного товара на качественный. В случае не устранения указанных дефектов в течение 10 дней Поставщик уплачивает Заказчику неустойку в размере 0.1% стоимости продукции, подлежащей исправлению, за каждый день просрочки выполнения замены некачественного товара на качественный.
- 4.2. В случае недопоставки товаров Поставщик уплачивает Заказчику пени 0.5% стоимости недопоставленного товара за каждый день просрочки.
- 4.3. В случае просрочки поставки товаров Поставщик уплачивает Заказчику штраф в размере 1% договорной цены за каждый просроченный день и дополнительно 5% при просрочке более 15 дней.
- 4.4. В случае полного или частичного невыполнения договора одной из Сторон она обязана возместить другой Стороне причиненные в результате этого убытки.
- 4.5. Уплата санкций не освобождает стороны от выполнения лежащих на них обязательств по договору.

## **5. Форс-мажор**

5.1. Стороны не несут ответственности за частичное неисполнение, либо ненадлежащее исполнение своих обязанностей по настоящему договору, если такое неисполнение (ненадлежащее исполнение) явилось прямым следствием наступления обязательств, которые стороны не могли предвидеть и предотвратить разумными средствами, а именно пожара, войны, забастовки, а также решений государственных органов РФ и т.д. В случае наступления указанных обстоятельств, срок исполнения обязательств отодвигается соразмерно времени, в течении которого будут действовать указанные обстоятельства.

## **6. Срок действия договора**

6.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания Сторонами и продолжает действовать до «31» декабря 2020г.

6.2. Все изменения и дополнения к настоящему договору должны быть составлены в письменной форме и подписаны Сторонами.

6.3. Настоящий

договор составлен в 2 экземплярах по одному экземпляру у каждой Стороны.

## **7. Дополнительные условия**

7.1. Взаимоотношения по поставке продукции в части, не предусмотренной настоящим договором, регулируются действующим законодательством РФ.

## **8 .Юридические адреса сторон**

Заказчик

МАОУ «СОШ №\_\_» г. Чебоксары

\_\_\_\_\_ М.П.

Поставщик

\_\_\_\_\_ М.П.

## Договор № \_\_\_\_\_

г. Чебоксары

«    »

2020г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № \_\_\_\_ с углубленным изучением отдельных предметов» муниципального образования города Чебоксары – столицы Чувашской Республики, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора \_\_\_\_\_ действующей на основании Устава с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и иного законодательства Российской Федерации и Чувашской Республики, заключили настоящий договор (далее по тексту – Договор) о нижеследующем:

### 1. Предмет Договора

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства на **оказание услуг по организации горячего питания** обучающихся, получающих начальное общее образование согласно Техническому заданию (Приложение №1 к настоящему Договору), которое является неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.2. Заказчик обязуется обеспечить оплату оказанных услуг в сроки и в порядке предусмотренные настоящим Договором.

1.3. Требования, предъявляемые к оказанным услугам, а также последовательность действий при оказании услуг и другие условия определяются в Техническом задании (Приложение №1 к настоящему Договору) и Календарном плане (Приложение №2 к настоящему Договору), которые являются неотъемлемой частью настоящего Договора.

### 2. Цена Договора и порядок расчетов

2.1. Цена Договора составляет \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_). Оплачивается Заказчиком за счет субсидии на иные цели, выделенной на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях Чувашской Республики:

- из Федерального бюджета \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_);
- из республиканского бюджета \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_);
- из бюджета г. Чебоксары \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

В случае, если Договор заключается с физическим лицом, за исключением индивидуального предпринимателя или иного занимающегося частной практикой лица, цена Договора, подлежащая уплате физическому лицу, уменьшается на размер налоговых платежей, связанных с оплатой Договора.

2.2. Цена Договора включает в себя все расходы Исполнителя на оказание всего предусмотренного объема услуг, приобретение, доставку, разгрузку необходимых средств, материалов, оборудования, а также уплату налогов, сборов и других обязательных платежей, в т.ч., возникающих в процессе оказания услуг и сдачи их Заказчику, иные затраты, напрямую или косвенно связанные с оказанием услуг.

2.3. Цена Договора является твердой, определяется на весь срок исполнения Договора и не может изменяться в процессе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

2.4. Оплата за оказанные услуги производится Заказчиком путем безналичного расчета по факту оказания услуг в течение 30 рабочих дней после получения всех необходимых для оплаты документов. Датой платежа является дата списания денежных средств со счета Заказчика.

2.5. Оплата услуг производится за фактический объем оказанных услуг, после сдачи Исполнителем и приемки Заказчиком оказанной услуги, оформленной актом оказания услуг. Счета Исполнителя с приложенными к ним актами оплачиваются Заказчиком в установленном порядке. Авансирование не предусмотрено.

2.6. В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан в течение 1 (одного) рабочего дня со дня его изменения в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Договоре счет Исполнителя, несет Исполнитель.

2.7. Датой оплаты считается дата списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.8. В случае превышения Исполнителем объемов и стоимости услуг, предусмотренных Договором, такое превышение оплачивается Исполнителем за свой счет.

2.9. Привлечение к оказанию услуг третьих лиц не влечет изменения стоимости и объемов услуг по настоящему Договору.

### **3.Права и обязанности Сторон**

#### **3.1. Исполнитель обязан:**

3.1.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Договора.

3.1.2. Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования (при наличии).

3.1.3. Обеспечивать возможность осуществления Заказчиком контроля и надзора за ходом оказания услуг, качеством используемых материалов и оборудования.

3.1.4. Обеспечить соблюдение на месте оказания услуг всех необходимых мер по пожарной безопасности, техники безопасности, охраны окружающей среды.

3.1.5. Согласовывать с Заказчиком все необходимые действия и документацию, предусмотренные условиями Договора.

3.1.6. Своевременно и надлежащим образом вести и оформлять необходимую документацию и предоставлять ее Заказчику.

3.1.7. Извещать Заказчика обо всех обстоятельствах, затрудняющих или делающих невозможным исполнение своих обязательств по настоящему Договору, в течение суток с момента их возникновения.

3.1.8. Приостановить оказание услуг в случае обнаружения независящих от Исполнителя обстоятельств, которые могут оказать негативное влияние на годность или прочность результатов оказанных услуг или создать невозможность их завершения в установленный настоящим Договором срок, и сообщить об этом Заказчику в течение 3 (трех) дней после приостановления оказания услуг.

3.1.9. В случае если законодательством РФ предусмотрено лицензирование вида деятельности, являющегося предметом настоящего Договора, а также в случае если законодательством РФ к лицам, осуществляющим оказание услуг, являющихся предметом настоящего Договора, установлено требование об их обязательном членстве в саморегулируемых организациях, Исполнитель обязан обеспечить наличие документов, подтверждающих его соответствие требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, в течение всего срока исполнения Договора.

3.1.10. Представить Заказчику сведения об изменении своего фактического местонахождения в срок не позднее 5 дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса фактическим местонахождением Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Договоре.

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

#### **3.2. Исполнитель вправе:**

3.2.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком акта сдачи-приемки услуг по настоящему Договору на основании представленных Исполнителем отчетных документов и при условии истечения срока, указанного в п. 4.5 настоящего Договора.

3.2.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии с подписанным актом сдачи-приемки оказания услуг.

#### **3.3. Заказчик обязан:**

3.3.1. При заключении настоящего Договора представить Исполнителю всю необходимую документацию для надлежащего оказания услуг.

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

3.3.3. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Договором.

3.3.4. При получении от Исполнителя уведомления о приостановлении оказания услуг в случае, указанном в п. 3.1.8. настоящего Договора, рассмотреть вопрос о целесообразности и порядке продолжения оказания услуг. Решение о продолжении оказания услуг при необходимости корректировки сроков и этапов оказания услуг принимается Заказчиком и Исполнителем совместно и оформляется дополнительным соглашением к настоящему Договору.

#### **3.4. Заказчик вправе:**

3.4.1. Требовать надлежащего исполнения обязательств по настоящему Договору.

3.4.2. Требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

3.4.3. Требовать своевременного предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации, подтверждающей исполнение обязанностей по настоящему Договору.

3.4.4. В случае необходимости, привлекать специалистов, обладающих необходимыми знаниями, для участия в проведении экспертизы оказанных услуг, а также отчетной документации.

3.4.5. Проверять соблюдение сроков совершения действий при оказании услуг срокам, установленным в Техническом задании и Календарном плане, а также качество оказанных услуг, в любое время.

3.4.6. Требовать оплаты штрафных санкций в соответствии с условиями настоящего Договора.

3.4.7. Запрашивать у Исполнителя любую относящуюся к предмету Договора документацию и информацию.

#### **4. Сроки оказания услуг и порядок сдачи-приемки оказанных услуг**

4.1. Исполнитель производит оказание услуг в соответствии с Календарным планом оказания услуг (приложение № 2 к настоящему Договору, являющееся его неотъемлемой частью) (далее - Календарный план).

4.2. Срок исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему Договору с 01.10.2020 г. до 31.12.2020 г. или до момента полного исполнения Сторонами своих обязательств по данному Договору.

4.3. После завершения оказания услуг, предусмотренных Договором, Исполнитель письменно уведомляет Заказчика о факте завершения услуг в соответствии с Календарным планом.

4.4. Не позднее рабочего дня, следующего за днем получения Заказчиком уведомления, указанного в п. 4.3 Договора, Исполнитель представляет Заказчику комплект отчетной документации, предусмотренной Календарным планом, и акт сдачи-приемки услуг, подписанный Исполнителем, в 2 (двух) экземплярах.

4.5. Не позднее 3 (трех) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в п. 4.4 Договора, Заказчик рассматривает результаты и осуществляет приемку оказанных услуг по настоящему Договору на предмет соответствия их объема, качества требованиям, изложенным в настоящем Договоре, Техническом задании (Приложение №1 к настоящему Договору) и направляет Исполнителю подписанный Заказчиком 1 (один) экземпляр акта сдачи-приемки услуг либо запрос о предоставлении разъяснений касательно результатов услуг, или мотивированный отказ от принятия результатов оказанных услуг, или акт с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения. В случае отказа Заказчика от принятия результатов оказанных услуг в связи с необходимостью устранения недостатков и/или доработки результатов услуг Исполнитель обязуется в срок, установленный в акте, составленном Заказчиком, устранить указанные недостатки/произвести доработки за свой счет.

4.6. Для проверки соответствия качества выполненных Исполнителем услуг требованиям, установленным настоящим Договором, Заказчик вправе привлечь независимых экспертов.

4.7. В случае получения от Заказчика запроса о предоставлении разъяснений касательно результатов услуг, или мотивированного отказа от принятия результатов оказанных услуг, или акта с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней обязан предоставить Заказчику запрашиваемые разъяснения в отношении оказанных услуг или в срок, установленный в указанном акте, содержащем перечень выявленных недостатков и необходимых доработок, устранить полученные от Заказчика замечания и передать Заказчику приведенный в соответствии с предъявленными замечаниями комплект отчетной документации, отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем акт сдачи-приемки услуг в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных услуг.

4.8. В случае если по результатам рассмотрения отчета, содержащего выявленные недостатки и необходимые доработки, Заказчиком будет принято решение об устранении Исполнителем недостатков в надлежащем порядке и в установленные сроки, а также в случае отсутствия у Заказчика запросов касательно представления разъяснений в отношении оказанных услуг, Заказчик принимает оказанные услуги и подписывает 2 (два) экземпляра акта сдачи-приемки услуг, один из которых направляет Исполнителю в порядке, предусмотренном в п. 4.5 Договора или мотивированный отказ.

4.9. Подписанный Заказчиком и Исполнителем акт сдачи-приемки услуг и предъявленный Исполнителем Заказчику счет на оплату цены Договора являются основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

#### **5. Гарантия качества**

5.1. Исполнитель гарантирует качество оказания услуг в соответствии с действующими нормами и техническими условиями, своевременное устранение недостатков, выявленных при приемке услуг.

5.2. Гарантийный срок на оказываемые по настоящему Договору услуги устанавливается на срок действия Договора.

5.3. Если в период гарантийного срока обнаружатся недостатки или дефекты, то Исполнитель обязан устранить их за свой счет в сроки, согласованные Сторонами и зафиксированные в акте с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения. Гарантийный срок в этом случае соответственно продлевается на период устранения дефектов.

5.4. В случае получения письменного отказа Исполнителя от устранения недостатков, указанных выше или в случае, если в течение 2 (двух) дней со дня подписания указанного в настоящем пункте акта, от Исполнителя не получено письменного отказа от устранения недостатков, либо уклонения Исполнителя от устранения соответствующих недостатков, Заказчик вправе привлечь для устранения недостатков другую организацию с возмещением своих расходов за счет Исполнителя.

#### **6. Обстоятельства непреодолимой силы**

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Договору в случае, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, изменения законодательства, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Договору, а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством порядке, которые возникли после заключения настоящего Договора и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами

своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

6.2. При наступлении таких обстоятельств срок исполнения обязательств по настоящему Договору отодвигается соразмерно времени действия данных обстоятельств постольку, поскольку эти обстоятельства значительно влияют на исполнение настоящего Договора в срок.

6.3. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

6.4. Если обстоятельства, указанные в п. 6.1 настоящего Договора, будут *длиться более 2 (двух) календарных месяцев с даты соответствующего уведомления*, Стороны вправе расторгнуть настоящий Договор по соглашению сторон без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

## **7. Ответственность Сторон**

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пена устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем.

7.4. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

7.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Заказчик производит оплату по Договору за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

7.6. Стороны настоящего Договора освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени) если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных Договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

## **8. Изменение, расторжение Договора**

8.1. Изменение существенных условий Договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

- при снижении цены Договора без изменения предусмотренного Договором объема услуг, качества оказываемой услуги и иных условий Договора;

- если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные Договором объем оказываемых услуг не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные Договором объем оказываемых услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Договора пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Договора. При уменьшении предусмотренных Договором объема услуг стороны Договора обязаны уменьшить цену Договора исходя из цены единицы услуги.

8.2. При исполнении Договора по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Договоре.

8.3. Настоящий Договор может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;

- по решению суда;

- в связи с односторонним отказом Стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

8.4. Сторона, которой направлено предложение о расторжении Договора по соглашению сторон, должна



дать письменный ответ по существу в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты его получения.

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

8.6. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

8.7. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

8.8. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством, если в Договоре было предусмотрено право Заказчика принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора.

8.9. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора.

8.10. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Договора устранены нарушения условий Договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.11. При расторжении Договора в связи с односторонним отказом стороны Договора от исполнения Договора другая сторона Договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

### **9. Эксперты, экспертные организации**

9.1. Для проверки представленных Исполнителем результатов предусмотренных Договором, в части их соответствия условиям Договора Заказчик вправе провести экспертизу.

9.2. Экспертиза результатов, предусмотренных Договором, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании заключенных договоров.

9.3. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Договора, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

9.4. Эксперт, экспертная организация обязаны уведомить в письменной форме Заказчика и Исполнителя о допустимости своего участия в проведении экспертизы (в том числе об отсутствии оснований для недопуска к проведению экспертизы).

### **10. Порядок урегулирования споров**

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

10.2. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Чувашской Республики Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке.

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

10.4. 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.

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

10.6. 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.

10.7. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и не достижения взаимного согласия споры по настоящему Договору разрешаются в Арбитражном суде Чувашской Республики.

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

11.1. Настоящий Договор действует с момента заключения его Сторонами по 31.12.2020 г.

11.2. Обязательства Сторон, неисполненные до даты истечения срока действия настоящего Договора, указанного в п. 11.1 Договора, подлежат исполнению в полном объеме.

11.3. Стороны не имеют права передавать свои права и обязанности по Договору третьим лицам.

11.4. При исполнении настоящего Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, когда новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

11.5. В случае перемены Заказчика по Договору права и обязанности Заказчика по настоящему Договору переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

11.6. Изменение и дополнение настоящего Договора, не противоречащие действующему законодательству РФ, возможны по соглашению Сторон. Все изменения и дополнения оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к Договору. Дополнительные соглашения к Договору являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

## **12. Прочие условия**

12.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего Договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по фактическому адресу Стороны, указанному в разделе 14 настоящего Договора, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

12.2. По вопросам, не нашедшим отражения в настоящем Договоре, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации и Чувашской Республики.

## **13. Перечень приложений**

13.1. Перечисленные ниже документы являются неотъемлемой частью Договора:

Приложение № 1 – Техническое задание;

Приложение № 2 – Календарный план.

## **14. Адреса, реквизиты и подписи Сторон**

**Заказчик**

**Исполнитель**

### Техническое задание на оказание услуг

**Срок выполнения Исполнителем своих обязательств:** \_\_\_\_\_ г.

**Требования к качеству услуг и материалов:**

Организацию горячего питания учащихся следует осуществлять на основе примерного циклического меню комплексных рационов питания, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного возрастными группами учащихся, согласованным с Роспотребнадзором, согласно методическим указаниям по организации рационального питания, в соответствии со СНиПами и ГОСТами, внутренняя система контроля качества оказанных услуг, все применяемые на объекте строительные материалы, изделия и оборудование должны иметь действующие сертификаты соответствия, сертификаты качества, гигиенические сертификаты, сертификаты пожарной безопасности, технические паспорта и протоколы испытаний и разрешены для использования на территории РФ.

**Требования, предъявляемые к услугам:**

1. Предоставлять через столовую учащимся рациональное питание, дифференцированное по возрастным группам, по графику, разработанному и утвержденному руководством столовой совместно с директором.

Исполнитель имеет право на пользование помещением на услуги по организации горячего питания другой категории учащихся и преподавателей общеобразовательной организации.

2. Использовать автоматизированные информационные системы учета и оборота денежных средств на питание обучающихся, в том числе для персонализированного контроля использования денежных средств Заказчиком и родителем обучающегося или его законного представителя.

3. Использовать в школе оборудование (терминалы) уполномоченного Оператора для безналичного приема денежных средств с использованием электронных (магнитных) карт, либо без таковых.

В школьной столовой (буфете) использовать необходимое оборудование для считывания информации с электронных (магнитных) карт уполномоченного Оператора.

4. Услуга по организации горячего питания должна предоставляться в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08). Обеспечить приготовление завтраков, обедов. Проводить ежедневно бракераж пищи с участием медицинских работников учреждения в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания.

5. Обеспечить столовую необходимым сырьём и полуфабрикатами и другими продуктами в соответствии с меню.

6. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения, реализации скоропортящихся продуктов. Обеспечить правильное санитарное содержание производственных помещений столовой оборудования и инвентаря.

7. Разрабатывать и осуществлять мероприятия по совершенствованию культуры обслуживания.

8. Обеспечивать доставку автотранспортом продуктов питания с соблюдением условий хранения и перевозки.

9. Обеспечивать своевременное и обязательное прохождение работниками столовой медицинских и профилактических осмотров в соответствии с Инструкцией по проведению обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях, в детских учреждениях и др., утвержденной Главной Государственной санитарной инспекцией.

10. Не превышать установленные Постановлением Администрации г. Чебоксары Чувашской Республики от 1 июля 2013 г. N 2076 "Об установлении предельной стоимости питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Чебоксары" средние цены на школьные обеды, по согласованию с Заказчиком может организовывать дополнительные варианты меню, свободный выбор блюд (шведский стол).

11. Исполнитель должен использовать свою посуду и моющие средства. Обеспечить правильную и бережную эксплуатацию, с соблюдением правил техники безопасности. Производить экономный расход электроэнергии и воды, в соответствии с установленными Заказчиками лимитами.

**Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результатов услуг:**

За технику безопасности, пожарную безопасность, охрану труда отвечает Исполнитель.

**Условия оказания услуг:**

Услуги оказываются в соответствии с Техническим заданием и Договором.

Исполнитель в процессе оказания услуг несет ответственность за порчу оборудования и производит ремонт за свой счет, если ущерб причинен по его вине. Капитальный и текущий ремонт оборудования производит Заказчик.

Доставку на место оказания услуг и хранение необходимых материалов осуществляет Исполнитель.

После завершения срока оказания услуг Исполнитель обязан вывести принадлежащее ему оборудование, инвентарь, инструменты, материалы, а так же произвести уборку помещений.

**Порядок сдачи-приемки услуг:**

Приёмка услуг осуществляется комиссией с участием представителя Исполнителя.

Приёмка услуг завершается подписанием акта сдачи-приёмки оказанных услуг.

**Гарантийный срок:** Гарантийный срок на оказываемые по Договору услуги устанавливается на срок действия Договора.

**Место оказания услуг:**

МАОУ «СОШ №_____» г.Чебоксары	Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. _____
-------------------------------	---

**Заказчик:**

**Исполнитель:**

\_\_\_\_\_  
М.П.

\_\_\_\_\_  
М.П.

**Приложение №2**  
**к Договору**  
**№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.**

**Календарный план оказания услуг**

№ п/п	Наименование услуг	Кол-во (объем)	Срок оказания услуг	Примечание
	Оказание услуг по организации горячего питания	1 усл. ед.		

**Заказчик:**

**Исполнитель:**

\_\_\_\_\_  
М.П.

\_\_\_\_\_  
М.П.

**Справочная информация  
о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации**

N п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010

38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
41.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	повидло	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017

77.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
78.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
85.	сметана	ГОСТ 31452-2012
86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
105.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108.	крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019

**Примечание:**

\* по ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

## Приложение 4

### Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные*, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	15	20
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко 2,5%; 3,5%	300	300
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (не более 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	12
19	Сметана (не более 15% м.д.ж.)	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар**	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	0,4	0,4
26	Какао-порошок	1,2	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	1	2
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

\* - соленые и квашеные овощи - не более 10% от общего количества овощей.

\*\* - в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции.

**Примечание:** в период проведения спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и т.п. нормы питания должны быть увеличены не менее чем на 10%.



## Приложение 5

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Мясо говядины	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (филе)	120
		Творог 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (промышленного производства)	95
		Оленина (промышленного производства)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое 3,2% м.д.ж.	100	Творог 9%	20
		Мясо (говядина I кат.)	15
		Мясо (говядина II кат.)	15
		Рыба (филе)	20
		Сыр	10
		Яйцо куриное	20
Творог 9%	100	Мясо говядина	90
		Рыба (филе)	100
Яйцо куриное (1 шт.)	40	Творог 9%	30
		Мясо (говядина)	30
		Рыба (филе)	35
		Молоко цельное	200
		Сыр	20
Рыба (филе)	100	Мясо (говядина)	85
		Творог 9%	100
Картофель	100	Капуста белокочанная	370
		Капуста цветная	80
		Морковь	240
		Свекла	190
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	200
		Соки фруктово-ягодные	200
		Сухофрукты:	
		Яблоки	15
		Чернослив	15
Курага	15		
Изюм	20		

