

на оказание услуг по организации питания воспитанников

г. Балаково

« 23 » 09 20 22 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5 имени Героя Советского Союза В.К. Ерошкина» г. Балаково Саратовской области, в лице директора Старовойтовой Натальи Владимировны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Большая перемена», в лице директора Волкова Сергея Николаевича, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, на основании Федерального закона № 223-ФЗ от 18 июля 2011 года «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц, Постановлением Правительства РФ от 11 декабря 2014 г. N 1352 «Об особенностях участия субъектов малого и среднего предпринимательства в закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», заключили настоящий гражданско-правовой договор (далее - Договор) с субъектом малого и среднего предпринимательства о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязанности в течение срока действия настоящего Договора оказать Заказчику услуги по организации питания воспитанников структурного подразделения «Детский сад» НОШ с. Ивановка - филиал МАОУ СОШ №5 г. Балаково, расположенного по адресу: Саратовская область, Балаковский район, с. Ивановка, ул. Сельхозтехникум, дом 1/3, в соответствии с техническим заданием и калькуляцией, подписанной сторонами и являющихся неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение №1, №2 к Договору), а Заказчик обязуется оплатить оказанные услуги по организации питания.

1.2. Услуги должны оказываться Исполнителем в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами в области общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами.

Ассортимент пищевых продуктов, предназначенных для питания в образовательной организации, перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в образовательных учреждениях, требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности должны соответствовать вышеуказанным нормам и действующему законодательству РФ.

1.3. Срок оказания услуг: с «15» августа 2022 г. по «31» декабря 2022 г. включительно. Услуга оказывается ежедневно с понедельника по пятницу включительно.

2. Цена договора и порядок расчетов

2.1. Ориентировочная цена договора составляет за период 15.08.2022 г. по 31.12.2022 г.: 494785,23 (четыреста девяносто четыре тысячи семьсот восемьдесят пять рублей 23 коп.). НДС не облагается. В цену договора включены все расходы, связанные с выполнением Договора, в том числе стоимость транспортных затрат, все расходы по уплате налогов, сборов, пошлин и других обязательных платежей. Цена услуги является фиксированной на всё время действия Договора.

Ориентировочная сумма договора складывается из средств, выделенных в соответствующем финансовом году.

При исполнении Договора изменение его условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.3. настоящего Договора.

Цена договора указана с учетом стоимости затрат на питание, услуг по доставке продуктов питания и приготовления пищи для воспитанников.

2.2. Оплата по договору производится Заказчиком ежемесячно путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя по факту оказанных услуг на основании надлежаще оформленных счетов и (или) счетов-фактур, актов сдачи-приемки оказанных услуг, реестра ежедневных актов оказанных услуг, в течение 7 рабочих дней с момента подписания Заказчиком актов сдачи-приемки оказанных услуг.

2.3. Цена Договора может быть изменена по следующим основаниям:

- выделения средств на очередной финансовый год;
- изменение количества воспитанников;
- изменение меню по соглашению сторон для улучшения качества питания воспитанников;

- установление карантина или иных противоэпидемиологических мер, непосещение обучающихся образовательной организации по болезни, отмена занятий в связи с погодными условиями и катаклизмами.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Предоставить Исполнителю в пользование, оснащенное для оказания услуг помещением, имеющее набор технологического оборудования, технически оснащенное производственными и складскими помещениями.

Стороны пришли к соглашению, что помещение и технологическое оборудование переданы Исполнителю в рамках договора на оказание услуг по организации питания воспитанников от 13.09.2022 г. № 3.

3.1.2. Обеспечить Исполнителю для оказания услуги, доступ к горячему и холодному водоснабжению, к источникам электроэнергии.

3.1.3. Утверждать совместно с Исполнителем график осуществления питания.

3.1.4. Произвести оплату за оказанные Исполнителем услуги согласно п. 2.2. настоящего договора.

3.1.5. Создать все необходимые условия для выполнения услуг по организации питания

3.1.6. Производить за свой счет капитальный ремонт производственных помещений

3.1.7. Осуществлять за свой счет охрану объекта общественного питания, размещенного на территории Заказчика, оснащение его пожарно-охранной сигнализацией.

3.1.8. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи готовых блюд, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. На получение достоверной информации о сопроводительных документах, о качестве продуктов питания и своевременную замену не доброкачественной продукции.

3.2.2. Отказаться от приемки некачественных блюд по заключению бракеражной комиссии учреждения по органолептическим показателям.

3.2.3. Привлечь аккредитованную испытательную лабораторию для проведения исследований по определению качества поставляемой продукции.

3.2.4. Производить ежедневный обход с целью контроля за соблюдением надлежащего выполнения Исполнителем условий настоящего договора, в том числе с целью контроля за соблюдением санитарно-гигиенического состояния помещения, оборудования, посуды и иных материально-технических средств и предметов используемых в процессе оказания услуг по организации питания.

3.2.5. Назначить ответственное лицо из персонала находящегося в трудовых отношениях с Заказчиком на осуществление контроля за процессом, оказания услуг Исполнителем, в том числе: за санитарной подготовкой помещения, используемого для приготовления пищи, мест хранения продуктов питания, обеспечения кухонной утварью лиц осуществляющих приготовление пищи, комплектность готовых блюд согласно меню.

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Использовать переданное имущество исключительно по целевому назначению, а именно для целей организации питания воспитанников.

3.3.3. Поставка продуктов питания должна быть своевременной и осуществляться в соответствии с разработанным меню. При каждой поставке продуктов питания предоставлять, в том числе по первому требованию Заказчика, сопроводительные документы на каждую партию поставляемых продуктов питания, подтверждающие их безопасность и качество. Качество, упаковка, маркировка поставляемых продуктов питания должны соответствовать ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт РФ. "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" в части требований к продуктам для детского питания.

3.3.4. Осуществлять приготовление пищи на базе столовой Заказчика, имеющей технически оснащенные производственные и складские помещения.

3.3.5. Предоставлять разнообразное по дням недели питание в соответствии с утвержденным и согласованным с ТО Роспотребнадзора меню.

3.3.6. Осуществлять приготовление продуктов питания с содержанием микронутриентов в соответствии с возрастными потребностями и нормами, установленными Правительством РФ.

3.3.7. Осуществлять приготовление кулинарной продукции в соответствии с действующим сборником рецептов, с учетом возрастных норм и калорийности.

3.3.8. Осуществлять питание согласно совместно утвержденного графика с Заказчиком.

3.3.9. Соблюдать срок годности продуктов питания, используемых в процессе оказания услуг в границах не менее 70% основного срока действия продуктов питания. Обеспечивать надлежащие условия хранения и реализации продуктов согласно установленным санитарно-гигиеническим

требованиям. Отпускать готовые блюда в фарфоровой, фаянсовой или стеклянной посуде, отвечающей требованиям безопасности, со столовыми приборами (ложки, вилки) из нержавеющей стали.

3.3.10. Выдавать готовые блюда только после снятия пробы бракеражной комиссией и зарегистрированной в Журнале бракеража, отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партии приготавливаемых блюд.

3.3.11. Отпускать блюда свежеприготовленными, с надлежащим температурным уровнем.

3.3.12. Оказывать услуги в соответствии с режимом работы учреждения, путем предварительного накрытия столов. После окончания приема пищи производить уборку помещения оборудования и технического инвентаря, мытье посуды.

3.3.13. Обеспечивать допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию в соответствии с требованиями ГОСТ30524-2013. Межгосударственный стандарт. "Услуги общественного питания. Требования к персоналу", прошедших медицинское освидетельствование в установленном порядке. Обеспечивать своих сотрудников спецодеждой, моющими средствами и другими предметами материально-технического оснащения в соответствии с действующими нормами. Обеспечить выполнение норм по охране труда своих сотрудников.

3.3.14. Содержать выделенные помещения и оборудование в соответствии с санитарными правилами, а также правилами технической, пожарной безопасности и электробезопасности.

3.3.15. Обеспечить сохранность помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования Заказчика и содержать его в постоянной исправности. Производить за свой счёт текущий ремонт выделенных помещений.

3.3.16. Осуществлять за свой счет обслуживание, текущий и капитальный ремонт оборудования, сантехнические и другие виды ремонтных работ.

3.3.17. Принимать меры по недопущению складирования мусора, образующегося в результате оказания услуг. Осуществлять за свой счет вывоз мусора, образующегося в результате оказания услуг. Производить дезинфекцию и дератизацию выделенных помещений.

Компенсации расходов по оплате коммунальных услуг и содержанию переданного в безвозмездного пользование помещения осуществляется в рамках договора на оказание услуг по организации питания воспитанников от 23.09 2022 г. № 3.

3.3.18. Ежедневно заполнять бракеражные журналы готовой и скоропортящейся продукции.

3.3.19. В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся Продукции, требующей особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

3.3.20. Осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводить идентификацию состава продукта;
- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг;
- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

3.3.21. Иметь резерв пищевых продуктов в необходимом количестве для обеспечения суточного рациона питания на случай возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте недвижимого имущества, переданного Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти.

3.3.22. Обеспечить наличие на пищеблоке:

- а) ежедневного меню и копий ежедневных меню за 10 прошедших дней;
- б) технологических карт на блюда и изделия по меню;
- в) товарно-транспортных документов на продукцию, оформленных Исполнителем и содержащих по каждому наименованию товара сведения о номере сертификата, сроке его действия, органе его выдавшем; на скоропортящуюся продукцию - сведений о номере удостоверения качества (ветеринарного свидетельства), с указанием даты его выдачи, сроках изготовления и реализации продукции;
- г) полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов;
- д) книги отзывов и предложений;

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

3.3.23. При возникновении исключительной ситуации осуществить доставку пищевых продуктов для обеспечения суточного рациона питания Заказчику в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика запроса о такой доставке.

3.3.24. Обеспечивать на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды.

3.3.25. При оказании Услуг обеспечивать наличие на пищеблоке необходимых технических документов, установленных действующим законодательством. По запросу Заказчика представлять такие документы.

3.3.26. Обеспечивать поверку и клеймение весового оборудования.

3.3.27. Обеспечивать метрологическое сопровождение организации питания.

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

3.3.29. Исполнитель не вправе передавать кому-либо свои обязанности по настоящему Договору.

3.4. Исполнитель вправе:

3.4.1. Запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию, необходимую для выполнения настоящего договора.

3.4.2. Обеспечить на период оказания услуг наличие дополнительного собственного оборудования, посуды необходимого для оказания услуг.

4. Порядок сдачи-приемки услуг

4.1. Фактический объем оказанных услуг ежедневно указывается в плане-меню. Исполнитель и Заказчик услуг в конце каждого рабочего дня подтверждают факт оказания услуги, путем подписания акта оказанных услуг. В ежедневном плане-меню и акте оказанных услуг указывается количество рационов питания, предоставленных Исполнителем на определенную дату. Отчетным периодом является календарный месяц.

4.2. В течение 3 рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель предоставляет Заказчику Реестр ежедневных актов оказанных услуг, составленный на основании ежедневных планов-меню за месяц, а также счет и (или) счет-фактуру в двух экземплярах.

4.3. Заказчик в течение пяти рабочих дней производит сверку Реестра ежедневных актов оказанных услуг за отчетный месяц с ежедневными планами-меню, и, при отсутствии расхождений, подписывает и заверяет своей печатью Реестр ежедневных актов оказанных услуг в двух экземплярах, один из которых оставляет себе, один экземпляр направляет Исполнителю.

4.4. В случае расхождения сведений, указанных в Реестре ежедневных актов оказанных услуг и планах-меню, Заказчик и Исполнитель в течение трех рабочих дней проводят совместную сверку планов-меню. По результатам сверки оформляется Акт разногласий. В этом случае Заказчик не подписывает Реестр ежедневных актов оказанных услуг, а подписывает Акт разногласий, после чего указанные документы передаются Исполнителю. Исполнитель прикладывает Акт разногласий к документам, предоставляемым Заказчику на оплату. В этом случае Заказчик производит оплату только того объема Услуг, который подтвержден в Акте разногласий Заказчиком.

4.5. Для приемки и оплаты услуг, оказанных в отчетном месяце, Исполнитель предоставляет Заказчику комплект документов: счет и (или) счет-фактуру, Реестр ежедневных актов оказанных услуг.

5. Ответственность сторон

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо за ненадлежащее исполнение обязательств по договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями договора.

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств по оплате цены договора Исполнитель вправе потребовать от Заказчика уплаты неустойки. Неустойка (пеня) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства по оплате цены договора, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства по оплате цены договора. Размер такой неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от неоплаченной части договора. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

5.3. В случае ненадлежащего исполнения своих обязательств, установленных договором, Исполнитель обязан в течение 5 (пяти) рабочих дней после получения от Заказчика соответствующего

уведомления/претензии уплатить Заказчику штраф.

5.4. Размер штрафных санкций, предъявляемых к Исполнителю, при нарушениях сроков оказания Услуг:

5.4.1. В случае если Исполнитель оказал услуги с опозданием, повлекшим перенос приема пищи Заказчиком на 1 час, от времени, установленного режимом питания – 50 (пятьдесят) процентов от стоимости услуг, оказание которых было перенесено.

5.4.2. В случае если Исполнитель оказал услуги с опозданием, повлекшим перенос приема пищи Заказчиком на 2 часа, от времени, установленного режимом питания – 100 (сто) процентов от стоимости Услуг, оказание которых было перенесено.

5.4.3. В случае если Исполнитель оказал Услуги с опозданием, повлекшим перенос приема пищи Заказчиком услуг более чем на 2 часа, от времени, установленного режимом питания – такие услуги приемке и оплате не подлежат, считаются не оказанными. Исполнитель уплачивает штраф в соответствии с пунктом 5.6.1. Договора.

5.5. Размер штрафных санкций, предъявляемых к Исполнителю, при нарушениях обязательств по оказанию услуг надлежащего качества:

5.5.1. При оказании Исполнителем услуги, не соответствующей по ассортименту готовых блюд и продукции примерному меню на дату, указанную в меню – 100 (сто) процентов от стоимости таких услуг.

5.5.2. В случае выявления Заказчиком не соответствующей информации, указанной в сопроводительных документах, немаркированной или ненадлежаще маркированной, с нарушением сроков хранения на момент поставки и сроков годности услуга считается не оказанной, приемке и оплате не подлежит, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф в соответствии с п.5.6.1 настоящего Договора.

5.5.3. В случае выявления Заказчиком несоблюдения Исполнителем технологии приготовления, рецептур приготовления и сроков реализации готовых блюд и кулинарных изделий Исполнитель уплачивает Заказчику штраф – 50 (пятьдесят) процентов от стоимости Услуги, подлежащей оказанию по соответствующему меню.

5.5.4. В случае выявления Заказчиком продукции, не соответствующей требованиям по качеству, установленным настоящим договором – 100 (сто) процентов от стоимости такой продукции.

5.6. Размер штрафных санкций, предъявляемых к Исполнителю, при нарушениях обязательств по оказанию услуг в объеме, предусмотренном Договором:

5.6.1. В случае если Исполнитель не оказал Услуги, указанные в меню – 100 (сто) процентов от стоимости таких Услуг;

5.7. В случае установления контрольными органами фактов наличия излишних (документально не зафиксированных и не подтвержденных бухгалтерией Исполнителя) продуктов питания в помещениях пищеблока — 100 (сто) процентов от средней стоимости, установленной уполномоченными органами, таких пищевых продуктов;

5.8. Во всех случаях, влекущих возврат рационов питания Исполнителю, Заказчик обязан обеспечить их сохранность до момента фактического его возврата. Возврат (замена) рационов питания осуществляются силами и за счет Исполнителя. Расходы, понесенные Заказчиком в связи с принятием рациона питания на ответственное хранение и (или) его возвратом (заменой), подлежат возмещению Исполнителем.

5.9. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов завышения объема выполненных услуг и/или их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств в течение 5 (пяти) банковских дней после получения от Заказчика соответствующего уведомления, либо эти средства удерживаются Заказчиком при осуществлении следующего платежа.

5.10. Уплата Исполнителем неустойки (штрафа, пени) или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по договору.

5.11. Исполнитель освобождается от уплаты неустоек (штрафов, пеней), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика

6. Расторжение договора

6.1. Настоящий Договор, может быть расторгнут по взаимному соглашению сторон, по решению суда по основаниям, предусмотренным действующим законодательством РФ, по иным основаниям предусмотренным настоящим Договором.

6.2. Стороны вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора без обращения в суд по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации.

В случае расторжения настоящего Договора в соответствии с п. 7.2., Сторона, принявшая решение о

расторжении Договора, направляет другой стороне уведомление о расторжении договора, в котором указывается дата окончания срока действия настоящего Договора, но не ранее чем через 10 дней с момента получения такого уведомления, а также иные условия расторжения Договора.

6.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора без обращения в суд в случае неисполнения принятых по Договору обязательств, либо с ненадлежащим их исполнением в течение 5 дней.

В случае расторжения Договора в соответствии с п. 7.3. настоящего Договора, Заказчик направляет Исполнителю Уведомление о расторжении Договора, с указанием причин расторжения, срока окончания действия Договора и иных условий расторжения Договора.

6.4. Все споры и разногласия по Договору разрешаются путем проведения переговоров между сторонами. В случае невозможности разрешения разногласий путем проведения переговоров, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Саратовской области.

7. Действие обстоятельств непреодолимой силы.

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение обязательств, ненадлежащее исполнение обязательств в случае действия обстоятельств непреодолимой силы (пожар, наводнение, землетрясение, военные действия и т.д.) при условии, что данные обстоятельства непосредственно повлияли на выполнение условий по настоящему договору.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по указанным причинам, должна известить другую Сторону о наступлении и прекращении действий обстоятельств непреодолимой силы в срок не позднее трех дней с подтверждением факта их действия актами компетентных органов.

7.3. Несвоевременное извещение об обстоятельствах непреодолимой силы лишает соответствующую Сторону права ссылаться на них в будущем.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания и действует по 31 декабря 2022 г., распространяет свое действие на отношения, возникшие с 15.08.2022г., а в части исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему Договору – до полного их исполнения.

8.2. При исполнении Договора допускается изменение объема, цены услуг или сроков исполнения Договора в пределах утвержденного финансирования.

Изменение объема, цены услуг или сроков исполнения Договора определяется дополнительными соглашениями к настоящему Договору.

8.3. Стороны обязуются информировать друг друга об изменении адресов и реквизитов, указанных в Договоре в пятидневный срок.

8.4. Всякая корреспонденция, в том числе письма, соглашения, уведомления и другие юридически значимые сообщения считаются доставленными и в тех случаях, если они поступили Стороне настоящего Договора, которой они направлены (адресату) по реквизитам настоящего Договора, но по обстоятельствам, зависящим от него, не были ему вручены или адресат не ознакомился с ними.

8.5. Настоящий Договор подписан и надлежаще оформлен в двух экземплярах по одному экземпляру для каждой из сторон, оба экземпляра Договора имеют одинаковую юридическую силу.

8.6. Все изменения к Договору будут действительны, если они совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями обеих сторон.

8.7. Во всем, что не урегулировано Договором, стороны будут руководствоваться действующим законодательством Российской Федерации.

Приложения:

1. Техническое задание
2. Калькуляция

9. Местонахождение и банковские реквизиты сторон:

Заказчик	Исполнитель
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 5 имени Героя Советского Союза В.К. Ерошкина" г. Балаково Саратовской области Адрес: 413855, Саратовская область, г. Балаково, ул. Менделеева, 1а тел. (8453)62-24-79 e- mail: shn5@bk.ru ИНН 6439036445 КПП 643901001 ОГРН 1026401408285 Банковские реквизиты:	Общество с ограниченной ответственностью «Большая перемена» Юридический адрес: 413850, Саратовская область, г. Балаково, ул. Московская д. 79 Почтовый адрес: 413850, Саратовская область, г. Балаково, ул. Московская д. 79 ИНН 6439096540 КПП 643901001 ОГРН 1196451015485 ОКТМО 63607101

Отделение Саратов Банка России/УФК
по Саратовской области г. Саратов
Единый казначейский счет: 40102810845370000052
Казначейский счет: 03234643636070006000
БИК 016311121
л/с 435040802, л/с 435040803
Комитет финансов администрации
Балаковского муниципального района МАОУ
СОШ № 5

Банк: ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО
СБЕРБАНК
БИК 043601607
Р/с 40702810956000014831
к/с 30101810200000000607
e-mail: bpkshp@mail.ru тел. 8(8453)23-23-12,
8-927-224-76-10

Директор
МАОУ СОШ № 5



/Н.В. Старовойтова/

М.П.



Директор
ООО «Большая перемена»



/Волков С.Н./

М.П.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**на оказание услуг по организации питания воспитанников****1. Общие требования к исполнителю при непосредственном оказании услуг по организации питания**

1.1. Целью оказания услуг по организации питания является обеспечение горячим питанием воспитанников автономных учреждений образования Балаковского района Саратовской области.

1.2. Приготовление горячего питания производится непосредственно на пищеблоке Заказчика с учетом режима его работы.

1.3. Организация работы буфета не предусмотрена.

1.4. Услуги по организации питания воспитанников оказываются с 15.08.2022 г. по 31.08.2022 г. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым Заказчиком.

1.5. Температура готовых блюд должна быть не ниже 75°C. Организация питания должна предусматривать возможность поддержания высокой температуры готовых блюд в течение всего времени работы столовой.

1.6. Организовывать ежедневно в учебные дни согласно графику, в соответствии требованиями нормативных документов питание воспитанников, указанных в пункте 2 настоящего Технического задания.

1.7. Выполнять услуги качественно, обеспечивать полное функционирование пищеблока, столовой с соблюдением санитарных норм, установленных для организаций общественного питания воспитанников структурного подразделения «Детский сад» в соответствии с пунктом 2 настоящего Технического задания.

1.8. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего питания, сырья, требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации.

1.9. Производить входной контроль качества поступающих продуктов и оперативный контроль в процессе их обработки, приготовления и подготовки к реализации.

1.10. Обеспечивать соответствие приготавливаемых блюд, включенных в меню, установленным параметрам: качества, стоимости, веса, калорийности, питательности, состава блюд, рациональности (совместимости продуктов).

1.11. Обеспечивать наличие в установленном месте контрольных блюд.

1.12. Осуществлять питание воспитанников в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню (Приложением №1), являющимся неотъемлемой частью договора.

1.13. Своевременно производить за свой счет в достаточном количестве закупку продуктов питания в соответствии с санитарными правилами и нормами с обязательным наличием соответствующих документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов.

1.14. Обеспечить своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблока медицинских осмотров, гигиенической подготовки и аттестации.

1.15. Учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1.16. Горячее питание воспитанников должно осуществляться в соответствии с 10-ти дневным меню. В исключительных случаях (нарушение графика, отсутствие запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологическим веществам;

при оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования;

Порционирование и раздача блюд должна осуществляться персоналом в одноразовых перчатках, кулинарных изделий – с использованием специальных щипцов.

Необходимо обеспечить соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Обеспечить проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

Обеспечить проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с Приложением 5 к Методическим рекомендациям МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания воспитанников»;

При поставке продуктов и (или) организации питания воспитанников, поставщиком питания определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также учитываются

характеристики качества каждого наименования продукта, согласно Приложения № 6 Методическим рекомендациям МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания воспитанников»;

При поставке продуктов необходимо учитывать калибровку фруктов в целях реализации фруктов поштучно, а также обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

1.18. Оснащать за счет собственных средств пищеблок и столовую необходимым дополнительным технологическим оборудованием, посудой, приборами, кухонным инвентарем, санитарной и спецодеждой; моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для обеспечения функционирования пищеблока за счет собственных средств.

2. Ссылки на законодательные, нормативные акты и иные документы, предусмотренные законодательством Российской Федерации в сфере организации питания:

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 г. № 26 «О введении программ производственного контроля»;
- Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31;
- Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 11 марта 1996 г. N 6;
- СанПиН 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания», утвержденные Главным государственным санитарным врачом 17 января 2005 г.;
- Санитарно-эпидемиологические правила «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013г. № 53;
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26 апреля 2010 г. N 37;
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26 апреля 2010 г. N 36;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 7 июня 2017 г. N 83;
- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 сентября 2014 г. N 58;
- СП 3.5.1.378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 9 июня 2003 г. N 131;
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения;
- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ Р 54609-2011. Национальный стандарт РФ. «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;

В случае, если один из перечисленных нормативно - технических документов утратил силу, вследствие отмены или замены на иной документ, то поставщик обязан руководствоваться действующей редакцией такого нормативно-технического документа.

- ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ Р 57115-2016. Национальный стандарт РФ. «Торговля. Предпродажная подготовка товаров отдельных видов. Общие требования»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001. Государственный стандарт РФ. «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закон Российской Федерации от 14.05.1993г. № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 883;
- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 67 (ТР ТС 033/2013);
- Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. N 162;
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 68;
- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882;
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 N 880;
- Технический регламент Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. N 58;
- Технический регламент Таможенного союза 15.06.2012 №027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. N 34;
- Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 797;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 018/2011 «О безопасности колесных транспортных средств», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 877;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.04.2011 № 272 «Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом»;
- Постановление Минтруда Российской Федерации от 21.08.1998 № 37 «Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих»;
- Постановление Минтруда Российской Федерации от 24.12.1999 № 52 «Об утверждении Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании»;
- Постановление Минтруда Российской Федерации, Минобразования Российской Федерации от 13.01.2003 № 1/29 «Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций».
- СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22

августа 2014 г. N 50;

- СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 октября 2013 г. N 57;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 1293-03 «Санитарные правила по применению пищевых добавок», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18 апреля 2003 г. N 59;

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

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда";

Исполнитель при оказании услуг обязан соблюдать требования:

- Трудового кодекса Российской Федерации;

- Федерального закона от 22.07.2008г. № 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности";

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций", утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;

- "МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019);

- Федерального закона от 21.12.1994г. N 69-ФЗ "О пожарной безопасности".

В случае, если один из перечисленных нормативно-технический документ утратил силу, вследствие отмены или замены на иной документ, то Исполнитель обязан руководствоваться действующей редакцией такого нормативно-технического документа или документом, принятым вместо действующего нормативно-технического документа.

3. Требования к Исполнителю при оказании услуг в условиях COVID-19

3.1. После каждого приёма пищи Исполнитель проводит влажную уборку помещений пищеблока с использованием дезинфицирующих средств.

3.2. Исполнитель не допускает к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

3.3. Исполнитель обеспечивает персонал запасом одноразовых масок и перчаток (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

3.4. Исполнитель самостоятельно проводит дезинфекцию и применяет дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

3.5. Исполнитель проводит профилактическую дезинфекцию на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

3.6. По окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов) Исполнитель проводит проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук, витрин самообслуживания.

3.7. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

3.8. Дезинфицирующие средства Исполнитель должен хранить в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей.

3.9. В случае выявления заболевших новой коронавирусной инфекцией, после удаления больного и освобождения помещений от людей, Исполнитель проводит дезинфекцию помещений силами специализированных организаций за свой счет.

4. Требования к техническим характеристикам оказания услуг

4.1. Исполнитель обязан поддерживать объект в надлежащем состоянии, производить за свой счет ремонт оборудования, принимать необходимые меры для обеспечения функционирования инженерных систем объекта: горячего и холодного водоснабжения, канализации, электроснабжения. В случае выхода из строя технологического оборудования обязан в срок, согласованный с Заказчиком осуществить за свой счет его замену в целях недопущения сбоя в оказании услуг по организации питания.

4.2. Исполнитель обязан обеспечить надежную, безопасную и рациональную эксплуатацию электроустановок и содержание их в исправном состоянии. Обеспечить содержание электроустановок в работоспособном состоянии и их эксплуатацию в соответствии с требованиями Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей, правил безопасности и других нормативно-технических документов. Обеспечить своевременное и качественное проведение технического обслуживания, планово-предупредительного ремонта, испытаний.

4.3. Пищеблок для соблюдения технологии приготовления блюд питания Исполнитель должен обеспечить необходимым технологическим оборудованием и предметами материально-технического оснащения.

4.4. Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарным правилам. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

4.5. На период исполнения договора Исполнитель обеспечивает наличие официально изданных санитарных правил и методик контроля факторов среды обитания, необходимых для оказания услуг, при этом указанный перечень в обязательном порядке должен содержать весь перечень документов, перечисленный в требованиях к качеству и безопасности услуг, а также в требованиях к гарантийному сроку услуг и объему предоставления гарантий ее качества технического задания, включая государственные стандарты, постановления, регламенты.

4.6. Исполнитель не должен допускать привлечение обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений, а также привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.7. Не должны допускаться к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Пищевые продукты должны храниться в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не должно допускаться. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в таре поставщика.

4.8. Каждое блюдо и кулинарное изделие готовится на основании технологической карты, составленной в соответствии с ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию». Соблюдение при кулинарной обработке санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

4.9. Обработка сырых и вареных продуктов должна проводиться на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи должны храниться на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.10. В целях предупреждения инфекционных заболеваний, разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Исполнитель в процессе организационно - административных мероприятий обязан осуществлять контроль за наличием маркировки на разделочном инвентаре; контроль за отсутствием разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями и разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не должно допускаться использование механического оборудования (мясорубок, протирачных машин) для

обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

4.11. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека.

4.12. Для порционирования блюд должен использоваться инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями. При проведении организационно - административных мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания предполагается контроль за отсутствием при оказании услуги, посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия. При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

4.13. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

4.14. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения использовать разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

4.15. В моечных помещениях вывешивать инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Организационно - административные мероприятия, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предполагают проведение проверок по наличию инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря в моечных помещениях.

4.16. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

4.17. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств использовать мерные емкости.

4.18. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдать следующий порядок:

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

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

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

4.20. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах должна производиться в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.

4.21. Чашки, стаканы, бокалы промывать в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

4.22. Не использовать для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной либо столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), Исполнитель осуществляет санитарно-гигиенические мероприятия, включающие обработку кассет для хранения столовых приборов с применением моющих средств; определение наличия патогенных микроорганизмов при оказании услуг. Столовые приборы подвергать мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (либо сухожаровых) шкафах не менее чем в течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов подвергать обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

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

4.24. Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда, а также входящие в его состав ингредиенты. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Питание должно соответствовать принципам "щадящего питания", предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

4.25. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.26. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организационно-административные мероприятия должны исключать:

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества; овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

- изготовление в столовой творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом либо с творогом, макарон по-флотски (смятым фаршем), макарон с рубленым яйцом, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов.

- использование следующих пищевых продуктов: пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества; пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно – санитарную экспертизу. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца. Непотрошенная птица. Мясо диких животных. Яйца и мясо водоплавающих птиц. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных сальмонеллезам. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные с различными примесями или зараженные амбарными вредителями. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты). Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди. Макароны по-флотски (с фаршем), макарон с рубленным яйцом. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки. Простокваша – «самоквас». Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные. Квас. Соки концентрированные диффузионные. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный). Острые соусы, кетчупы, майонез. Овощи, фрукты консервированные, содержащие уксус. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические). Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки). Ядро абрикосовой косточки, арахис. Газированные напитки; газированная вода питьевая. Молочная продукция и мороженное на основе растительных жиров. Жевательная резинка. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%). Карамель, в том числе леденцовая. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово – ягодного сырья. Окрошки и холодные супы. Яичница – глазунья. Паштеты, блинчики с мясом и творогом. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные либо производственные помещения пищеблока.

4.28. Исполнитель обязан не допускать использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (либо кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не должно допускаться использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

4.29. Дезинфекцию посуды и инвентаря Исполнитель проводит по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств за свой счет.

4.30. В процессе приемки сырья и продуктов Исполнителем осуществляются санитарно-гигиенические мероприятия, которые должны предусматривать входной контроль условий транспортировки поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья ответственным лицом, а также наличия документов, подтверждающих их качество и безопасность с указанием в товарно-транспортной накладной сведений о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, либо регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя либо производителя поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. При осуществлении входного контроля, применяются меры, не допускающие к приемке пищевой продукции указанной в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

5. Требования к гарантийному сроку услуг и объему предоставления гарантий качества

5.1. Исполнитель в период всего срока действия договора гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, в том числе Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт РФ. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», ГОСТ Р 54609-2011. Национальный стандарт РФ. «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания», а также ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

5.2. Исполнитель обязан предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

5.3. Поставка каждой партии пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поставляемых товаров. На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания, следует представлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой о конечном сроке годности, ветеринарные сопроводительные документы, зарегистрированные в ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения, санитарно-эпидемиологические заключения. Отгрузку продовольственных товаров Заказчику следует сопровождать накладной с указанием реквизитов декларации о соответствии, сроков годности.

6. Требования к персоналу Исполнителя.

6.1. К оказанию услуг по организации питания Исполнитель допускает квалифицированных работников, прошедших специальную подготовку, аттестацию и медицинское освидетельствование в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов, регулирующих область услуг по организации питания, предусмотренных предметом Технического задания.

6.2. Укомплектование столовой работниками и их замена производится с уведомлением Заказчика.

В штате работников столовой необходимо предусмотреть административного, операционных и вспомогательных работников для организации услуг питания на высоком профессиональном уровне.

6.3. Исполнитель должен осуществлять контроль над соблюдением программ и инструкций по охране труда работников, а также пожарной и электробезопасности на обслуживаемом объекте.

6.4. Исполнитель обязан на следующий день с даты заключения договора предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг по организации питания в учреждении, с приложением копий медицинских книжек, а также сведения об ответственных исполнителях для осуществления санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

6.5. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг по организации питания. Лица, привлекаемые Исполнителем для оказания услуг должны соответствовать требованиям к персоналу предприятий общественного питания, установленным ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». ГОСТ 32692-2014. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».

6.6. При появлении признаков простудного заболевания либо 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 либо порезами временно отстраняются от работы. К

работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача. Лица, непосредственно занятые в оказании услуг должны 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. Не должно допускаться присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой.

6.7. Исполнитель контролирует состояние условий труда на рабочих местах, а также контроль за правильностью применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты в процессе осуществления организационно - административных мероприятий. Для этого предполагается выполнение следующих мероприятий: в столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены; для мытья рук должно быть обеспечено размещение мыла и индивидуальных либо одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается; персонал должен быть обеспечен 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. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах); лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы); работники столовой обязаны: 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; при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, 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; после обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

6.8. Исполнитель обязуется обеспечить опрятный внешний вид Работников и соблюдение правил личной гигиены.

6.9. Исполнитель должен не допускать к оказанию услуг по организации питания лиц, находящихся в состоянии алкогольного и наркотического опьянения.

7. Требования к содержанию помещений столовой Исполнителем

7.1. Исполнитель осуществляет текущий ремонт, содержание помещений и коммуникаций за свой счёт по согласованию с Заказчиком.

7.2. Не производить перепланировок или переоборудования помещений, расположенных и проведенных в нем сетей и коммуникаций, без предварительного письменного согласования с Заказчиком.

7.3. При обнаружении признаков аварийного состояния сантехнического, электротехнического и прочего оборудования или иного имущества незамедлительно уведомлять Заказчика и принять все необходимые меры по своевременному устранению недостатков.

7.4. Исполнитель содержит складские помещения в соответствии с нормами и правилами противопожарного режима в Российской Федерации принятых постановлением № 390 от 10.11.2015г. Правительства Российской Федерации.

7.5. Обеспечивать контроль за сохранностью и правильностью эксплуатации технологического оборудования и помещений пищеблока.

7.6. Обеспечивать своевременное проведение наладок, проверок и клеймения весоизмерительного оборудования пищеблока.

7.7. Исполнитель содержит помещения столовых Зданий в технически исправном состоянии, соответствующем санитарным и противопожарным нормам, устраняет выявленные нарушения указанных норм и их последствия на условиях определенных настоящим Техническим заданием.

7.8. Исполнитель обеспечивает ремонт производственных и складских Помещений столовых по согласованию с Заказчиком с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности.

7.9. В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель обязан осуществлять дезинфекционные мероприятия, предусматривающие: организацию проведения влажной уборки пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств, предусматривающей обязательное мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников, мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти; организацию дезинфекции всей столовой посуды и приборов на пищеблоке; генеральная уборка и дезинфекция всех помещений при пищеблоке; соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках путем очистки и текущей дезинфекции хранилищ овощей; уборку мест, предназначенных для хранения хлеба.

7.10. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) должен быть выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

7.11. Ежедневно с применением моющих средств производится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли, копоти и т.п.

7.12. Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений раздельный; хранить инвентарь необходимо раздельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стеновых нишах. Ведра и тряпки для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте.

7.13. Обеспечить за свой счет работы по дератизации, дезинсекции и дезинфекции пищеблока и обеденного зала, на основании самостоятельно заключенных договоров с организациями, имеющими лицензию на проведение данных видов работ;

7.14. Обеспечить за свой счет вывоз и утилизацию твердых бытовых отходов, на основании самостоятельно заключенных договоров с региональным оператором;

7.15. Категорически запрещается использовать любые Помещения столовой под жилье или ночлег.

7.16. Самостоятельно обеспечивать сохранность имущества пищеблоков, закрывать и опечатывать используемые помещения, а при необходимости и холодильное оборудование.

7.17. Обеспечивать подготовку столовой и пищеблока к приему контролирующих органов на предмет готовности пищеблока к организации питания обучающихся, в том числе по окончании срока действия настоящего Договора.

7.18. Исполнитель осуществляет контроль чистоты обеденного зала: уборка обеденных столов должна производиться регулярно. Исполнитель следит за чистотой обеденных столов и стульев в течение всего времени работы столовой, пол и линия раздачи должны быть всегда в надлежащем состоянии.

7.19. Уборка столовой, кухонных и производственных Помещений столовой, а так же уборка сантехнических зон и туалетов, относящихся к столовой, возложена на Исполнителя и обеспечивается в течение всего времени работы столовой.

8. Требования к документации пищеблока.

На пищеблоке должна вестись в обязательном порядке следующая документация:

- 8.1. Журнал бракеража готовой продукции.
- 8.2. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 8.3. Журнал здоровья сотрудников пищеблока.
- 8.4. Журнал производственного контроля.
- 8.5. Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- 8.6. Медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медосмотра, наличие прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа.
- 8.7. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкции по охране труда по всем видам работ.
- 8.8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

9. Место и объем оказания услуги по организации питания

Наименование учреждения	Период	Число дней питания	Численность
Структурное подразделение «Детский сад» МАОУ НОШ с. Ивановка-филиал МАОУ СОШ № 5	с 15.08.2022 г. по 31.08.2022 г.	13	62
	с 01.09.2022 г. по 31.12.2022 г.	86	62

10. Перечень приложений, являющихся неотъемлемой частью технического задания
Приложение № 1. Примерное 10 дневное меню.

Заказчик
МАОУ СОШ № 5

Директор
М.П.



Старовойтова Н.В./



Исполнитель
ООО «Большая перемен»

Директор
М.П.

/Волков С.Н./

Примерное десятидневное меню для организации питания детей с 3 до 7 лет

Первый день

Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	С
				Б	Ж	У		
Завтрак								
СБ.2011	94	Суп молочный рисовый сладкий с маслом 190/5/5	200	8,00	9,10	27,90	224,00	1,10
СБ.2011	1	Батон "Волжский" с маслом 25/5	30	1,79	6,11	10,67	104,66	
СБ.2011	395	Кофейный напиток с молоком	200	4,58	5,04	12,90	108,52	2,09
Итого			430	14,37	20,25	51,47	437,18	3,19
Обед								
СБ.2011	53	Икра кабачковая	30	0,57	2,67	2,31	35,70	2,10
СБ.2011	81	Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне	200	4,39	4,22	13,06	107,80	4,65
СБ.2011	305	Котлета хуриная	60	9,43	9,65	9,98	164,00	0,50
СБ.2011	348	Соус томатный	30	0,34	1,26	2,40	22,35	0,71
СБ.2011	165	Каша гречневая рассыпчатая	120	6,85	5,78	32,94	216,40	
СБ.2011	376	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	27,77	113,00	0,40
		Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	51,99	
		Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	47,30	
Итого			690	25,58	24,16	108,14	758,54	8,36
Полдник								
СБ.2011	401	Продукт кисломолочный "Йогурт"	100	3,00	2,50	11,00	98,00	
СБ.2011	394	Чай с молоком	200	2,97	2,60	15,90	98,88	1,33
СБ.2011	467	Булочка ванильная	50	3,95	4,06	27,24	171,00	
Итого			350	9,92	9,16	54,14	367,88	1,33
Ужин								
СБ.2011	256	Котлета рыбная любительская 80/5	85	14,78	3,95	9,11	149,10	3,06
СБ.2011	321	Картофельное пюре	130	2,65	4,11	6,96	107,38	2,70
		хлеб пшеничный	25	1,97	0,25	12,08	59,13	
		Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,66	
СБ.2011	392	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	11,10	44,44	0,03
Итого			460	20,79	8,57	45,93	394,71	5,79
Итого за день			1930	71	62	260	1958	19

Примерное десятидневное меню для организации питания детей с 3 до 7 лет

Второй день

Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	С
				Б	Ж	У		
Завтрак								
СБ.2011	168	Каша молочная овсяная "Геркулес" сладкая, с маслом 200/5	205	9,3	9,9	31,14	251	7,21
СБ.2011		Хлеб "Богатырский" обогащенный с маслом 30/5	35	6,43	0,32	14,06	101,48	
СБ.2011	397	Какао с молоком	200	4,02	3,63	17,28	118,66	1,60
Итого			440	19,75	13,85	62,48	471,14	8,81
Обед								
СБ.2011	54	Икра свекольная	30	0,71	1,38	3,70	30,03	2,02
СБ.2011	67	Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне, сметана 200/10	210	5,87	5,52	7,12	110,80	15,72
СБ.2011	287	Тефтели мясные	60	8,28	6,84	3,90	111,00	
СБ.2011	348	Соус томатный	30	0,34	1,26	2,4	22,35	0,71
СБ.2011	205	Макароны отварные	120	4,61	0,66	24,92	124,08	
СБ.2011	376	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	27,77	113,00	0,40
		Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	51,99	
		Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	47,30	
Итого			700	23,81	16,24	89,49	610,55	18,846
Полдник								
СБ.2011	398	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,74	87,78	100,00
СБ.2011		Кондитерское изделие "Печенье"	50	3,75	5,90	11,80	218,00	
Итого			250	4,43	6,18	32,54	305,78	100,00
Ужин								
СБ.2011	368	Яблоко свежее	100	0,40	0,40	9,80	44,00	10,00
СБ.2011	189	Запеканка творожная с крупой	130	17,76	12,10	18,37	253,00	0,24
СБ.2011	351	Соус молочный сладкий	30	0,58	1,36	3,98	30,45	0,10
СБ.2011	392	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	11,10	44,40	0,03
Итого			460	18,81	13,88	43,25	371,85	10,37
Итого за день			1850	67	50	228	1759	138

Примерное десятидневное меню для организации питания детей с 3 до 7 лет

Третий день

Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	С
				Б	Ж	У		
Завтрак								
СБ.2011	185	Каша молочная манная сладкая, с маслом 200/5	205	9,16	10,37	37,56	279,56	2,69
СБ.2011	3	Батон "Волжский" с маслом, сыром 30/5/10	45	4,73	6,88	14,56	139,00	0,07
СБ.2011	395	Кофейный напиток с молоком	200	4,58	5,04	12,90	108,52	2,09
Итого			450	18,47	22,29	65,02	527,08	4,85
Обед								
СБ.2011	11	Лук репчатый бланшированный с маслом	30	0,89	1,56	1,88	25,08	3,30
СБ.2011	85	Суп картофельный с клецками (№120) на кур/бульоне, сметана 200/10	210	3,64	2,74	11,14	89,80	4,60
СБ.2011	302	Рагу овощное с курицей	180	10,75	6,52	16,51	175,96	7,34
СБ.2011	376	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	27,77	113,00	0,40
		Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	51,99	
		Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	47,30	
Итого			670	19,28	11,40	76,98	503,13	15,64
Полдник								
СБ.2011	401	Продукт кисломолочный "Биолокс"	100	2,80	2,50	11,00	85,00	2,05
СБ.2011	383	Кисель фруктовый	150	0,07	0,05	16,70	67,05	0,08
СБ.2011		Пряник	50	3,24	4,10	34,20	186,50	0,01
Итого			300	6,11	6,65	61,90	338,55	2,13
Ужин								
СБ.2011	255	Биточек рыбный запеченный	60	8,02	2,82	5,99	81,00	0,26
СБ.2011	165	Каша рассыпчатая рисовая	120	2,92	4,29	29,35	167,76	
СБ.2011	357	Соус сметанный с томатом и луком	30	0,57	1,76	2,38	27,69	0,69
		Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,95	
		Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,66	
СБ.2011	392	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	11,10	44,44	0,03
Итого			460	15,27	9,43	69,99	426,50	0,98
Итого за день			1880	59	50	274	1795	24

Примерное десятидневное меню для организации питания детей с 3 до 7 лет

Четвертый день

Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	С
				Б	Ж	У		
Завтрак								
СБ.2011	168	Каша гречневая молочная, маслом 200/5	205	10,79	9,36	40,37	288,00	2,05
СБ.2011	1	Батон "Волжский" с маслом 25/5	30	1,79	6,11	10,67	104,66	
СБ.2011	392	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	11,10	44,44	0,03
Итого			435	12,65	15,49	62,14	437,10	2,08
Обед								
СБ.2011	10	Горошек зеленый консервированный	30	0,89	1,55	1,87	25,09	3,30
СБ.2011	80	Суп картофельный с крупой на мясном бульоне, сметана 200/10	210	3,33	4,51	12,84	106,08	8,18
СБ.2013		Плов из мяса	180	14,58	14,67	30,78	315,90	0,68
СБ.2011	372	Компот из свежих плодов	200	0,24	0,14	27,80	113,60	1,72
		Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	51,99	
		Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	47,30	
Итого			670	22,60	21,43	92,97	659,96	13,88
Полдник								
СБ.2011	400	Молоко кипяченое	200	6,10	5,44	10,10	113,34	2,74
СБ.2011	458	Ватрушка	50	3,18	2,13	31,51	158,57	0,06
Итого			250	9,28	7,57	41,61	271,91	2,80
Ужин								
СБ.2011	275	Сосиска отварная	50	5,54	15,95	0,26	130,00	
СБ.2011	205	Макароны отварные с маслом	150	5,68	4,36	27,25	171,00	
СБ.2011	348	Соус томатный	30	0,34	1,26	2,40	22,35	0,71
СБ.2011	392	Чай с сахаром, лимон 200/5	205	0,13	0,02	11,30	45,60	3,14
		Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,66	
Итого			455	13,01	21,83	47,89	403,61	3,85
Итого за день			1810	58	66	245	1773	23

Примерное десятидневное меню для организации питания детей с 3 до 7 лет

Пятый день

Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	С
				Б	Ж	У		
Завтрак								
СБ.2011	168	Каша молочная "Дружба" сладкая, с маслом 200/5	205	6,32	10,18	26,34	223,16	0,90
Завтрак	3	Батон "Волжский" с маслом, сыром 30/5/10	45	4,73	6,88	14,56	139,00	0,07
СБ.2011	395	Кофейный напиток с молоком	200	4,58	5,04	12,90	108,52	2,09
Итого			450	15,63	22,10	53,80	470,68	3,06
Обед								
СБ.2011	320	Морковь тушеная	30	0,39	0,77	1,55	14,79	1,10
СБ.2011	57	Борщ со свежей капустой и картофелем на курином бульоне, сметана 200/10	210	2,37	5,90	11,11	108,30	8,49
СБ.2011	255	Котлета рыбная запечённая	60	8,02	2,82	5,99	81,00	0,26
СБ.2011	321	Картофельное пюре	120	2,45	4,20	6,40	99,12	2,50
СБ.2011	348	Соус томатный	30	0,34	1,26	2,41	22,35	0,71
СБ.2011	376	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	27,77	113,00	0,40
		Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	86,67	
		Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,95	
Итого			730	19,68	15,87	86,42	596,18	13,46
Полдник								
СБ.2011	383	Кисель фруктовый	200	0,09	0,06	22,26	88,88	0,00
СБ.2011		Кон.изд "Сахарное"	50	3,70	4,70	36,55	203,50	
Итого			250	3,79	4,76	58,81	292,38	0,00
Ужин								
СБ.2011	368	Яблоко свежее	100	0,40	0,40	9,80	44,00	10,00
СБ.2011	231	Сырники из творога	130	24,20	16,40	15,10	304,20	0,35
	351	Соус молочный сладкий	30	0,58	1,36	3,90	30,45	0,10
СБ.2011	392	Чай с сахаром,	200	0,07	0,02	11,10	44,44	0,03
Итого			460	25,25	18,18	39,90	423,09	10,48
Итого за день			1890	64	61	239	1782	27

Примерное десятидневное меню для организации питания детей с 3 до 7 лет

Шестой день

Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	С
				Б	Ж	У		
Завтрак								
СБ.2011	168	Каша молочная ячневая сладкая, маслом 200/5	205	9,85	6,50	42,14	298,75	2,56
СБ.2011	1	Батон "Волжский" с маслом 30/5	35	2,14	6,61	12,79	119,00	
СБ.2011	395	Кофейный напиток с молоком	200	4,58	5,04	12,90	108,52	2,09
Итого			440	16,57	18,15	67,83	526,27	4,65
Обед								
СБ.2011	53	Икра кабачковая	30	0,57	2,67	2,31	35,70	2,10
СБ.2011	82	Суп картофельный на курин.бульоне, сметана 200/10	210	5,03	3,41	13,92	95,50	26,64
СБ.2011	301	Гуляш куриный	60	7,06	6,46	1,75	93,49	0,01
СБ.2011	357	Соус сметанный с томатом и луком	30	0,57	1,76	2,38	27,69	0,69
СБ.2011	165	Каша гречневая рассыпчатая	120	6,85	5,78	32,94	216,40	
СБ.2011	376	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	27,77	113,00	0,40
		Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	51,99	
		Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	47,30	
Итого			700	24,08	20,66	100,75	681,07	29,84
Полдник								
СБ.2011	383	Кисель фруктовый	200	0,09	0,06	22,26	88,89	0,08
СБ.2011		Вафля	50	1,46	1,66	38,75	177,00	
Итого			250	1,55	1,72	61,01	265,89	0,08
Ужин								
СБ.2011	261	Тефтели рыбные тушеные	50	6,47	2,50	7,08	85,09	0,15
СБ.2011	344	Овощи тушеные, масло сл. 150/5	155	6,85	6,11	15,90	166,25	12,85
		Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	47,30	
		Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,66	
СБ.2011	393	Чай с сахаром, лимон 200/5	205	0,13	0,02	11,33	45,60	3,14
Итого			450	16,35	9,07	50,65	378,90	16,14
Итого за день			1840	59	50	280	1852	51

Примерное десятидневное меню для организации питания детей с 3 до 7 лет

Седьмой день

Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	С
				Б	Ж	У		
Завтрак								
СБ.2011	185	Каша молочная жидкая пшеничная, с маслом 200/5	205	6,76	10,42	25,86	224,94	0,90
СБ.2011	1	Батон "Волжский" с маслом 30/5	35	2,14	6,61	12,79	119,00	
СБ.2011	397	Какао с молоком	200	4,02	3,63	17,28	118,66	1,60
Итого			440	12,92	20,66	55,93	462,60	2,50
Обед								
СБ.2011	331	Морковь припущенная	30	0,38	0,86	2,13	17,08	
СБ.2011	58	Свекольник с картофелем на мясном.бульоне, сметана 200/5	205	4,80	5,31	11,51	117,70	7,53
СБ.2011	282	Биточки мясные	60	10,13	7,07	9,42	138,88	0,08
СБ.2011	205	Макаронные изд.отварные с маслом 115/5	120	4,61	0,66	24,92	124,08	
СБ.2011	348	Соус томатный	30	0,34	1,26	2,40	22,35	0,71
СБ.2011	376	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	27,77	113,00	0,40
		Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	51,99	
		Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	47,30	
Итого			695	24,26	15,74	97,83	632,38	8,72
Полдник								
СБ.2011	399	Сок яблочный	200	1,00	0,00	20,20	85,34	6,00
		Конд.изделие "Печенье"	50	3,75	5,90	11,80	218,00	
Итого			250	4,75	5,90	32,00	303,34	6,00
Ужин								
СБ.2011	238	Запеканка из творога с морковью	180	21,00	18,52	42,80	421,20	1,28
СБ.2011	351	Соус молочный (сладкий)	40	0,77	1,81	5,25	40,60	0,13
		Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	47,30	
		Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,66	
СБ.2011	392	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	11,10	44,44	0,03
Итого			460	24,74	20,79	75,49	588,20	1,44
Итого за день			1845	67	63	261	1987	19

Примерное десятидневное меню для организации питания детей с 3 до 7 лет

Восьмой день

Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	С
				Б	Ж	У		
Завтрак								
СБ.2011	171	Каша вязкая молочная из смеси круп сладкая, с маслом 200/5	205	7,63	10,28	45,60	296,31	2,05
СБ.2011	1	Хлеб "Богатырский" обогащенный с маслом, сыром 30/5/10	45	8,75	3,27	14,06	137,48	0,07
СБ.2011	394	Чай с молоком с сахаром	200	2,97	2,60	15,90	98,88	1,33
Итого			450	19,35	16,15	75,56	532,67	3,45
Обед								
СБ.2011	10	Кукуруза консервированная	30	0,86	1,85	2,41	29,79	2,90
СБ.2011	76	Рассольник "Ленинградский" на курином бульоне, сметана 200/10	210	3,36	5,34	13,44	117,20	6,03
СБ.2011	276	Жаркое по-домашнему с курицей	180	22,53	6,11	17,95	216,85	7,34
СБ.2011	376	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	27,77	113,00	0,40
		Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	51,99	
		Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	47,30	
Итого			670	30,75	13,88	81,25	576,13	16,67
Полдник								
СБ.2011	398	Напиток из шиповника	200	0,68	0,28	20,74	87,78	100,00
СБ.2011	454	Пирожки печеные из др. теста (начинка №499 №510 №506 №503)	60	3,91	4,70	23,75	153,00	0,51
Итого			260	4,59	4,98	44,49	240,78	100,51
Ужин								
СБ.2011	377	Фрукт (апельсин)	150	1,35	0,30	34,61	147,00	90,00
СБ.2011	268	Суфле из рыбы	80	23,80	5,60	0,10	146,60	0,50
СБ.2011	55	Икра овощная	30	0,39	1,24	2,14	24,30	1,30
		хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,60	
СБ.2011	392	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	11,10	44,44	0,03
Итого			500	28,77	7,56	67,27	456,94	91,83
Итого за день			1880	83	43	269	1807	212

Примерное десятидневное меню для организации питания детей с 3 до 7 лет

Девятый день

Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порция (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	С
				Б	Ж	У		
Завтрак								
СБ.2011	168	Каша пшеничная молочная сладкая, с маслом 200/5	205	8,92	9,26	40,66	281,88	2,05
СБ.2011	1	Батон "Волжский" с маслом 25/5	30	1,79	6,11	10,67	104,66	
СБ.2011	396	Кофейный напиток	200	1,73	1,48	7,88	51,85	0,72
Итого			435	12,44	16,85	59,21	438,39	2,77
Обед								
СБ.2011	11	Лук репчатый бланшированный с маслом	30	0,89	1,56	1,88	25,08	3,30
СБ.2011	67	Щи из свежей капусты с картофелем на мясном. бульоне, сметана 200/10	210	5,87	5,52	7,12	110,80	15,72
СБ.2011	282	Котлета мясная	60	9,32	7,07	9,64	139,00	0,09
СБ.2011	314	Пюре гороховое	120	6,20	5,40	13,10	126,00	0,65
СБ.2011	348	Соус томатный	30	0,34	1,26	2,40	22,35	0,71
СБ.2011	376	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	27,77	113,00	0,40
		Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	51,99	
		Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	47,30	
Итого			700	26,62	21,39	81,59	635,52	20,87
Полдник								
СБ.2011	393	Чай с сахаром , лимон 200/5	205	0,13	0,02	11,33	45,60	3,14
СБ.2011	447	Блинчик (со сгущ.молоком или с маслом и сахаром) 100/20	120	6,52	3,71	40,47	221,00	0,10
Итого			325	6,65	3,73	51,80	266,60	3,24
Ужин								
СБ.2011	93	Суп молочный с макаронными изделиями 200/5/5	210	6,04	5,47	19,77	215,30	0,91
СБ.2011	383	Кисель фруктовый	200	0,09	0,06	22,26	88,88	0,00
		Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,60	
Итого			450	9,29	5,93	61,35	398,78	0,91
Итого за день			1910	55	48	254	1739	28

Примерное десятидневное меню для организации питания детей с 3 до 7 лет

Десятый день

Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	С
				Б	Ж	У		
Завтрак								
СБ.2011	168	Каша молочная рисовая, с маслом 200/5	205	5,05	11,82	30,37	248,10	0,22
СБ.2011	3	Батон "Волжский" с маслом, сыром 30/5/10	45	4,73	6,88	14,56	139,00	0,07
СБ.2011	397	Какао с молоком	200	4,02	3,63	17,28	118,66	1,60
Итого			450	13,80	22,33	62,21	505,76	1,89
Обед								
СБ.2011	33	Свекла припущенная	30	0,43	1,80	2,58	28,10	2,85
СБ.2011	77	Суп овощной на мясном.бульоне , со сметаной 200/5	205	4,16	4,45	13,53	110,90	10,10
СБ.2011	288	Фрикадельки мясные с соусом,60/15	75	6,11	6,16	5,60	102,50	0,33
СБ.2011	132	Капуста тушеная	120	2,38	4,45	11,39	94,80	19,64
СБ.2011	376	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	27,77	113,00	0,40
		Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	51,99	
		Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	47,30	
Итого			680	17,08	17,44	80,55	548,59	33,32
Полдник								
СБ.2011		Сок фруктовый или ягодный (промышленного производства)	200	0,00	0,00	22,00	96,00	3,00
СБ.2008	488	Кекс творожный	50	4,70	7,40	25,03	186,00	0,03
Итого			250	4,70	7,40	47,03	282,00	3,03
Ужин								
СБ.2011	401	Продукт кисломолочный "Снежок"	100	2,70	2,50	10,80	79,00	0,90
СБ.2011	275	Омлет с сосисками	130	18,46	32,89	3,12	383,76	0,26
СБ.2011	392	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	11,10	44,44	0,03
		Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,66	
Итого			450	22,55	35,65	31,7	541,86	1,19
Итого за день			1830	58	83	221	1878	39

КАЛЬКУЛЯЦИЯ

На период с 15.08.2022 г. по 31.12.2022 г.

Структурное подразделение «Детский сад» НОШ с. Ивановка – филиал МАОУ СОШ №5

Наименование учреждения	Период	Стоимость д/дня (руб.)	Число дней питания	Численность	% посещаемости	Обл.(руб.)	В/б(руб.)	Местный бюджет	Сумма (руб.)
Структурное подразделение «Детский сад» МАОУ НОШ с. Ивановка-филиал МАОУ СОШ № 5	с 15.08.2022 г. по 31.08.2022 г.	126,00	13	62	0,749	2688,00	68947,20	4468,80	76104,00
	с 01.09.2022 г. по 31.12.2022 г.	126,00	86	62	0,62	14424,00	386684,83	17572,40	418681,23
						17112,00	455632,03	22041,20	494785,23

Итого за период 15.08.2022 г. по 31.12.2022 г.: 494785,23 (четыреста девяносто четыре тысячи семьсот восемьдесят пять рублей 23 коп.)

Директор МАОУ СОШ №5 г. Балаково



Старовойтова Н.В.

Директор ООО «Большая Перемена»



Волков С.Н.

Договор безвозмездного пользования нежилым помещением

г. Балаково

« 13 » 09 2022 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5 имени Героя Советского Союза В.К. Ерошкина» г. Балаково Саратовской области, в лице директора Старовойтовой Натальи Владимировны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «**Ссудодатель**», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Большая Перемена», в лице директора Волкова Сергея Николаевича, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «**Ссудополучатель**», с другой стороны, **на основании договора на оказание услуг по организации питания № 3 от « 13.09. 2022 г.,** заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Общие положения

1.1. **Ссудодатель** обязуется предоставить **Ссудополучателю** в безвозмездное пользование, объект нежилого фонда - помещение (помещение, прочие составляющие помещения), именуемый далее «**Объект**», расположенный по адресу: 413820, Саратовская обл. Балаковский район, с. Ивановка, ул. Сельхозтехникум д.1/3, закрепленный за **Ссудодателем** на праве оперативного управления, для использования в целях организации питания учащихся образовательной организации.

Общая площадь Объекта, предоставляемого в пользование, составляет: 82,4 кв. м (приложение № 3).

Объект предоставляется в пользование со всеми его принадлежностями в составе согласно акту приема-передачи (Приложение №2) и относящимися к объекту документами, необходимыми для использования Объекта.

1.2. Сведения об Объекте, изложенные в Договоре и приложениях к нему, являются достаточными для надлежащего использования Объекта в соответствии с целями, указанными в п. 1.1 Договора.

1.3. Срок действия настоящего Договора безвозмездного пользования устанавливается под условием, в соответствии с п.2 ст.157 Гражданского кодекса, с момента подписания настоящего договора по «31» декабря 2022 г., но в пределах срока действия договора на оказание услуг по организации питания № 3 от «13» 09 2022 г.

1.4. Настоящий Договор считается заключенным с момента передачи имущества, в течение пяти дней с момента подписания настоящего Договора.

1.5. Окончание срока действия настоящего Договора не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

1.6. При прекращении Договора безвозмездного пользования Ссудополучатель передает объект нежилого фонда Ссудодателю по акту приема-передачи не позднее 5 (пяти) дней с момента прекращения действия настоящего Договора, в том числе все произведенные в помещении отдельные и неотделимые улучшения без возмещения их стоимости.

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Права Ссудодателя:

2.1.1. Ссудодатель имеет право на вход в помещения с целью их периодического осмотра на предмет соблюдения условий их использования в соответствии с настоящим Договором и действующим законодательством.

Осмотр может производиться в течение установленного рабочего дня в любое время.

2.1.2. Ссудодатель имеет право потребовать расторжения настоящего Договора и возмещения убытков в случае, если Ссудополучатель пользуется объектом нежилого фонда не в соответствии с условиями настоящего Договора и (или) назначением имущества.

2.2. Ссудодатель обязан:

2.2.1. Предоставить Объект оснащенным для оказания услуг по организации питания, имеющим набор технологического оборудования, технически оснащенным производственными и складскими помещениями. Перечень технологического оборудования является неотъемлемой частью настоящего договора (Приложение № 1 к настоящему договору).

2.2.2. Передать Объект нежилого фонда Ссудодателю по акту приема-передачи (Приложение № 2

к настоящему договору).

2.2.3. Осуществлять за свой счет капитальный ремонт производственных помещений.

2.2.4. Осуществлять контроль за исполнением настоящего Договора.

2.2.5. Применять санкции, предусмотренные настоящим Договором и действующим законодательством, к Ссудополучателю за ненадлежащее исполнение настоящего Договора.

2.2.6. Предупредить Ссудополучателя о правах третьих лиц на объект нежилого фонда (сервитуте, праве залога и т.п.).

2.2.7. В течение трех рабочих дней согласовать представленный Ссудополучателем график работы сотрудников, осуществляющих услуги по организации питания обучающихся Ссудодателя.

2.3. Права Ссудополучателя:

2.3.1. Ссудополучатель пользуется предоставленным ему имуществом исключительно по прямому назначению, указанному в п. 1.1 настоящего Договора, и в пределах, определяемых настоящим Договором и нормами гражданского законодательства.

2.4. Ссудополучатель обязан:

2.4.1. Использовать объект нежилого фонда в соответствии с назначением имущества и с условиями настоящего Договора.

2.4.2. Поддерживать объект в надлежащем состоянии, производить за свой счет текущий ремонт оборудования, принимать необходимые меры для обеспечения функционирования инженерных систем объекта: центрального отопления, горячего и холодного водоснабжения, канализации, электроснабжения. В случае выхода из строя технологического оборудования обязан в разумный срок осуществить за свой счет его замену в целях недопущения сбоя в оказании услуг по организации питания.

2.4.3. Обеспечить надежную, безопасную и рациональную эксплуатацию электроустановок и содержание их в исправном состоянии. Обеспечить содержание электроустановок в работоспособном состоянии и их эксплуатацию в соответствии с требованиями Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей, правил безопасности и других нормативно-технических документов. Обеспечить своевременное и качественное проведение технического обслуживания, планово-предупредительного ремонта, испытаний.

2.4.4. Обеспечивать своевременное выполнение требований пожарной безопасности.

2.4.5. В течение трех рабочих дней предоставить на согласование Ссудодателю график работы сотрудников, осуществляющих услуги по организации питания обучающихся Ссудодателя.

2.4.6. Не производить никаких капитальных (затрагивающих несущие конструкции) перепланировок и переоборудования помещения, связанных с деятельностью пользователя, без письменного разрешения собственника имущества.

2.4.7. Поддерживать Объект и оборудование, полученные в безвозмездное пользование по настоящему Договору, в надлежащем состоянии.

2.4.8. В случае аварий немедленно принимать все необходимые меры к их устранению.

2.4.9. Обеспечить доступ в занимаемое помещение для технического обслуживания инженерных сетей и коммуникаций занимаемого помещения, связанного с общей эксплуатацией объекта нежилого фонда.

При наличии в помещении инженерных коммуникаций в случае возникновения аварийных ситуаций обеспечивать незамедлительный доступ в помещение работников Ссудодателя и (или) ремонтно-эксплуатирующей организации и аварийно-технических служб.

2.4.10. Соблюдать все требования законодательства в отношении:

а) правового статуса объекта нежилого фонда как исторического памятника (если он таковым является);

б) градостроительной деятельности;

в) охраны окружающей среды;

г) санитарных норм;

д) владения землей;

е) стандартов строительства.

2.4.11. Не нарушать права других собственников и (или) пользователей объектом нежилого фонда.

2.4.12. В течение месяца с момента поступления письменного уведомления об изменении порядка предоставления объекта нежилого фонда в безвозмездное пользование обратиться за переоформлением настоящего Договора при условии, что новый Договор не ухудшает положение Ссудополучателя.

2.4.13. Не позднее чем за 14 дней письменно сообщить Ссудодателю о предстоящем освобождении объекта нежилого фонда как в связи с окончанием срока действия Договора, так и при

досрочном освобождении.

Возврат объекта нежилого фонда в исправном состоянии Ссудодателю осуществляется по акту приема-передачи в порядке, установленном разделом 3 настоящего Договора.

2.4.14. Выполнять иные требования, предусмотренные законодательством Российской Федерации.

2.5. Ссудополучатель не вправе:

- совершать действия, препятствующие инвентаризации объекта нежилого фонда, переданного по настоящему Договору;

- производить продажу, сдачу в аренду, безвозмездную передачу другому лицу;

- вносить в качестве вклада в уставный (складочный) капитал хозяйственных обществ;

- отдавать в залог имущества;

- производить другие действия, которые могут повлечь за собой отчуждение муниципальной собственности.

В случаях несанкционированной сдачи помещений в аренду, передачи прав и обязанностей по договору другому лицу, предоставления объекта нежилого фонда в безвозмездное пользование, передачи прав по договору в залог и внесения их в качестве вклада в уставный капитал обществ, нецелевого использования с нарушением установленных ограничений или не согласованного в установленном порядке изменения профиля использования помещения без согласия собственника или без соответствующего разрешения уполномоченных органов Ссудодатель вправе расторгнуть Договор в соответствии с действующим законодательством, без обращения в суд, и требовать привести объект в течение 3 рабочих дней в состояние, в котором он был передан на момент заключения настоящего договора.

3. Порядок передачи объекта нежилого фонда

3.1. Передача объекта нежилого фонда производится по акту приема-передачи, который подписывается Ссудодателем и Ссудополучателем.

В случае уклонения Ссудополучателя от подписания акта приема-передачи в течение 1 (одного) месяца с момента подписания настоящего Договора Договор считается незаключенным.

3.2. Акт приема-передачи объекта нежилого фонда является неотъемлемой частью настоящего Договора.

3.3. При прекращении Договора безвозмездного пользования Ссудополучатель передает объект нежилого фонда Ссудодателю по акту приема-передачи не позднее 5 (пяти) дней с момента прекращения действия настоящего Договора, в том числе все произведенные в помещении отдельные и неотделимые улучшения без возмещения их стоимости.

В случае проведения Ссудополучателем работ по неотделимым улучшениям с согласия Ссудодателя вопросы и условия их проведения и возмещения затрат Ссудополучателя являются предметом иного договора.

При возврате объекта в состоянии худшем, чем он был передан Ссудополучателю по акту приема-передачи (с учетом нормального износа), в акте приема-передачи отражаются ущерб, нанесенный объекту нежилого фонда, сумма ущерба и сроки ее уплаты.

3.4. При возвращении объекта Ссудодателю после прекращения действия настоящего Договора передача объекта нежилого фонда осуществляется за счет Ссудополучателя.

4. Ответственность Сторон

4.1. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательства по настоящему Договору, обязана возместить другой Стороне причиненные таким неисполнением убытки, если иное не установлено действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Договором.

4.2. Ссудополучатель возмещает убытки, если они возникли вследствие его виновных действий или бездействия.

4.3. Ссудодатель не отвечает за недостатки объекта нежилого фонда, которые были им оговорены при заключении Договора, либо были известны заранее Ссудополучателю, либо должны были быть обнаружены Ссудополучателем во время осмотра объекта нежилого фонда при заключении Договора или при передаче объекта нежилого фонда.

4.4. Ссудополучатель несет ответственность за надежную, безопасную и рациональную эксплуатацию электроустановок и содержание их в исправном состоянии.

4.5. Ссудополучатель несет ответственность за своевременное выполнение требований пожарной безопасности.

4.6. Ссудополучатель несет ответственность за метрологическое обеспечение организации питания, в том числе за своевременную поверку средств измерения.

4.7. Ссудодатель отвечает за вред, причиненный третьему лицу в результате использования объекта нежилого фонда, если не докажет, что вред причинен вследствие умысла или грубой неосторожности Ссудополучателя или лица, у которого объект нежилого фонда оказался с согласия Ссудодателя.

4.8. В случае расторжения настоящего Договора по требованию Ссудодателя в связи с нанесением по вине Ссудополучателя Объекту повреждения Ссудополучатель возмещает убытки, включая затраты на работы по сохранению Объекта, его восстановление.

4.9. В случаях, не предусмотренных настоящим Договором, имущественная ответственность определяется в соответствии с действующим законодательством РФ.

5. Изменение и прекращение Договора.

5.1. Действие Договора прекращается по истечении срока, указанного в п. 1.3 настоящего Договора, который установлен в соответствии с п. 2 ст. 157 ГК РФ.

5.2. Договор может быть изменен или его действие прекращено по письменному соглашению Сторон, а также в иных случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации или настоящим Договором.

5.3. Договор безвозмездного пользования прекращает свое действие в следующих случаях:

- ликвидация Ссудополучателя в установленном порядке;
- введение в отношении Ссудополучателя процедуры банкротства или признание Ссудополучателя несостоятельным (банкротом);
- принятие решения о реконструкции или сносе объекта нежилого фонда;
- досрочное расторжение договора безвозмездного пользования по соглашению Сторон или в судебном порядке.
- окончание срока оказания услуг по договору на оказание услуг по организации питания № 3 от «23» 09 2022 г.

5.4. Неисполнение Ссудополучателем полностью или частично условий настоящего Договора является основанием для расторжения Договора в соответствии с действующим законодательством.

5.5. Ссудополучатель вправе требовать расторжения настоящего Договора:

- при обнаружении недостатков, делающих нормальное использование объекта нежилого фонда невозможным или обременительным, о которых он не знал и не мог знать в момент заключения Договора;
- если объект нежилого фонда в силу обстоятельств, за которые Ссудополучатель не отвечает, окажется в состоянии, непригодном для использования;
- если при заключении настоящего Договора Ссудодатель не предупредил его о правах третьих лиц на передаваемый объект нежилого фонда;
- при неисполнении Ссудодателем обязанности передать объект нежилого фонда;
- расторжение договора по организации питания.

5.6. Ссудодатель вправе потребовать расторжения настоящего Договора в случаях, когда Ссудополучатель:

- использует объект нежилого фонда не в соответствии с Договором или его назначением;
- не выполняет обязанностей по поддержанию объекта нежилого фонда в исправном состоянии или его содержанию;
- существенно ухудшает состояние объекта нежилого фонда;
- без согласия Ссудодателя передал объект нежилого фонда третьему лицу;
- в других случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации, настоящим Договором.

Расторжение договора безвозмездного пользования осуществляется в порядке, предусмотренном договором по организации питания № 3 от 23.09 2022 г.

6. Особые условия

6.1. Ссудополучатель несет риск случайной гибели или случайного повреждения полученного в безвозмездное пользование объекта нежилого фонда, если объект нежилого фонда уничтожен или поврежден в связи с тем, что он использовал его не в соответствии с договором безвозмездного пользования или не по назначению либо передал его третьему лицу без согласия Ссудодателя.

6.2. Ссудополучатель несет риск случайной гибели или случайного повреждения объекта нежилого фонда, если с учетом фактических обстоятельств мог предотвратить его гибель или порчу, пожертвовав своим имуществом, но предпочел сохранить свое имущество.

7. Форс-мажор

7.1. Ни одна из Сторон настоящего Договора не несет ответственности перед другой Стороной за невыполнение обязательств, обусловленное обстоятельствами, возникшими помимо воли и желания Сторон и которые нельзя предвидеть или предотвратить (непреодолимая сила), включая объявленную или фактическую войну, гражданские волнения, эпидемии, блокаду, землетрясения, наводнения, пожары и другие стихийные бедствия, а также запретительные действия властей и акты государственных органов. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

7.2. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно известить другую Сторону о наступлении указанных обстоятельств и их влиянии на исполнение обязательств по Договору.

8. Разрешение споров

8.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами по вопросам, не нашедшим своего разрешения в тексте Договора, будут разрешаться путем переговоров на основе действующего законодательства.

8.2. В случае не урегулирования в процессе переговоров спорных вопросов разногласия разрешаются в суде в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

9. Заключительные положения

9.1. Договор составлен в 2 экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

9.2. При изменении реквизитов, адресов Стороны обязаны уведомить друг друга в письменном виде не позднее 5 (пяти) дней с момента изменения реквизитов, адресов.

Приложение №1 – перечень передаваемого технологического оборудования.

Приложение №2 – акт приема-передачи помещения по договору безвозмездного пользования

Приложение №3 – Схема расположения нежилых помещений

Приложение №4 – договор о компенсации расходов по оплате коммунальных услуг и содержанию переданного в безвозмездное пользование помещения

10. Реквизиты и подписи Сторон

Ссудодатель:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

"Средняя общеобразовательная школа № 5 имени Героя Советского Союза В.К. Ерошкина"

г. Балаково Саратовской области

Адрес: 413855, Саратовская область,

г. Балаково, ул. Менделеева, 1а

тел. (8453)62-24-79 e-mail: shn5@bk.ru

ИНН 6439036445 КПП 643901001 ОГРН

1026401408285

Банковские реквизиты:

Отделение Саратов Банка России/УФК

по Саратовской области г. Саратов

Единый казначейский счет: 40102810845370000052

Казначейский счет: 03234643636070006000

БИК 016311121

л/с 435040802, л/с 435040803

Комитет финансов администрации

Балаковского муниципального района

МАОУ СОШ № 5

 / Старовойтова Н.В. /

М.п.

Ссудополучатель:

ООО «Большая Перемена»

Адрес: 413850, Саратовская область, город Балаково, улица Московская, дом 79

ОГРН 1196451015485

ИНН 6439096540 КПП 643901001

р/с 40702810956000014831

в ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК

БИК 043601607

к/с 30101810200000000607

ОКПО 40669204

ОКТМО 63607101

e-mail: info@bpcard.ru

тел. 8(927)224-76-10

 / Волков С.Н. /

М.п.



**Перечень технологического оборудования пищеблока
НОШ с. Ивановка-филиал МАОУ СОШ №5**

№ п/п	Инв. номер	Наименование	Кол-во	Балансовая стоимость
1	11010653307	Морозильная камера " Саратов "	1	7 537,80
2	41012600001	Холодильник 2х камерный	1	20 000,00
3	41013400009	Кипятильник электрический непрерывного действия КНЭ-100-01	1	13 143,00
4	41013400008	Плита электрическая напольная с духовым шкафом ПЭП-0,48М-ДШ (вся нерж)	1	46 926,00
5	41013400007	Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-3 (полностью нерж, 946x885x1635(1655) мм)	1	60 562,00
6	41013400005	Машина овощерезательная МПО-1-03	1	43 560,00
7	41013400002	Сковорода электрическая СЭП-0,25 (емкость 35л.) (985x800x820 (840) мм)	1	55 935,00
8	51013600001	Холодильник ATLANT 2819-90	1	16 020,00
9	51013600002	Холодильник ATLANT 2819-90	1	16 020,00
10	ЦБ003208	Термометр д/холодильника	4	124,00
11	41013600067	Электрический накопительный водонагреватель OASIS	1	12 650,00
12	МН0000000000643	Холодильник Атлант	1	2 828,29

**Перечень посуды пищеблока
НОШ с. Ивановка-филиал МАОУ СОШ №5**

№ п/п	Инв. номер	Наименование	Кол-во	Балансовая стоимость
1	ЦБ000869	Совок д\сыпучих	10	190,00
2	МУ0000000108	Открывалка д\консервов	2	90,00
3	ЦБ007040	Подставка для столовых приборов нерж 4емкости	3	11 022,00
4	ЦБ007041	Сито нерж /мелкая сетка/ с деревян ручкой	1	441,00
5	ЦБ007043	Сковорода нерж (двойное дно) 340*50мм	2	3640,00
6	ЦБ007053	Чайник 2,0л	1	343,00
7	ЦБ007665	Тарелка мелкая д=17,5	5	290,00
8	ЦБ008392	Доска разделочная 400*300*22 мм (дубовая)	5	2100,00
9	ЦБ008393	Доска разделочная 500*300*22мм (дубовая)	5	2420,00
10	ЦБ008394	Скалка (деревянная) 550*60мм/500*60 с вращающимися ручками	1	185,00
11	ЦБ008395	Дуршлаг (нержав) Д=340 мм,на подставке 5л	2	1 126,00
12	ЦБ008396	Кастрюля (нерж.)12л	2	4 850,00
13	ЦБ008397	Кастрюля высокая нерж.(двойное дно) 3 л	3	3285,00
14	ЦБ008398	Кастрюля высокая нерж.(двойное дно) 5 л	7	9975,00
15	ЦБ008399	Миска нерж Д=30 (4,5л)	3	990,00
16	ЦБ008402	Картофелемялка нержав.с пластик.ручкой	1	183,00
17	ЦБ008404	Ложка для гарнира "Сонет"нержав.250мм	2	320,00
18	ЦБ008405	Ложка разливательная-половник нержав.0,25л	3	864,00
19	ЦБ008406	Ложка разливательная-половник нержав.0,5л	3	1008,00
20	ЦБ008408	Ложка соусная нержав.0,05 л,дл.330мм	1	190,00
21	ЦБ008410	Подставка для разделочных досок нерж.	3	2 979,00
22	ЦБ008411	Терка 4-х сторонняя нерж.	1	120,00
23	ЦБ008413	Нож для мяса 140/290мм "Ретро" с дерев.ручкой	4	656,00
24	ЦБ008414	Нож для мяса 160/290мм "Ретро" с дерев.ручкой	4	744,00
25	ЦБ008415	Нож для овощей 100/210мм "Ретро" с дерев.ручкой	3	354,00
26	ЦБ008416	Нож д/хлеба "Ретро"	1	224,00
27	ЦБ008417	Нож универсальный 210/340мм "гастрономич"с дерев.ручкой	6	1 092,00
28	ЦБ008418	Тарелка глубокая д=200мм,V=250мл	19	874,00
29	ЦБ008419	Тарелка мелкая д=200 мм	28	1904,00
30	ЦБ008421	Салфетница Яблоко	3	90,00
31	ЦБ008422	Поднос унив.33*49см	3	375,00
32	ЦБ008424	Сито-дуршлаг нерж. д=24,5 пласт.ручка	2	388,00
33	ЦБ008427	Ковш 1,5 л	3	1 473,00
34	ЦБ008428	Лопатка кулинарная большая	2	344,00
35	ЦБ008429	Шумовка "Поварская"	1	267,00
48	ЦБ008432	Таз 12 л	4	1712,00
49	ЦБ008433	Кружка мерная 1 л	2	44,00
53	МЦ00000001131	Стаканы	22	66,00
56	ЦБ000279	Ложки столовые	15	600,00
57	ЦБ008160	Бак пищевой 45л с герм крышкой	1	410,00
58	ЦБ005782	Котел нержавеющей 50л	2	6020,00
59	ЦБ007039	Котел нержав 20л	2	3 024,00

Перечень производственно-хозяйственного инвентаря пищеблока
НОШ с. Ивановка-филиал МАОУ СОШ №5

№ п/п	Инв. номер	Наименование	Кол-во	Балансовая стоимость
1	41013600020	Полка для хранения крышек ПКК-Н-900 (900x400x400мм)	1	8 800,00
2	ЦБ007925	Подтоварник ПМО1200*800*280мм	1	5 970,00
3	41013600021	Стеллаж для тарелок и стаканов сдвоенный СТАНДАРТ СКТСН-32xКС(сетки хром, каркас нерж) 895x520x1790мм	1	26 440,00
4	41013600022	Стеллаж кухонный СК-1-5 полностью из нерж.стали 500x800x1740мм, масса нетто 28,2кг	1	16 240,00
5	41013600023	Стеллаж кухонный СК-6-5 полностью из нерж.стали 500x1600x1740мм, масса нетто 44кг	1	27 540,00
6	41013600024	Стеллаж кухонный СТКН-1200/500 (1200x500x1600), 4 полки и стойки-AISI430	1	17 992,00
7	41013600025	Стеллаж кухонный СТКН-1200/500 (1200x500x1600), 4 полки и стойки-AISI430	1	17 992,00
8	41013600026	Стеллаж кухонный СТКН-1200/500 (1200x500x1600), 4 полки и стойки-AISI430	1	17 992,00
9	41013600030	Стол разделочный с бортом СТАНДАРТ НК СРО6-12/6СНК 1200x600мм полка-решетка	1	7 680,00
10	41013600031	Стол разделочный с бортом СТАНДАРТ НК СРО6-12/6СНК 1200x600мм полка-решетка	1	7 680,00
11	41013600032	Стол разделочный с бортом СТАНДАРТ НК СРО6-12/6СНК 1200x600мм полка-решетка	1	7 680,00
12	41013600033	Стол разделочный с бортом СТАНДАРТ НК СРО6-15/6СНК 1500x600мм полка-решетка	1	8 550,00
13	41013600034	Стол разделочный с бортом СТАНДАРТ НК СРО6-15/6СНК 1500x600мм полка-решетка	1	8 550,00

М.П.  / С.Н. Волков /

М.П.  / Н.В. Старовойтова /

**Акт приема-передачи помещения по договору
безвозмездного пользования**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5 имени Героя Советского Союза В.К. Ерошкина» г. Балаково Саратовской области, в лице директора Старовойтовой Натальи Владимировны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Большая Перемена», в лице директора Волкова Сергея Николаевича, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Ссудополучатель», с другой стороны, с другой стороны, подписали настоящий Акт о нижеследующем:

Ссудодатель передает по Договору безвозмездного пользования от «___» _____ 2022 г. помещения, закрепленные за ним на праве оперативного управления, а Ссудополучатель принимает вышеуказанные помещения в безвозмездное пользование.

№ п/п	Наименование и основные характеристики			
	Наименование	Назначение в соответствии с правоустанавливающими документами	№на поэтажном плане в техническом паспорте	Общая площадь, кв. м.
1.	обеденный зал	приём пищи учащимися	22	29 кв.м.
2.	варочный цех	приготовление продуктов, тепловая обработка	23	21 кв.м.
3.	складские помещения	хранение продуктов питания	25,26	11 кв.м.
4.	моечная	мытьё посуды	28	6,4 кв.м.
5.	овощной цех	обработка овощей	27	8 кв.м.
6.	мясной цех	обработка мясных продуктов	24	7 кв.м.
Всего:				82,4

Техническое состояние передаваемых помещений соответствует требованиям их эксплуатации.
Настоящий Акт составлен в 2-х экземплярах, для каждой из сторон.

Подписи сторон:

Ссудополучатель:



Волков С.Н. /

М.П.

Ссудодатель:

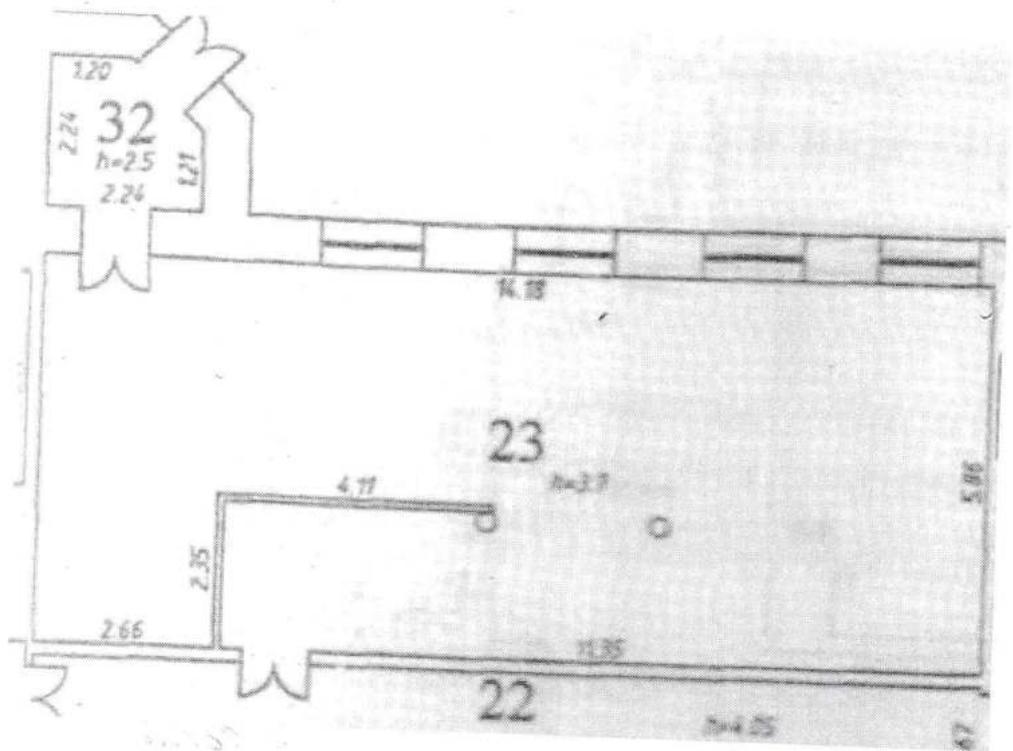
/Старовойтова Н.В./

М.п.



Схема расположения
предоставляемых в безвозмездное пользование нежилых помещений, расположенных в
объекте недвижимости, принадлежащем на праве оперативного управления
НОШ с.Ивановка –филиал МАОУ СОШ № 5

Саратовской области, по адресу: 413820, Саратовская область, Балаковский район, с. Ивановка, ул.
Сельхозтехникум, д. 1/3



Договор № 2
о компенсации расходов по оплате коммунальных услуг и содержанию переданного в безвозмездное пользование помещения

г. Балаково

« 13 » 09 2022 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5 имени Героя Советского Союза В.К. Ерошкина» г. Балаково Саратовской области, в лице директора Старовойтовой Натальи Владимировны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Большая перемена», в лице директора Волкова Сергея Николаевича, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, а совместно именуемые Стороны, заключили договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. По настоящему договору Исполнитель перечисляет соответствующим организациям плату за коммунальные услуги и содержание имущества (далее - Услуги), а Потребитель компенсирует расходы Исполнителя на оплату Услуг (далее - компенсация), исходя из показаний приборов учета (а в случае их отсутствия – расчетным методом), установленных в помещении, ему переданного (далее - Помещение).

1.2. Помещение предоставлено по договору безвозмездного пользования нежилым помещением от « 13 » 09 2022 г. № 3 и находится по адресу: 413820, Саратовская область, Балаковский район, с. Ивановка, ул. Сельхозтехникум, д. 1/3

1.3. В Помещении в целях обеспечения его нормальной эксплуатации обеспечиваются:

Оказание коммунальных услуг:

- отпуск питьевой воды и прием сточных вод;
- поставка электрической энергии.

2. Цена договора и порядок расчетов

2.1. Цена настоящего договора складывается из ежемесячных платежей за коммунальные услуги и содержание имущества исходя из показаний приборов учета (в их отсутствие – расчетным путем) на основании документов организаций - поставщиков Услуг, а именно:

- компенсация расходов на отпуск питьевой воды и прием сточных вод;
- компенсация расходов на поставку электрической энергии.

2.2. Компенсация производится в следующем порядке:

2.2.1. Потребитель в течение 30 дней, следующих за расчетным месяцем, уплачивает сумму компенсации Исполнителю, на основании счетов, выставяемых Исполнителем.

Счета (квитанции) на оплату компенсации могут выставляться централизованной бухгалтерией Исполнителя (МКУ ЦБ).

2.2.2. Оплата суммы компенсации производится Потребителем в безналичной форме на расчётный счёт Исполнителя, указанный в разделе 7 настоящего договора.

2.2.3. В случае изменения суммы компенсации, оно обосновывается Исполнителем на основании документов организаций – поставщиков Услуг, подтверждающих такие изменения, а также иных документов.

2.2.4. Обязанность Потребителя по выплате компенсации считается исполненной с момента перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

2.2.5. В случае просрочки Потребителем выплаты суммы компенсации, Потребитель выплачивает Исполнителю пени в размере 0,1 % (ноль целых одна десятая процента) от суммы долга за каждый день просрочки.

3. Порядок разрешения споров

3.1. Все споры и разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему договору или в связи с ним, разрешаются путем переговоров.

3.2. В случае невозможности разрешения споров и разногласий путем переговоров они разрешаются в судебном порядке в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4. Права и обязанности сторон

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Своевременно ставить в известность Потребителя о проведении профилактических, ремонтных, экстренных и неотложных работ и работ, требующих дополнительных финансовых затрат.

4.1.2. Ежемесячно выставлять счет на сумму компенсации расходов на оплату Услуг Потребителю;

4.1.3. В случае изменения стоимости Услуг, уведомить об этом Потребителя с приложением подтверждающих документов.

4.1.4. По запросу Потребителя производить сверку платежей, произведенных по настоящему Договору, в течение десяти календарных дней с момента получения запроса.

4.2. Исполнитель вправе:

4.2.1. Ежемесячно направлять Потребителю для подписания акты оказанных Услуг по Договору.

4.2.2. Требовать возмещения убытков, понесённых по вине Потребителя, его деловых партнеров и посетителей, вследствие нарушения ими норм эксплуатации Помещения, несвоевременного внесения платежей, предусмотренных договором или невыполнения других обязательств по договору.

4.2.3. Вносить изменения в свои инженерные системы и оборудование Помещения, а также прекращать обслуживание, обеспечиваемое в их отношении, при этом данные действия Исполнителя не должны существенно ухудшать оказание Услуг Потребителю.

4.2.4. В соответствии с пунктом 3 ст. 450 ГК РФ, Исполнитель имеет право в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего договора с предварительным уведомлением Потребителя за 10 (десять) рабочих дней до предполагаемой даты прекращения договора в следующих случаях:

а) при неисполнении условий договора по прошествии 10 (десяти) рабочих дней со дня, когда Исполнитель уведомил Потребителя о необходимости прекращения неисполнения в письменном виде;

б) если Потребитель умышленно или по неосторожности ухудшает состояние инженерных сетей Исполнителя, задействованных при предоставлении Услуг.

4.3. Исполнитель не несёт ответственности за любые убытки Потребителя, явившиеся прямым или косвенным результатом неисправности или перебоев в работе какого-либо оборудования, задействованного в связи с оказанием Услуг, указанных в договоре при условии, что такие убытки не были вызваны умышленными действиями Исполнителя.

4.4. Потребитель обязан:

4.4.1. Возмещать Исполнителю расходы по оплате Услуг, на условиях, установленных настоящим договором.

4.4.2. Рационально использовать Услуги по их прямому назначению.

4.4.3. Содержать инженерные сети Помещения в технически исправном состоянии, позволяющем поставщикам предоставлять Услуги установленного качества и в полном объёме.

4.4.4. Соблюдать установленные правила техники безопасности, противопожарной безопасности и внутренней санитарии.

4.4.5. Своевременно сообщать Исполнителю о неисправностях инженерных систем, аварийных ситуациях и допускать представителей Исполнителя для устранения аварий, осмотра Инженерных сетей, для проверки и контроля установленных параметров качества Услуг.

4.4.6. Не переоборудовать внутренние инженерные сети, нагревательные приборы без письменного согласования с Исполнителем.

4.4.7. Не устанавливать без письменного согласования с Исполнителем дополнительные секции приборов отопления, водоразборные краны на системах отопления; не использовать теплоноситель в системах отопления не по прямому назначению; не проводить без разрешения Исполнителя слив воды из системы отопления, не подключать и не использовать электробытовые приборы и бытовую технику мощностью, превышающей технические возможности электрической сети.

4.4.8. В случае причинения ущерба Исполнителю связанного с исполнением договора, произошедшего по вине Потребителя, принимать все необходимые меры к устранению последствий. Оплачивать все расходы Исполнителя, связанные с ликвидацией аварий, произошедших по вине Потребителя, в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента выставления Исполнителем счёта и представления подтверждающих документов.

4.4.9. В случае выдачи Исполнителю предписаний государственных органов, в связи с осуществлением Потребителем деятельности по эксплуатации инженерных сетей Помещений, такие обращения перенаправляются Потребителю. Потребитель обязан принять меры по устранению

нарушений согласно полученному предписанию, а в случае выставления штрафа за нарушение предписания - оплатить штраф.

4.4.10. Обеспечить беспрепятственный и незамедлительный доступ в Помещение сотрудников аварийно-технических служб, представителя Исполнителя, в случае возникновения любых аварийных и/или чрезвычайных ситуаций.

4.4.11. Подписывать ежемесячно акты взаиморасчетов по договору в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения их от Исполнителя, либо письменно дать мотивированный отказ. Если в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения указанных актов Потребитель не возвратит один экземпляр каждого из таких актов Исполнителю подписанным со своей стороны, либо не направит в адрес Исполнителя мотивированный отказ, то акты считаются подписанными Потребителем.

4.4.12. Допускать представителей Исполнителя в Помещение для контроля за исполнением настоящего договора.

4.5. Потребитель вправе:

4.5.1. Проверять обоснованность суммы, указанной в счете, выставляемом Исполнителем, согласно пункту 2.1 настоящего договора.

5. Обстоятельства непреодолимой силы

5.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение обязательств по договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: пожар, наводнение, землетрясение, военные действия, при условии, что данные обстоятельства непосредственно повлияли на выполнение условий договора. В этом случае срок выполнения договорных обязательств будет продлен на время действия указанных обстоятельств.

5.2. Сторона, которая не в состоянии выполнить свои договорные обязательства, незамедлительно информирует другую Сторону о начале действия указанных обстоятельств, но в любом случае не позднее 5 (пяти) рабочих дней после начала их действий.

5.3. Если указанные обстоятельства продолжаются более 2 месяцев, каждая Сторона может предложить расторгнуть договор. В случае расторжения договора по основаниям, предусмотренным настоящей статьей, ни одна из Сторон не вправе требовать от другой Стороны возмещения своих убытков. При этом Стороны произведут необходимые взаиморасчеты, которые предполагают оплату исполненных по Договору обязательств и возврат перечисленных ранее денежных средств за неисполненные, в связи с наступлением обстоятельств непреодолимой силы, обязательства.

6. Прочие условия

6.1. Договор заключен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

6.2. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Изменение условий настоящего договора допускается исключительно по соглашению Сторон. Вносимые дополнения и изменения рассматриваются Сторонами в течение 10 рабочих дней с момента поступления и, в случае достижения Сторонами согласия, оформляются дополнительным соглашением. Если Стороны не достигают согласия, то договор действует на прежних условиях.

6.4. В случае изменения реквизитов одной из Сторон, она обязана в течение 5 рабочих дней уведомить об этом другую Сторону.

6.5. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания и действует до окончания действия договора безвозмездного пользования нежилым помещением от «13» 09 2022 г. № 3.

7. Адреса и реквизиты сторон

Потребитель:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5 имени Героя Советского Союза В.К. Ерошкина» г. Балаково Саратовской области

Адрес: 413855, Саратовская область,

г. Балаково, ул. Менделеева, 1а

тел. (8453)62-24-79 e-mail: shn5@bk.ru

ИНН 6439036445 КПП 643901001 ОГРН 1026401408285

Банковские реквизиты:

Отделение Саратов Банка России/УФК

по Саратовской области г. Саратов

Исполнитель:

ООО «Большая Перемена»

Адрес: 413850, Саратовская область, город Балаково, улица Московская, дом 79

ОГРН 1196451015485

ИНН 6439096540 КПП 643901001

р/с 40702810956000014831

в ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК

БИК 043601607

к/с 30101810200000000607

ОКПО 40669204

