

Контракт № 12-2026-01

г. Керчь

« 23 » января 2026г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Керчи Республики Крым "Школа № 12 имени Героя Советского Союза Н.А. Белякова", именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице Директора Зориной Оксаны Викторовны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Платова Рина Анатольевна, действующего на основании Свидетельства серия 91 № 000986553, выдано 21.04.2015 г., с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ) и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование и учащихся льготных категорий в соответствии с Техническим заданием (приложение № 1 к Контракту) далее – услуги, а Заказчик обязуется принять результат услуг и оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

1.2. Стоимость услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование на одного учащегося составляет – 85 руб.55 коп.

1.3. Состав и объем оказанных услуг определяется по акту выполненных услуг.

1.4. Место оказания услуг: 298329, Республика Крым, г. Керчь, ул. Ворошилова, д. 9.

1.5. ИКЗ: 263911100891891110100100070000000244.

2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена Контракта составляет: **598 850 (Пятьсот девяносто восемь тысяч восемьсот пятьдесят) рублей 00 копеек, в т.ч. НДС 5%**, является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта за исключением случаев, предусмотренных настоящим Контрактом и Федеральным законом № 44-ФЗ.

2.2. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.3. Цена Контракта указана с учетом всех расходов Исполнителя, связанных с оказанием услуг и всех расходов на перевозку, страхование, в том числе уплату налогов, пошлин, сборов, расходов по оплате стоимости сторонних организаций и третьих лиц и других обязательных платежей, которые необходимо выплатить при исполнении Контракта.

2.4. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе заключения и исполнения Контракта, за исключением изменений по соглашению сторон в следующих случаях:

2.4.1. при снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом количества товара (работы, услуги), качества поставляемого товара (работы, услуги);

2.4.2. если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом количество товара, объем работы или услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом количество поставляемого товара, объем выполняемой работы или оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному количеству товара, дополнительному объему работы или услуги исходя из установленной в контракте цены единицы товара, работы или услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом количества товара, объема работы или услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы товара, работы или услуги. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного контрактом количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены контракта на предусмотренное в контракте количество такого товара;

2.5. Заказчик оплачивает услуги Исполнителя, оказанные в соответствии с настоящим Контрактом, путем перечисления соответствующей суммы на банковский счет Исполнителя, реквизиты которого указаны в разделе 13 Контракта, на основании надлежаще оформленного и подписанного обеими Сторонами настоящего Контракта Акта сдачи-приемки услуг за отчетный период (календарный месяц), в течение 10 (десять) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке услуг.

2.6. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счетов Заказчика. За дальнейшее прохождение денежных средств Заказчик ответственности не несет.

3. Сроки оказания услуг.

3.1. Исполнитель оказывает услуги с «12» января 2026 по «28» февраля 2026 г., согласно ч. 2 ст. 2 ст. 425 ГК РФ.

3.2. Окончание срока действия настоящего Контракта не влечет прекращение неисполненных обязательств Сторон, в том числе гарантийных обязательств Исполнителя.

4. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

4.1. В течение 5 (пяти) рабочих дней после завершения оказания услуг за отчетный период, предусмотренных Контрактом, Исполнитель представляет Заказчику комплект отчетной документации и Акта сдачи-приемки услуг, подписанный Исполнителем, в 2 (двух) экземплярах.

4.2. В течение 5 (пяти) рабочих дней, Заказчик рассматривает результаты и осуществляет приемку оказанных услуг по настоящему Контракту на предмет соответствия объема и качества требованиям, изложенным в настоящем Контракте и Техническом задании, и направляет Исполнителю подписанный Заказчиком 1 (один) экземпляр Акта сдачи-приемки услуг.

В случае отказа Заказчика от принятия результатов оказанных услуг в связи с необходимостью устранения недостатков и (или) доработки результатов услуг Исполнитель обязуется устранить указанные недостатки/произвести доработки за свой счет.

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

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

4.5. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг за отчетный период (календарный месяц) и предъявленный Исполнителем Заказчику счет и/или счет-фактура на оплату части Цены Контракта являются основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

5. Права и обязанности Сторон

5.1. Заказчик вправе:

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

5.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с Техническим заданием и настоящим Контрактом.

5.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказываемых услуг.

5.1.5. Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

5.1.6. Ссылаться на недостатки услуг, в том числе в части объема и стоимости этих услуг.

5.2. Заказчик обязан:

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

5.2.2. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Контрактом.

5.2.3. При обнаружении несоответствия объема и стоимости оказанных Исполнителем услуг в объеме, установленном в Акте сдачи-приемки услуг вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных услуг.

5.2.4. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

- 5.3. Исполнитель вправе:
- 5.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по настоящему Контракту на основании представленных Исполнителем отчетных документов и при условии истечения срока, указанного в пункте 4.3. настоящего Контракта.
- 5.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии с пунктом 2.5 настоящего Контракта.
- 5.3.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Контракта.
- 5.3.4. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями настоящего Контракта.
- 5.4. Исполнитель обязан:
- 5.4.1. Оказать услуги в объеме, сроки, надлежащего качества и по цене, предусмотренные настоящим Контрактом и Техническим заданием (Приложение № 1).
- 5.4.2. Самостоятельно приобретать продукты питания, необходимые для исполнения настоящего Контракта.
- 5.4.3. Обеспечить работников столовых спецодеждой, необходимым кухонным инвентарем.
- 5.4.4. Приобретать столовые приборы, дезинфицирующие и моющие средства.
- 5.4.5. Проводить уборку пищеблока.
- 5.4.6. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности в подсобных помещениях и на пищеблоке.
- 5.4.7. Принять в пользование по акту приема-передачи от Заказчика холодильное, тепловое и торгово-технологическое оборудование.
- 5.4.8. Исполнитель должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблоки учреждений собственным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими и чистящими средствами в течение 3-х дней с момента подписания Контракта.
- 5.4.9. Исполнитель обеспечивает наличие кухонного инвентаря, посуды, приборов, санитарной и специальной одежды, моющих средств в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания в течение всего срока исполнения Контракта.
- 5.4.10. Обеспечить соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации.
- 5.4.11. Обеспечить устранение недостатков, выявленных при сдаче-приемке услуг за свой счет.
- 5.4.12. Представить Заказчику сведения об изменении своего почтового адреса в срок не позднее 5 дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении почтового адреса почтовым адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Контракте.
- 5.4.13. Исполнить иные обязательства, предусмотренные законодательством Российской Федерации и Контрактом.
- 5.4.14. В случае повреждения действующих инженерных коммуникаций при оказании услуг восстановить поврежденную сеть за свой счет.
- 5.4.15. Исполнитель должен обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями Роспотребнадзора по г. Керчи и органов противопожарной безопасности. Самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению сотрудниками, привлекаемыми к оказанию услуг, соответствующих санитарно-гигиенических норм и правил, установленных действующим законодательством в области организации питания. Обязан обеспечивать и соблюдать пожарную и антитеррористическую безопасность, выполнять противопожарные требования и требования антитеррористической защищенности на арендованных площадях в соответствии со ст. 38 Федерального закона от 21.12.1994г. «О пожарной безопасности» №69-ФЗ и п. 38 Правил пожарной безопасности (ППБ 01-03) и Постановлением Правительства Российской Федерации от 02.08.2019г. №1006 «Об утверждении требований к антитеррористической защищенности объектов (территорий) Министерства образования и науки Российской Федерации и объектов (территорий), относящихся к сфере деятельности Министерства образования и науки Российской Федерации, и формы паспорта безопасности этих объектов (территорий)»
- 5.4.16. Соблюдать правила антитеррористической безопасности в учреждении Заказчика:
- не допускать лиц, не связанных с оказанием услуг по организации питания в помещение пищеблока,
 - при обнаружении посторонних предметов, подозрительных лиц незамедлительно информировать руководство учреждения, ответственного администратора, дежурного учителя.
- 5.4.17. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.
- 5.4.18. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания; биологических факторов, химических факторов, физических факторов.
- 5.4.19. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских,

хлебобулочных изделий (далее – пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

5.4.20. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

5.4.21. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

5.4.22. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.4.23. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

5.4.24. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

5.4.25. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

6. Гарантии

6.1. Исполнитель гарантирует качество оказания услуг в соответствии с требованиями, указанными в пункте 5.4.10 Контракта.

7. Ответственность Сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

8. Порядок расторжения Контракта

8.1. Настоящий Контракт может быть расторгнут:

по соглашению Сторон;

в судебном порядке;

в одностороннем порядке в соответствии с действующим законодательством.

8.3. Сторона, которой направлено предложение о расторжении Контракта по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты его получения.

8.4. Расторжение Контракта производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

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

9. Обстоятельства непреодолимой силы

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

9.2. При наступлении таких обстоятельств срок исполнения обязательств по Контракту отодвигается соразмерно времени действия данных обстоятельств постольку, поскольку эти обстоятельства значительно влияют на исполнение Контракта в срок.

9.3. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты

возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

9.4. Если обстоятельства, указанные в пункте 10.1 Контракта, будут длиться более 2 (двух) календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе требовать расторжения Контракта без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

10. Порядок урегулирования споров

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

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

10.3. До передачи спора на разрешение арбитражного суда Стороны принимают меры к его урегулированию в претензионном порядке.

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

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

10.3.3. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы либо выписки из них.

В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

10.4. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и недостижения взаимного согласия споры по настоящему Контракту разрешаются в Арбитражном суде Республики Крым.

11. Срок действия, порядок изменения Контракта

11.1. Контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует по «28» февраля 2026 года (включительно), а по обязательствам Заказчика до их полного исполнения.

11.2. Окончание срока действия настоящего Контракта не освобождает стороны от исполнения принятых на себя обязательств.

11.3. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту, не противоречащие законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительным соглашением Сторон в письменной форме.

12. Прочие условия

12.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего Контракта, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по почтовому адресу Стороны, указанному в разделе 13 настоящего Контракта, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

12.2. Нежилое помещение и оборудование пищеблока передается в безвозмездное пользование для организации питания обучающихся в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

12.3. Контракт составлен в 2 (двух) экземплярах по одному для каждой из Сторон, имеющих одинаковую юридическую силу.

12.4. Во всем, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

12.5. Неотъемлемыми частями Контракта являются: приложение № 1 «Техническое Задание».

13. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

ЗАКАЗЧИК:

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Керчи Республики Крым "Школа № 12 имени Героя Советского Союза Н.А. Белякова"	Индивидуальный предприниматель Платова Рина Анатольевна
298329; Республика Крым, г. Керчь, ул. Ворошилова, д.9.	Республика Крым, 298320, г. Керчь, ул. Набережная, 1, кв. 14
ИНН 9111008918; КПП 911101001	911100097101
ОГРН 1149102177168	314910234403863
Р/счет 03234643357150007500 К/счет 40102810645370000035	Р/счет 40802810002301108662 К/счет 30101810035100000101.
ОКЦ № 7 ЮГУ Банка России // УФК по Республике Крым, г. Симферополь	АО «Банк ЧБРР» 295001, г. Симферополь, ул. Большевикская, 24
БИК 013510002	БИК 043510101
л/с 20756Э05880; 21756Э05880	
Эл. Адрес: school8_kerch@crimeaedu.ru Тел.: 8 (36561) 6-30-09	Эл. Адрес: Platova.Rina@mail.ru Тел./ факс: +7 (918) 444-78-43



О.В. Зорина

ИП Платова Р.А.



Техническое Задание

Услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование и учащихся льготных категорий в школьных столовых (далее – услуги), представляют собой услуги по изготовлению завтраков и обедов с использованием самостоятельно закупленных и доставленных продуктов питания и сырья.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, профессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

Обучающиеся общеобразовательной организации, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и(или) обеда.

Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. Завтрак для обучающихся 1-4 классов должен содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15-20 г белка, 15-20 г жира и 60-80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов.

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

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

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро - микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

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

При разработке меню руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

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

Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении к настоящему Техническому заданию.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны храниться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования:

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении к Техническому заданию.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

Питьевой режим в детских организациях должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

В детских организациях должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

Объемы услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование и учащихся льготных категорий :

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Керчи Республики Крым "Школа № 12 имени Героя Советского Союза Н.А. Белякова"

Наименование товара, работы, услуги	Детодни	Стоимость услуги	Всего
обеспечение горячим питанием (завтрак) учащихся 5-11 классов, отнесенных к льготной категории	7000	85,55	598 850,00
ИТОГО:			598 850,00

Исполнитель оказывает услуги с 12 января 2026 года и по 28 февраля 2026 года в учебные дни.

Услуги должны оказываться по адресу: 298329, Республика Крым, г. Керчь, ул. Ворошилова, д. 9.

Краткие характеристики оказываемых услуг:

- оказание услуг по организации питания в соответствии с согласованным примерным меню;
- организация питания, приготовление рационов питания с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, установленных действующим законодательством в области организации питания;

- выдача питания детям, сервировка столов, уборка помещений пищеблока.
- Дети с ограниченными возможностями здоровья, а так же дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, обеспечиваются двухразовым питанием (сухим пайком). Сухой паек выдается из согласованного с территориальным отделением Роспотребнадзора перечня продуктов, используемых в утвержденном двухнедельном меню (в случае наличия в образовательном учреждении такой категории учащихся).

Сопутствующие услуги, входящие в обязанность Исполнителя:

- подготовка и проверка работоспособности материально-технического оборудования;
- проведение мероприятий по подготовке производственных помещений и материально-технического оборудования пищеблока к оказанию услуг;
- осуществлять доставку и выгрузку продуктов питания и продовольственного сырья для оказания услуг по организации питания.

При оказании услуг по организации питания Исполнитель обязуется:

- Соблюдать требования к качественным и количественным характеристикам услуг, функциональным характеристикам услуг, требования к безопасности услуг, установленных действующим законодательством в области организации питания и соответствующим требованиям контракта и технического задания.
- Организовывать ежедневный рациональный и полноценный, приготовленный с учетом требований действующего законодательства приём пищи, при этом прием пищи должен быть с горячим блюдом соответствующий установленному Заказчиком режиму питания.

Описание услуги общие требования к оказанию услуг:

- Примерное меню разрабатывается Исполнителем с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона. В меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах в соответствии с технологическими картами, с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, установленных действующим законодательством в области организации питания.

• Исполнитель запрашивает у Заказчика сведения о численности обучающихся, которых нужно обеспечить питанием, не позднее одного дня до дня оказания услуги. Допускается уточнение количества обучающихся в процессе оказания услуг и внесение корректировок в заявку Заказчика, в связи с тем, что численность обучающихся может меняться в зависимости от дней недели (учебные дни, выходные, праздничные и каникулярные дни). При этом такие изменения должны производиться заблаговременно, до начала очередного дня оказания услуг.

• Исполнитель обеспечивает своевременное снабжение пищеблока необходимыми продуктами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с разработанным Исполнителем примерным меню, согласованным Роспотребнадзором по г. Керчи и Заказчиком, в соответствии с меню-требованием утвержденным Заказчиком и количеством питающихся, указанным в заявках Заказчика.

• В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов – письменному согласованию с заказчиком. При этом письменное уведомление от Исполнителя о причинах замены должно поступить Заказчику минимум за один календарный день до планируемой даты внесения изменения в меню.

• Исполнитель несет ответственность и обеспечивает строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил, установленных действующим законодательством в области оказания услуг по организации питания. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

• Исполнитель проводит бракераж сырой продукции и обеспечивает ведение журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих продуктов и полуфабрикатов в соответствии с требованиями всех санитарно-гигиенических норм и правил, установленных действующим законодательством в области оказания услуг по организации питания.

• Исполнитель обязуется использовать при приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, санитарно-гигиеническим нормам и правилам, установленным действующим законодательством в области оказания услуг по организации питания.

• Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 5 к МР 2.4.0179-20. 2.4.)

•Выдача готовой пищи Исполнителем, учащимся осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника Заказчика, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, который разрабатывается и ведется Исполнителем. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в утвержденном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

•Исполнитель обеспечивает помещения пищеблока спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, салфетками в соответствии с действующими нормами оснащения.

Исполнитель должен обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями Роспотребнадзора по г. Керчи и органов противопожарной безопасности. Самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению сотрудниками, привлекаемыми к оказанию услуг, соответствующих санитарно-гигиенических норм и правил, установленных действующим законодательством в области организации питания. Обязан обеспечивать и соблюдать пожарную и антитеррористическую безопасность, выполнять противопожарные требования и требования антитеррористической защищенности на арендованных площадях в соответствии со ст. 38 Федерального закона от 21.12.1994г. «О пожарной безопасности» №69-ФЗ и п. 38 Правил пожарной безопасности (ППБ 01-03) и Постановлением Правительства Российской Федерации от 07.10.2017г. №1235 «Об утверждении требований к антитеррористической защищенности объектов (территорий) Министерства образования и науки Российской Федерации и объектов (территорий), относящихся к сфере деятельности Министерства образования и науки Российской Федерации, и формы паспорта безопасности этих объектов (территорий)»

Исполнитель несет ответственность за сохранность материально-технического оборудования Заказчика. Помещение и материально-техническое оборудование Заказчика используются Исполнителем только для оказания услуг по организации питания в: **Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Керчи Республики Крым "Школа № 12 имени Героя Советского Союза Н.А. Белякова"**.

•Исполнитель обеспечивает содержание помещений и материально-технического оборудования: мебели, кухонного инвентаря, посуды, торгово-технологического и холодильного оборудования, размещенного в помещениях пищеблока Заказчика в чистоте.

•Исполнитель обеспечивает проведение надлежащей санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного окружения.

Информация об услугах доводится до сведения обучающихся и работников Заказчика посредством ежедневного меню, которое вывешивается в месте ее подачи. Информация должна содержать: наименование предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

Исполнитель назначает ответственное лицо для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций.

Требования соответствия оказания услуг нормативным документам:

Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с нормативными требованиями охраны труда, а также другими правилами, и нормативными документами, предъявляемыми к организации питания и другими правовыми актами, действующими в сфере оказания услуг по организации питания;

Постановления Правительства Российской Федерации от 29 марта 2023 года №498 «Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

Оказание услуг, блюда, кулинарные изделия и пищевые продукты, изготавливаемые для использования в их питании, должны отвечать санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, «Методическим рекомендациям по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым», утвержденными совместным приказом от 24.04.2017 года № 1036/68 Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю, «Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым», утв. Приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022г, в том числе:

- СанПиН 2.3/2.4:3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 2.3.2 1078-01. 2.3.2. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

• СП 1.1.1058-01. 1.1. «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;

• МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций

Качество услуг по организации питания должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации и Республики Крым, в том числе национальным стандартам:

• ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

• ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

Определение норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарных изделий осуществляется в соответствии с национальным стандартом ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Для органолептической оценки качества кулинарных изделий используется национальный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

Исполнитель должен гарантировать, что качество и безопасность блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, используемых для организаций питания, соответствует требованиям и нормам, установленным:

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

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

• Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции»;

• Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) от 09.10.2013 г. «О безопасности мяса и мясной продукции»;

• Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) от 09.12. 2011«О безопасности пищевой продукции»

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо I-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10

20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

13. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

ЗАКАЗЧИК:

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Керчи Республики Крым "Школа № 12 имени Героя Советского Союза Н.А. Белякова"	Индивидуальный предприниматель Платова Рина Анатольевна
298329, Республика Крым, г. Керчь, ул. Ворошилова, д.9.	Республика Крым, 298320, г. Керчь, ул. Набережная, 1, кв. 14
ИНН 9111008918; КПП 911101001	911100097101
ОГРН 1149102177168	314910234403863
Р/счет 03234643357150007500 К/счет 40102810645370000035	Р/счет 40802810002301108662 К/счет 30101810035100000101
ОКЦ № 7 ЮГУ Банка России // УФК по Республике Крым, г. Симферополь	АО «Банк ЧБРР» 295001, г. Симферополь, ул. Большевикская, 24
БИК 013510002	БИК 043510101
л/с 20756905880; 21756905880	
Эл. Адрес: school8_kerch@crimeaedu.ru Тел.: 8 (36561) 6-30-09	Эл. Адрес: Platova.Rina@mail.ru Тел./ факс: +7 (918) 444-78-43



Директор г. Керчи Р.А. В. Зорина



ИП Платова Р.А.