

ДОГОВОР №77-2026-02
на оказание услуг по организации горячего питания

г. Челябинск

«___» _____ 20___ г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 77 г. Челябинска», в лице директора Саблиной Марии Александровны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», и Индивидуальный предприниматель Паладий Алексей Валерьевич, действующий на основании ОГРНИП 324745600086700 от 23 мая 2024 г, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», заключили настоящий договор на оказание услуг по организации горячего питания (далее по тексту - Договор) с соблюдением требований Федерального закона от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее – Закон № 223-ФЗ) о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. По настоящему Договору «Исполнитель» обязуется организовать ежедневное горячее питание для обучающихся «Заказчика», получающих бюджетные средства на питание согласно муниципальной программе «Организация питания воспитанников и обучающихся в муниципальных образовательных организациях города Челябинска» (далее – услуги).

1.2. Срок оказания услуг: с «12» января 2026 г. по «31» января 2026 г.

1.3. Место оказания услуг: г. Челябинск, ул. Ереванская, д.16, столовая, 1 этаж.

1.4. Источник финансирования Договора: Закупка за счет собственных средств организации. Средства автономных учреждений.

2. Требования к качеству организации питания

2.1. Заказчик, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», создаёт бракеражную комиссию для контроля за качеством готовых блюд в составе не менее трех человек, утверждаемую локальным нормативным актом Заказчика.

2.2. Исполнитель обязуется:

2.2.1. Обеспечить соблюдение требований к качеству услуг, требования к их безопасности, требования к результатам услуг, связанных с определением соответствия оказываемых услуг потребностям «Заказчика» в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемым приложением к настоящему Договору (Приложение № 1 к Договору).

2.2.2. Обеспечивать доступность проверки членами бракеражной комиссии «Заказчика», в любом составе, соблюдения условий организации питания обучающихся, условиям хранения продуктов питания и технологического процесса блюд.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. 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.

3.1.2. Предоставить имеющиеся нежилые помещения по договору безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения для организации питания – пищеблок, складские помещения, цеха, иные помещения Учреждения, необходимые для приготовления пищи (далее – пищеблок) Исполнителю в соответствии со ст. 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п. 69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

3.1.3. Предоставить имеющееся движимое имущество (оборудование и инвентарь) для организации питания, необходимыми для приготовления пищи Исполнителю в соответствии с условиями заключенного между Заказчиком и Исполнителем договора безвозмездного пользования (ссуды) в соответствии со ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п.69.1 решения **Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 77 г. Челябинска»**, Саблина Мария Александровна, Директор

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Идентификатор: adbcef2c-c1ec-4a13-88f8-0e1787992a1b

ОТВЕРЖЕНО Исполнителем: **ИП Паладий Алексей Валерьевич**, Кантанова Елена Михайловна

09.12.25 11:59 (MSK)

Сертификат: 02364AB10987B30A994C47C755117325D

ОТВЕРЖЕНО Заказчиком: **Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 77 г. Челябинска»**, Саблина Мария Александровна, Директор

09.12.25 12:34 (MSK)

Сертификат: 00E182993C01319D4C09C0344864790D26

Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

3.1.4. Принимать оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего Договора или направлять в адрес Исполнителя мотивированный отказ от их приемки;

3.1.5. Производить оплату за оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего Договора.

3.1.6. Своевременно доводить до Исполнителя режим работы пищеблока по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из сторон ставит в известность другую сторону не позднее, чем за 2 дня.

3.1.7. Заказчик ежедневно предоставляет Исполнителю заявки за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении до 7-00 утра на текущий день. В заявке указываются: категория детей, количество питающихся, дата оказания услуги.

3.1.8. При отсутствии замечаний Заказчик обязан согласовать десятидневное меню, разработанное и представленное Исполнителем в течении 3 рабочих после его предоставления Исполнителем, при наличии замечаний, Заказчик указывает на выявленные отклонения и отправляет на доработку Исполнителю. Исполнитель вносит корректировку в течение 3 дней и направляет Заказчику.

3.2. Заказчик имеет право:

3.2.1. Осуществлять контроль за своевременным, надлежащим выполнением Исполнителем условий настоящего Договора. Члены бракеражной комиссии Заказчика в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.2.2. Привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для обеспечения контроля деятельности Исполнителя в части исполнения настоящего Договора.

3.2.3. Осуществлять контроль за исполнением настоящего Договора с привлечением Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области с проведением необходимых лабораторных исследований.

3.2.4. Отказаться (полностью или частично) от оплаты оказываемых услуг, не соответствующих требованиям технического задания, в соответствии с настоящим Договором;

3.2.5. Указывать на замечания, либо на необходимость доработки представленного Исполнителем десятидневного меню представленного Заказчику.

3.2.6. Контролировать процесс оказания услуг в течение всего срока действия настоящего Договора;

3.2.7. Требовать устранения Исполнителем недостатков оказанных услуг;

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах.

3.3.2. 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.

3.3.3. 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 в соответствии с Приложением №1 к Договору и действующим законодательством, без согласованного меню Исполнитель не имеет право приступать к оказанию услуг по организации горячего питания.

3.3.4. Обеспечить ежедневное питание обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в соответствии с согласованным с Заказчиком меню.

3.3.5. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществлять путем предварительного накрытия столов (сервировки). Не допускается привлечение обучающихся к осуществлению предварительного накрытия столов (сервировки).

3.3.6. Своевременно и качественно оказывать услуги. Гарантии распространяются на оказываемые услуги – в полном объеме, на предоставляемые продукты питания, готовую продукцию – в полном объеме.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
Идентификатор: adbcef2c-c1ec-4a13-88f8-0e1787992a1b

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ИП Паладий Алексей Валерьевич, Каштанова Елена Михайловна
09.12.25 11:59 (MSK) Сертификат 02364AB10087B30A9944C47C255117225D

ОТПРАВЛЕНО
УТВЕРЖДЕНО
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЛИЦЕЙ № 77
г. ЧЕЛЯБИНСКА", Саблина Мария Александровна, Директор
09.12.25 12:34 (MSK) Сертификат 00F192993C01319DA4D9C0344B64700D26

3.3.7. Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, санитарным нормам и правилам, государственным стандартам, в соответствии с техническим заданием (Приложение № 1 к Договору).

3.3.8. соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим;

3.3.9. Исполнитель предоставляет Заказчику всю необходимую документацию на поставляемую продукцию (сертификаты и проч.), оформленную в соответствии с действующим законодательством, по требованию заказчика в течении 24 часов с момента получения запроса.

3.3.10. 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).

3.3.11. 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.

3.3.12. 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 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.

3.3.13. 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.

3.3.14. 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.

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

3.4. Исполнитель имеет право:

3.4.1. Получать оплату за оказанные услуги в порядке и сроки, установленные настоящим Договором.

3.4.2. Исполнитель вправе привлечь к исполнению своих обязательств иных лиц (соисполнителей).

3.4.3. По согласованию с Заказчиком оказывать дополнительные услуги по организации питания обучающихся за счет средств родителей (организация продажи полуфабрикатов, кулинарных изделий, выпечки и иные услуги по организации питания).

3.4.4. Производить сверку расчетов с Заказчиком по настоящему Договору ежемесячно до 15 числа месяца, следующего за отчетным.

3.4.5. Заключение договора безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения и движимого имущества (оборудования, инвентаря) с Заказчиком на условиях, установленных в извещении об аукционе в электронной форме, на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена оказания услуг по настоящему Договору составляет **204 638 (двести четыре тысячи шестьсот тридцать восемь) рублей 25 копеек**, НДС не предусмотрен.

В цену Договора входят все расходы на оказание услуг по организации горячего питания, в т. ч.

стоимость товаров, произведенных и готовой продукцией с учетом стоимости тары, упаковки, затрат по хранению, доставке до места организации питания, а также расходов на оплату разгрузочным работам, а так же расходов на уплату

ОТВЕРЖДЕНО **МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЛИЦЕЙ № 77 Г. ЧЕЛЯБИНСКА"**, Саблина Мария Александровна, Директор

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
Идентификатор: adbcef2c-c1ec-4a13-88f8-0e1787992a1b
09.12.25 11:59
Сертификат 033644B10087B30A9944C47C7F5117235D
09.12.25 12:34
Сертификат 00F192993C01319DA4D9C0344B64700D26

налогов, сборов и других обязательных платежей, расходы связанные с приготовлением блюд, затраты на оформление необходимой технической и справочной документации, организацию производственного контроля.

4.2. Цена оказания услуг, поручаемых Исполнителю по настоящему Договору, определяется в соответствии с Расчетом цены Договора (Приложение № 2, являющееся неотъемлемой частью настоящего Договора).

4.3. Цена настоящего Договора является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных Положением о закупке товаров, работ, услуг Заказчика.

4.4. Заказчик производит оплату Исполнителю за оказанные услуги по организации питания по фактическому количеству питающихся обучающихся на основании акта об оказании услуг.

4.5. Оплата производится ежемесячно путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 7 (семь) рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта об оказании услуг, и предоставления Исполнителем счета на оплату. Акт об оказании услуг составляется с учетом фактической численности питающихся учащихся и фактически отработанных за месяц дней с учетом стоимости питания на одного учащегося по соответствующей категории.

5. Порядок сдачи-приемки услуг

5.1. Факт приемки готовых блюд по качеству ежедневно фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия Заказчика.

В случае выявления нарушений качества, технологии приготовления и иных недостатков пищевых продуктов и готовых блюд при ежедневной приемке (снятии проб) Исполнитель обязан заменить некачественные блюда и продукты в течение 45 минут (один урок).

5.2. Ежемесячно, не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным, Исполнителем предоставляется Заказчику акт об оказании услуг, в котором указывается цена и объем оказанных услуг и который является основанием для осуществления расчетов.

5.3. Заказчик, в случае отсутствия претензий по поводу оказываемых услуг, принимает услуги и подписывает акт об оказании услуг в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем.

5.4. В случае отказа Заказчика подписать акт об оказании услуг, он должен направить Исполнителю письменный мотивированный отказ в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем, с указанием нарушений и сроков устранения.

5.4. Услуги по организации питания считаются принятыми в случае отсутствия претензий Заказчика к Исполнителю по поводу оказанных услуг, а в случае наличия таких претензий – после разрешения возникших разногласий. В случае возникновения претензий по поводу качества оказываемых услуг, Заказчик вправе привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для разрешения разногласий.

5.9. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных услуг в случае выявления несоответствия услуг условиям Договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих услуг и устранено Исполнителем.

6. Ответственность сторон

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение взятых на себя обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного настоящим договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени. Такая пеня устанавливается Договором в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается Договором в размере 1/300 действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от суммы, пропорциональную объему

обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем

6.4. Уплата неустойки не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по Договору.

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

7. Обстоятельства непреодолимой силы

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего Договора в результате событий чрезвычайного характера.

7.2. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение трех календарных дней известить в письменном виде другую Сторону о наступлении действия обстоятельства непреодолимой силы и предоставить надлежащее доказательство наступления таких обстоятельств. Надлежащим доказательством наличия указанных обстоятельств и их продолжительности будут служить заключения соответствующих компетентных органов.

7.3. По прекращению действия обстоятельств непреодолимой силы, Сторона, ссылающаяся на них, должна в сроки, указанные в п. 7.2 настоящего Договора, известить об этом другую Сторону в письменном виде.

Если Сторона не направит или несвоевременно направит необходимое извещение, то она обязана возместить другой Стороне убытки, причиненные не извещением или несвоевременным извещением.

7.4. Требования обеспечения питания в период режима повышенной готовности, чрезвычайной ситуации, карантина, режима самоизоляции в связи с распространением коронавирусной инфекции или обучающихся на дому не распространяется, и оплата в случае отсутствия обучающихся не производится.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Договора, будут решаться путем предъявления претензий.

8.2. Претензии предъявляются в письменной форме и подписываются уполномоченным лицом. К претензии прилагаются документы, подтверждающие предъявленные заявителем требования.

8.3. Ответ на претензию дается в письменной форме в 10-тидневный срок со дня получения и подписывается уполномоченным лицом.

8.4. В случае невозможности разрешения разногласий с соблюдением претензионного порядка рассмотрения споров, стороны обращаются

9. Порядок расторжения Договора

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

10. Прочие условия

10.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания и действует до «31» января 2026 г., а в части взаиморасчетов, до полного исполнения сторонами своих обязательств по настоящему Договору.

10.2. Обо всех изменениях, связанных с адресом, реквизитами сторон и другими данными, влияющими на исполнение Договора, стороны обязаны известить друг друга в течение 5 (пяти) дней.

10.3. Все уведомления сторон, связанные с исполнением настоящего Договора, направляются в письменной форме по адресу сторон или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала.

10.4. В случаях, не предусмотренных настоящим Договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.5. Настоящий Договор имеет 2 приложения, являющихся неотъемлемой частью настоящего Договора:

- Приложение № 1 - Техническое задание;
- Приложение № 2 - Расчет цены Договора.

11. Реквизиты сторон

Заказчик:**МАОУ «Лицей №77 г. Челябинска»**

454129, г. Челябинск, ул. Ереванская, дом 16

ИНН 7449017002 КПП 744901001

ОГРН 1027402702986

Получатель: Комитет финансов города Челябинска
(МАОУ «Лицей №77 г. Челябинска» л/с
3047303028А)

Банк получателя:

ОКЦ № 5 УГУ Банка России//УФК по Челябинской
области г Челябинск

Казначейский счет (р/с): 03234643757010006900

ЕКС (к/с): 40102810645370000062

БИКТОФК: 017501500

тел./факс 8 (351) 253-35-64; 254-04-10

e-mail: sch77@inbox.ru

Директор

_____/ Саблина М. А. /

М.П.

Исполнитель:**Индивидуальный предприниматель Паладий****Алексей Валерьевич**

454128, г. Челябинск, пр.Победы, д. 321, кв. 234

ОГРНИП 324745600086700

ИНН 743000727452

БИК: 044525411

Банк: ФИЛИАЛ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" БАНКА ВТБ
(ПАО)

Корреспондентский счёт: 30101810145250000411

Расчётный счёт: 40802810020230003300

Тел/факс +7 951 803 0888

Email: 2354371@mail.ru

_____/ Паладий А.В. /

М.П. (при наличии)

Техническое задание

1. Сведения об основных условиях оказания услуг

1) Наименование Заказчика: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 77 г. Челябинска».

2) Место оказания услуг: г. Челябинск, ул. Ереванская, д.16, столовая, 1 этаж.

3) Сроки оказания услуг: с «12» января 2026 г. по «31» января 2026 г.

4) График оказания услуг:

Режим работы школы: с 08 часов 00 минут по 17 часов 00 минут

Количество смен: 2.

Оказание услуг производится в соответствии с Категорией обучающихся с 1-го по 4-й классы, получающие бюджетные средства на питание и расписанием работы столовой в соответствии с учебным планом Заказчика расположенного по адресу: г. Челябинск, ул. Ереванская, д.16, столовая, 1 этаж, для организации горячего питания обучающихся получающих бюджетные средства на питание в 2026 г.:

5) Регулярное горячее питание детей по (десятидневному) меню для обучающихся, в соответствии с категориями:

Дети из малообеспеченных семей;

Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 45);

Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации;

Дети из многодетных семей;

Дети из семей участников (ветеранов) боевых действий.

Регулярное горячее питание детей по (десятидневному) меню для обучающихся, в соответствии с категориями:

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды;

Обучающиеся, один из родителей, которых является мобилизованным военнослужащим.

б) Исполнитель поставляет продукцию по письменной заявке Заказчика услуг в соответствии с графиком работы столовой. Срок предоставления заявки Исполнителю Заказчиком услуг ежедневно за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении – до 7:00 утра на текущий день. В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

2. Требования соответствия к функциональным характеристикам объекта закупки.

Услуги по питанию должны отвечать требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Регулярное горячее питание детей по (десятидневному) меню, в соответствии с санитарными нормами для детей от 7 до 11 лет (начальная школа 1 - 4 классы), согласованному с Заказчиком.

Услуги по питанию детей должны быть оказаны качественно и в полном объеме.

В меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, поджаривание, продукты с раздражающими свойствами. Фактически рацион питания должен соответствовать согласованному с Заказчиком меню.

3. Требования соответствия качественным характеристикам объекта закупки.

Ежедневное питание обучающихся в учреждении «Лицей № 77 г. ЧЕЛЯБИНСКА», Саблина Мария Александровна, Директор

ОТПРАВЛЕНО 09.12.25 11:59 (MSK) Сертификат 02364AB10087B30A9944C47C255117225D
ИП Паладий Алексей Валерьевич, Каштанова Елена Михайловна
Эл.доверенность №f591640e-5c35-4f5e-b4f1-aeda407ae911
УТВЕРЖДЕНО 09.12.25 12:34 (MSK) Сертификат 00F192993C01319DA4D9C0344B64700D26
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 77 г. ЧЕЛЯБИНСКА», Саблина Мария Александровна, Директор

стандартами и технологическими нормативами. Оказание услуг питания основанных на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 и национальными стандартами РФ.

Качество услуг питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

- Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе";
- Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки";
- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции";
- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки");
- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей". (Вместе с «ТРТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»);
- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию";
- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции";
- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции";
- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции» ;
- "ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" (утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст) ;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения,

отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Идентификатор: adbcef2c-c1ec-4a13-88f8-0e1787992a1b
ОТПРАВЛЕНО ИИ Паладий Алексей Валерьевич, Каштанова Елена 09.12.25 11:59 Сертификат 02364AB10087B30A9944C47C255117225D
союза, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу. МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЛИЦЕЙ № 77 ГО. ЧЕЛЯБИНСКА", Саблина Мария Александровна, Директор
УТВЕРЖДЕНО Сертификат 00F192993C01319DA4D9C0344B64700D26

- Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов";

- «МР 2.4.0179-20 2.4 Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания учащихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утвержденный Главным государственным санитарным врачом РФ.18.05.2020) ;

- "ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1598-ст);

- "ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст);

- "ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 192-ст);

- "ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 193-ст);

- "ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 195-ст);

- "ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 196-ст);

- "ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1674-ст);

- "ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1675-ст);

- "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил";

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 75 "Об утверждении СанПиН 2.1.4.2653-10 "Изменения N 2 к СанПиН 2.1.4.1116-02 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества";

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03";

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

Надополнительный процесс приготовления пищи и организации питания продуктов, посуды, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденным единым перечнем продукции, подтвержденной обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии. Исполнитель должен иметь и предъявить по первому требованию Заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
ИП Паладий Алексей Валерьевич, Каштанова Елена
Эл. доверенность №f591640e-5c35-4f5e-b4f1-aeda407ae911
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Закатика № 77
Г. ЧЕЛЯБИНСКА", Саблина Мария Александровна, Директор

09.12.25 11:59
09.12.25 12:34

Сертификат 02364AB10087B30A9944C47C255117225D
Сертификат 00F192993C01319DA4D9C0344B64700D26

в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 23 декабря 2021 г. N 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации", на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

Пищевые продукты, используемые при производстве продукции, предназначенной для питания обучающихся и организации их питания по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

При организации питания с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток. На все ассортиментные группы пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий производителем устанавливаются условия хранения и сроки годности.

Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского (школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами – дата и время упаковки.

В маркировке готовых блюд и кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя;
- наименование готового блюда и кулинарной продукции;
- номер технологической карты;
- масса нетто;
- количество штук (порций) и масса одной штуки (порции);
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- дата выработки;
- срок годности и условия хранения;
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта.

Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации, о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика, дата и место декларирования, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника. Не допускается поставка и использование

ОПРАВЛЕНО ИИП Паладий Алексей Валерьевич, Каштанова Елена 09.12.25 11:59 Сертификат 02364AB10087B30A9944C47C255117225D
Эл. доверенность №RF591640e-5c35-4f5e-b4f1-aeda407ae911
УТВЕРЖДЕНО МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЛИЦЕЙ № 77 (MSK) Г. ЧЕЛЯБИНСКА", Саблина Мария Александровна, Директор 09.12.25 12:34 Сертификат 00F192993C01319DA4D9C0344B64700D26

пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Пищевые продукты не должны содержать химические сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

Не допускается использование в питании мяса птицы механической обвалки, выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускает подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

Исполнитель обеспечивает доступность проверки представителями «Заказчика» соблюдения условий организации питания обучающихся, хранения продуктов питания и технологического процесса приготовления пищи.

4. Требования соответствия эксплуатационным характеристикам объекта закупки.

Входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Наличие документов: бракеражные журналы, меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции) и другие документы, необходимые для надлежащего оказания услуг.

Внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность. Отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Проверка соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

Оперативный контроль качества продуктов.

Не допускается приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

Соблюдение технологии приготовления блюд.

Контроль за качеством и безопасностью питания учащихся.

5. Требования к ценообразованию

При оказании услуг цены на продукты питания не должны превышать предельных размеров наценок на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях в соответствии с постановлением Единого тарифного органа Челябинской области от 14.12.2007 № 35/21 «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и

высших учебных заведениях»

ОТПРАВЛЕНО **ИП Паладий Алексей Валерьевич**, Каштанова Елена **09.12.25** 11:59 Сертификат 02364AB10087B30A9944C47C255117225D

Михайловна **6. Требования к организации питания:**

1) Обеспечение ежедневного горячего питания обучающихся получающих бюджетные средства на

УТВЕРЖДЕНО **МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Заказчик № 77** **09.12.25** 12:34 Сертификат 00F192993C01319DA4D9C0344B64700D26

питание в соответствии с условиями Заявки и требованиями к характеристикам объекта

г. ЧЕЛЯБИНСКА", Саблина Мария Александровна, Директор

закупки.

2) Согласование с руководителем Учреждения:

- меню на период 10 дней (десятидневное меню), для организации питания детей в муниципальном учреждении;

С учетом возраста обучающихся в меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, с учетом суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся, другие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в рамках направляемых средств на организацию питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание.

3) Требования обеспечения питания в период режима повышенной готовности, чрезвычайной ситуации, карантина, режима самоизоляции в связи с распространением коронавирусной инфекции или обучающихся на дому не распространяется, и оплата в случае отсутствия обучающихся не производится.

4) Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5) Фактический рацион питания должен соответствовать согласованному с Заказчиком десятидневному меню.

Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели.

Допускается корректировать меню с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. 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 в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

О каждом случае внесения изменений в меню Исполнитель обязан заблаговременно уведомить Заказчика, с обоснованием необходимости случая замены и согласовать внесенные изменения.

6) Исполнитель ежедневно в месте организации питания вывешивает согласованное с руководителем учреждения меню по каждой категории детей, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В меню должно быть отражено наименование блюд, масса порций, калорийность порций.

7) В случае необходимости доставки продукции, используемой для оказания услуг, на объект Заказчика услуги должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздаче (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов и готовой продукции должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

8) Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов и готовой продукции, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов в том числе скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции. Исполнитель несет ответственность за соблюдение температурных режимов хранения и транспортировки.

Исполнитель: ИП Паладий Алексей Валерьевич, Каштанова Елена
Эл. доверенность №F591640e-5c35-4f5e-b4f1-aeda407ae911
Муниципальное автономное учреждение "Лицей № 77 г. Челябинска", Саблина Мария Александровна, Директор
Идентификатор: adbcef2c-c1ec-4a13-88f8-0e1787992a1b
Сертификат 02364AB10887B30A9944C47C255117225D
09.12.25 11:59
09.12.25 12:34
Сертификат 06F192993C01319DA4D9C0344B64700D26
(MSK)

9) Строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

10) В случае необходимости разрабатывать по согласованию с Заказчиком для каждой возрастной группы детей меню основного и дополнительного питания, индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;

11) Исполнитель обязан накрывать столы без привлечения сил Заказчика, в том числе обучающихся.

7. Требования к персоналу

Допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу), и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

Обеспечение своевременного и обязательного прохождения работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

Заказчик:
МАОУ «Лицей №77 г. Челябинска»

Директор

Исполнитель:
**Индивидуальный предприниматель Паладий
Алексей Валерьевич**

_____/ Саблина М. А. /
М.П.

_____/ Паладий А.В. /
М.П (при наличии)

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Идентификатор: adbcef2c-c1ec-4a13-88f8-0e1787992a1b

ОТПРАВЛЕНО	ИП Паладий Алексей Валерьевич , Каштанова Елена Михайловна Эл.доверенность №f591640e-5c35-4f5e-b4f1-aeda407ae911	09.12.25 11:59 (MSK)	Сертификат 02364AB10087B30A9944C47C255117225D
УТВЕРЖДЕНО	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЛИЦЕЙ № 77 Г. ЧЕЛЯБИНСКА" , Саблина Мария Александровна, Директор	09.12.25 12:34 (MSK)	Сертификат 00F192993C01319DA4D9C0344B64700D26

Расчет цены Договора

Категории обучающихся общеобразовательных организаций, получающих бюджетные средства на питание	Количество раз питания в день	Количество детей	Количество дней	Количество детодней	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей	Сумма, рублей
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети из малообеспеченных семей	1	4	15	60	94,89	5693,40
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 45)	1	50	15	750	94,89	71167,50
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации	1	1	15	15	94,89	1 423,35

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
Идентификатор: adbcef2c-c1ec-4a13-88f8-0e1787992a1b

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ОТПРАВЛЕНО **ИП Паладий Алексей Валерьевич**, Каштанова Елена Михайловна
Эл.доверенность №f591640e-5c35-4f5e-b4f1-aeda407ae911 **09.12.25** 11:59 Сертификат 02364AB10087B30A9944C47C255117225D (MSK)

УТВЕРЖДЕНО **МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЛИЦЕЙ № 77 Г. ЧЕЛЯБИНСКА"**, Саблина Мария Александровна, Директор **09.12.25** 12:34 Сертификат 00F192993C01319DA4D9C0344B64700D26 (MSK)

Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети из многодетных семей	1	63	15	945	94,89	89 671,05
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети из семей участников (ветеранов) боевых действий	1	17	15	255	94,89	24 196,95
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды	2	3	15	45	166,48	7 491,60
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся, один из родителей которых является мобилизованным военнослужащим	2	2	15	30	166,48	4 994,40
ИТОГО:						204 638,25

Заказчик:

МАОУ «Лицей №77 г. Челябинска»

Директор

_____/ Саблина М. А. /
М.П.

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель Паладий Алексей Валерьевич

_____/ Паладий А.В. /
М.П (при наличии)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"	
		Идентификатор: adbcef2c-c1ec-4a13-88f8-0e1787992a1b	
ОТПРАВЛЕНО	ИП Паладий Алексей Валерьевич , Каштанова Елена Михайловна Эл.доверенность №f591640e-5c35-4f5e-b4f1-aeda407ae911	09.12.25 11:59 (MSK)	Сертификат 02364AB10087B30A9944C47C255117225D
УТВЕРЖДЕНО	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЛИЦЕЙ № 77 Г. ЧЕЛЯБИНСКА" , Саблина Мария Александровна, Директор	09.12.25 12:34 (MSK)	Сертификат 00F192993C01319DA4D9C0344B64700D26