

<p>Данные электронной подписи Владелец: Линкевич Олег Иванович Организация: ООО "КРАСПИТ", 2463124857 246301001 Подписано: 13.07.2022 15:02 (МСК)</p> <p>Данные сертификата Серийный номер: 59D3290081ADA5B2404B2E9F6D9C75B2 Срок действия: 11.08.2021 05:22 (МСК) - 11.08.2022 05:32 (МСК) Издатель сертификата: ООО "КОМПАНИЯ "ТЕНЗОР"</p>	<p>Данные электронной подписи Владелец: Львова Галина Александровна Организация: МАУ ДОШП, 2466083430 246101001 Подписано: 14.07.2022 12:07 (МСК)</p> <p>Данные сертификата Серийный номер: 0F237B002EAEF9A6464854CE18DA4932 Срок действия: 31.01.2022 10:18 (МСК) - 31.01.2023 10:28 (МСК) Издатель сертификата: ООО "КОМПАНИЯ "ТЕНЗОР"</p>
Документ подписан электронной подписью	Документ подписан электронной подписью
<p>Номер договора: 2022.105836 Место подписания: Электронная площадка www.rts-tender.ru Реестровый номер закупки: 32211454709</p>	

**Договор № 2022.105836
на оказание услуг по организации питания
обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений
Советского района г. Красноярск**

г. Красноярск

«14» июля 2022 г.

Муниципальное автономное учреждение «Дирекция по организации школьного питания» (сокращённое наименование: МАУ ДОШП), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице начальника отдела по коммерческим вопросам Львовой Галины Александровны, действующего на основании доверенности от 08.07.2022 г. № 35, с одной стороны, и единственный участник конкурса в электронной форме, лидер Коллективного участника по Соглашению о коллективном участии в закупке от 08.06.2022 № 3, в соответствии с протоколом рассмотрения заявок на участие в конкурсе № 32211454709 от «24» июня 2022 г. Общество с ограниченной ответственностью «КрасПит» (сокращённое наименование: ООО «КрасПит»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Линкевича Олега Ивановича, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд Заказчика, заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Предметом Договора является оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Советского района города Красноярск (далее – Услуги) в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 2 к Договору).

1.2. По Договору Исполнитель обязуется по Техническому заданию Заказчика (Приложение № 2 к Договору) оказать Услуги в соответствии с требованиями СанПиН,

ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.3. Сроки оказания услуг начало: «01» сентября 2022 года, окончание: «31» мая 2023 г. Срок оказания услуг и срок действия Договора могут быть продлены путем составления соответствующего дополнительного соглашения, которое является неотъемлемой частью Договора. Оказание услуг осуществляется ежедневно в соответствии с годовым календарным учебным графиком муниципального общеобразовательного учреждения, кроме выходных, праздничных дней, дней школьных каникул, а также иных дней, когда муниципальное общеобразовательное учреждение не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

1.4. Место оказания Услуг определено в Приложении № 4 к Договору.

. Информация о контактном лице Заказчика: юристконсульт 1 категории Городова Анна Юрьевна ,адрес электронной почты: ts.mau@yandex.ru, телефон +73912340575.

1.6. Информация о контактном лице Исполнителя: директор Линкевич Олег Иванович, адрес электронной почты mail@kraspit.com, телефон +7 983 200-84-80.

2. Цена Договора и порядок расчетов

2.1. Цена по Договору составляет 339 444 408 рублей 42 копейки (триста тридцать девять миллионов четыреста сорок четыре тысячи четыреста восемь рублей 42 копейки), (НДС не облагается) и рассчитана в соответствии с Приложением № 1 к Договору.

2.2. Цена Договора указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации.

2.3. Источники финансирования:

за счет средств Федерального бюджета Российской Федерации 204 844 499,66 руб.

регионального бюджета Красноярского края 131 347 957,27 руб.

бюджета города Красноярска 3 251 951,49 руб.

2.4. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора за исключением случаев, перечисленных в пункте 10.1. Договора.

2.5. При исполнении Договора оплата оказанных услуг осуществляется по цене единицы услуг, исходя из объема фактически оказанных услуг, но в размере, не превышающем максимальное значение цены договора, указанное в п. 2.1. настоящего договора.

Оплата по Договору осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Договоре, в следующем порядке:

- расчет по факту оказания Услуг исходя из объема фактически оказанных Услуг, осуществленного в отчетном периоде в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документов о приемке, на основании счет-фактуры или универсального передаточного документа или, в случае применения упрощенной системы налогообложения, счета, выставленного Исполнителем.

Под документом о приемке понимается общий акт сдачи-приемки оказанных услуг, составленный Исполнителем на основании актов сдачи-приемки оказанных услуг, подписанных руководителями каждого муниципального общеобразовательного учреждения Советского района города Красноярска в соответствии с Приложением № 5 к Договору.

Счет-фактура или универсальный передаточный документ или, в случае применения упрощенной системы налогообложения, счет должны содержать все обязательные

реквизиты, определенные действующим законодательством, и представлены Заказчику к оплате за первую половину месяца оказания Услуг - не позднее 20 числа текущего месяца и за вторую половину - не позднее 10 числа месяца, непосредственно следующего за месяцем оказания Услуг.

2.6. Датой (днем) оплаты Договора Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого/расчетного счета Заказчика.

2.7. В случае выявления изменений, связанных с пересмотром объема оказанных Услуг за предыдущий период, с согласия Заказчика выставляется корректировочный документ - счет-фактура или универсальный передаточный документ или, в случае применения упрощенной системы налогообложения, счет в течение 5 (пяти) рабочих дней после достижения соглашения об изменениях.

2.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик вправе произвести оплату по Договору за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

2.9. В случаях, предусмотренных п.5 ст. 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации, нормативными правовыми актами города Красноярск, Заказчик вправе изменять по соглашению сторон размер и (или) сроки оплаты и (или) объем товаров (работ, услуг) в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации, нормативными правовыми актами города Красноярск, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

3. Качество услуг

3.1. Оказанные Исполнителем услуги должны быть качественными, безопасными для жизни и здоровья обучающихся, и соответствовать требованиям, установленным законодательством РФ и техническими регламентами.

3.2. Услуги должны оказываться работниками Исполнителя, отвечающими следующим квалификационным требованиям: заведующими производством (шеф-поварами), имеющих квалификацию не ниже 4-го разряда, поварами с квалификацией 3-го разряда и выше, прошедших повышение квалификации в установленном порядке.

3.3. Устранение недостатков услуг.

3.3.1. Если Заказчиком обнаружено, что услуги оказываются с недостатками, он в соответствии с п. 3 ст. 715 ГК РФ вправе потребовать от Исполнителя их устранения. Для этого Заказчик направляет Исполнителю требование об устранении недостатков, обнаруженных во время оказания услуг.

В случае однократного грубого нарушения условий Договора, повлекшего причинение вреда жизни и здоровью обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений, Заказчик согласно п. 3 ст. 715 ГК РФ вправе отказаться от Договора или поручить исправление недостатков услуг третьему лицу за счет Исполнителя, а также потребовать возмещения убытков.

4. Права Сторон

4.1. Заказчик по Договору вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств в соответствии с Договором и нормативно-правовыми актами, регулирующими данную сферу деятельности, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленных отчетных документов, указанных в п. 2.5., 2.7. Договора, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями Договора.

4.1.3 Проверять ход оказания услуг по Договору. В этих целях Заказчик:

- запрашивает соответствующую информацию в устной или письменной форме, в том числе путем направления Исполнителю запроса по электронной почте. Исполнитель в срок не позднее 3 (трех) рабочих дней предоставляет Заказчику соответствующую информацию;

- осуществляет выездные проверки на пищеблоках.

4.1.4 Вести претензионную работу в случае несоответствия услуг требованиям Договора.

4.1.5. Осуществлять проверку сохранности оборудования пищеблока, а также его использования Исполнителем по назначению.

4.1.6. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки, установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации соответствующих занимаемой должности.

4.1.7. Заказчик вправе потребовать замены Соисполнителя в случаях, когда оказываемые Соисполнителем услуги не соответствуют условиям Договора и повлекли, либо способны повлечь причинение вреда жизни и здоровью обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Красноярска.

4.1.8. Инициировать внесение изменений в цикличные меню.

4.1.9. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. Исполнитель по Договору вправе:

4.2.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по Договору на основании представленных Исполнителем отчетных документов.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг в соответствии с пунктом 2.5 Договора.

4.2.3. Письменно запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания Услуг по Договору.

4.2.4. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений.

4.2.5. В целях оказания Услуг Исполнителю предоставляется право безвозмездно пользоваться помещениями пищеблоков муниципальных общеобразовательных учреждений и безвозмездно в необходимых для организации питания объемах использовать электроэнергию, холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализацию, услуги связи, услуги вывоза мусора.

4.2.6. В период исполнения Договора Исполнитель вправе оказывать услугу по организации питания обучающихся и педагогического состава, в том числе за родительскую и иную плату. Стоимость таких услуг за родительскую и иную плату определяется Исполнителем самостоятельно.

4

.

2 4.2.8. Исполнитель вправе проверять ход и качество работы, выполняемой Соисполнителем, не вмешиваясь в его деятельность.

7

.

4. Обязанности Сторон

И

с

п

о

л

н

и

5.1. Заказчик по Договору обязан:

5.1.1. Своевременно принять и оплатить оказанные Услуги в соответствии с Договором и Техническим заданием (Приложение №2 к Договору).

5.1.2. Взаимодействовать с Исполнителем при изменении, расторжении Договора, применять меры ответственности в соответствии с Разделом 7 Договора, совершать иные действия в случае нарушения Исполнителем условий Договора.

5.1.3. В случае обнаружения отступлений от условий настоящего Договора или иных недостатков сообщать Исполнителю в письменной форме посредством вручения уполномоченному лицу Исполнителя документа/акта.

5.1.4. Передать технологическое и иное оборудование, находящееся в пищеблоках муниципальных общеобразовательных учреждений, на условиях договора о передаче в безвозмездное пользование муниципального имущества.

5.2. Исполнитель по Договору обязан:

5.2.1. Своевременно и надлежащим образом оказать Услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь действующим законодательством Российской Федерации, условиями Договора и Техническим заданием (Приложение №2 к Договору) и в соответствии со Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организациях Красноярского края, утвержденным 09.08.2021.

5.2.2. Принять технологическое и иное оборудование на условиях договора о передаче в безвозмездное пользование муниципального имущества до начала оказания Услуги.

Обеспечивать безопасность эксплуатации оборудования пищеблока, поддерживать его за свой счет в исправном и работоспособном состоянии, проводить мероприятия технического обслуживания в период использования имущества.

В срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней с момента окончания оказания услуг по Договору вернуть Заказчику технологическое и иное оборудование в рабочем состоянии с учетом нормального износа и проведения мероприятий технического обслуживания в период использования имущества, а также возместить Заказчику стоимость основных средств, другого имущества в случае их поломки, приведения в непригодность по вине Исполнителя.

Обеспечивать сохранность технологического и иного оборудования, предоставленных Заказчиком.

5.2.3. Предоставить Заказчику цикличные меню, в соответствии с требованиями, предусмотренными Техническим заданием (Приложение №2 к Договору).

5.2.4. Организовать питание обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений в соответствии с предоставленными циклическими меню.

В случае введения на территории Красноярского края превентивных мер, направленных на предупреждение распространения инфекций или в иных случаях, установленных Правительством Российской Федерации, а также приостановления или прекращения учебного процесса в муниципальных общеобразовательных учреждениях в очной форме предусмотреть иной порядок организации питания обучающихся, установленный нормативно-правовыми актами города, и (или) субъекта Российской Федерации.

5.2.5. При необходимости доукомплектовать пищеблок оборудованием, инвентарем, мебелью, иным имуществом, необходимым Исполнителю с обеспечением гарантии качества и безопасности.

5.2.6. Укомплектовать достаточным количеством столовой посуды, столовых приборов в соответствии с Техническим заданием (Приложение №2 к Договору), кухонным инвентарем, тарой и контрольно-измерительными приборами, в том числе:

гигрометры (психрометры) в каждом складском помещении;

термометры (в каждой единицы холодильное оборудования, не имеющего встроенного датчика температуры;

термощупы не менее 2-х штук на каждом пищеблоке;

контрольные весы в количестве не менее по 1 единице в холодном цехе/зоне, мясорыбном цехе/зоне, мучном цехе/зоне, доготовочном цехе/зоне, в зоне раздачи. Поддерживать в течение всего периода действия договора количественную и качественную (в рабочем и эстетически пригодном для использования состоянии) комплектацию вышеперечисленным инвентарем в каждом пищеблоке муниципальных общеобразовательных учреждений, обслуживаемых по Договору.

5.2.7. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблока. Обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого приема пищи.

5.2.8. Производить своевременное техобслуживание и при необходимости ремонт технологического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, технических паспортов.

5.2.9. В случае приведения в непригодность по вине Исполнителя технологического и иного оборудования, переданного Исполнителю для оказания Услуг, возмещает Заказчику стоимость переданного имущества.

5.2.10. Производить экономный расход электроэнергии и воды.

5.2.11. Выполнять требования по обеспечению безопасности на объектах муниципальных общеобразовательных учреждений. Соблюдать требования внутриобъектового и пропускного режима на территории муниципальных общеобразовательных учреждений.

5.2.12. Обеспечивать соблюдение и выполнение требований Заказчика, в случаях изменения норм, регулирующих сферу деятельности оказываемых услуг.

5.2.13. Обеспечивать наличие на пищеблоке необходимых документов в соответствии с требованиями действующего законодательства.

5.2.14. Своевременно по запросу Заказчика предоставлять необходимую достоверную информацию и документы в течение 3 (трех) рабочих дней с момента получения запроса.

5.2.15. Не позднее 10 (десяти) рабочих дней до даты начала оказания Услуг по Договору, предоставить Заказчику:

а) список поставщиков и производителей пищевой продукции с указанием групп товаров, ИНН, юридического адреса и фактическими адресами осуществления деятельности, которые по итогам проверок контрольно-надзорных органов (Роспотребнадзор, Россельхознадзор и др.) не числятся в списках недобросовестных поставщиков. В случае привлечения третьих лиц (субподрядчиков) для оказания Услуг - список поставщиков пищевой продукции субподрядчика;

б) копию программы производственного контроля, основанную на принципах ХАССП, разработанную для пищеблоков муниципальных общеобразовательных учреждений Советского района города Красноярска.

5.2.16. В случае смены поставщика, производителя пищевой продукции, предоставить сведения, указанные в 5.2.15. (подпункт «а»), не позднее 3 (трех) рабочих дней.

5.2.17. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки, установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, иными явными признаками заболеваний.

5.2.18. Контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

5.2.19. Заключить трехстороннее соглашение между Заказчиком, Исполнителем и муниципальным общеобразовательным учреждением о порядке взаимодействия в части осуществления функций по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений в течение 10 рабочих дней с даты подписания Договора.

5.2.20. В случае изменения банковских реквизитов, юридического и фактического адреса, смены руководителя организации сообщать Заказчику о соответствующем изменении в течение 1 (одного) рабочего дня.

5.2.21. В случае установления уполномоченными контрольными органами или организациями фактов оказания Услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств.

5.2.22. В случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству и (или) безопасности пищевой продукции, произвести замену на аналогичную качественную и безопасную пищевую продукцию в срок, указанный Заказчиком.

5.2.23. Незамедлительно извещать Заказчика о проведении контрольно-надзорных мероприятий. Предоставлять Заказчику акты, протоколы, предписания по итогам мероприятий, проведенных контрольно-надзорными органами в отношении деятельности по организации питания обучающихся в рамках действующего Договора в течение 3 (трех) рабочих дней с момента их получения (в случае наличия нарушений условий Договора в данных документах).

5.2.24. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде. Исполнитель несет полную ответственность за соблюдение указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

5.2.25. Обеспечивать использование технологического и иного имущества, переданного по договору безвозмездного пользования только для оказания услуг по Договору.

5.2.26. Надлежаще исполнять принятые на себя обязательства по Договору.

5.2.27. Обеспечить беспрепятственный доступ представителей Заказчика в помещения пищеблока в целях осуществления проверки хода оказания услуг.

5.2.28. Осуществлять сбор, хранение и вывоз пищевых отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания в соответствии с требованиями санитарного законодательства и условиями настоящего Договора за свой счет.

5.2.29. Обеспечивать устранение нарушений, выявленных в ходе оказания Услуг в сроки, установленные Заказчиком, за свой счет.

5.2.30. В случае внедрения на объектах Заказчика государственной информационной системы Красноярского края «Учет и обеспечение питанием обучающихся общеобразовательных организаций за счет бюджета Красноярского края» (далее – ГИСУОП), Исполнитель обеспечивает:

- формирование отчетных документов с учетом указанной системы;
- перевод расчетов за предоставление услуг платного питания в безналичную форму с использованием системы, а также участие в мероприятиях по обучению своих работников работе в системе;
- вносит в ГИСУОП сведения об используемых меню, ассортименте дополнительного питания в целях доведения данной информации до потребителей.

5.2.31. Осуществлять замену Соисполнителя в случае неоднократного неисполнения Соисполнителем обязательств, предусмотренных Договором.

6. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

6.1. По завершении оказания Услуг Исполнитель 2 (два) раза в месяц: не позднее 20 числа текущего месяца за первую половину месяца и не позднее 10 числа месяца,

непосредственно следующего за месяцем оказания Услуг за вторую половину месяца, представляет Заказчику общий акт сдачи-приёмки оказанных услуг с приложением к нему всех необходимых документов, указанных в пункте 2.5. Договора, Акт сдачи-приемки оказанных услуг по каждому муниципальному общеобразовательному учреждению подписывает руководитель данного учреждения. Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг и оформить ее результат в течение 5 (пяти) рабочих дней либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов. При обнаружении расхождений Заказчик и Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней производят совместную сверку. Если в результате совместной сверки расхождения подтверждаются, Исполнитель в течение 2 (двух) рабочих дней представляет Заказчику исправленный акт сдачи-приемки оказанных услуг.

7. Ответственность сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ и условиями Договора.

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

За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена договора превышает 100 млн. рублей.

7.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю претензию с требованием об уплате неустоек (штрафов, пеней), и в случае неисполнения требований, производит оплату по Договору за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

7.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных п.7.5. Договора, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, в срок, определенный Заказчиком, по результатам работы Исполнителя размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 1 процент цены Договора в случае, если цена Договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 0,5 процентов цены Договора в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 0,05 процента цены Договора в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);
- г) 0,04 процента цены Договора в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

- д) 0,03 процента цены Договора в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);
- е) 0,025 процента цены Договора в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);
- ж) 0,02 процента цены Договора в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);
- з) 0,01 процента цены Договора в случае, если цена Договора (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

7.5. Ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств по Договору является:

- 1) несвоевременное оказание Услуг Исполнителем (срыв питания);
- 2) предоставление Исполнителем оказываемых услуг, повлекшее, либо способное повлечь причинение вреда жизни и здоровью обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Красноярска;
- 3) нарушение требований Технического задания (Приложение № 2 к Договору).
- 4) отказ Исполнителя от заключения трехстороннего соглашения, предусмотренного пунктом 5.2.19. настоящего Договора.
- 5) неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению договора Соисполнителей, предусмотренных пунктами 4.2.7., 4.2.8. Договора.

7.6. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, связанных с проведением лабораторных исследований согласно требований Технического задания (Приложение №2 к Договору) в каждом пищеблоке, кроме случаев, указанных в п.7.5., устанавливаются штрафные санкции в размере 50 000 рублей.

7.7. Случаи, указанные в пунктах 7.5., 7,6. признаются ненадлежащим исполнением обязательств Исполнителем, предусмотренных Договором, влекущим применение к Исполнителю мер ответственности в виде штрафов. В случае неоднократного или грубого однократного нарушения условий Договора, настоящий Договор может быть расторгнут.

7.8. Уплата неустойки (штрафа, пени) и возмещение убытков, связанных с ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по Договору, не освобождают нарушившую условия договора Сторону от исполнения взятых на себя обязательств.

7.9. Общая сумма начисленной неустойки (штрафа, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

7.10. В случае, если Заказчик будет подвергнут административному наказанию вследствие неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств Исполнителем по настоящему договору, в том числе по причине неисполнения или ненадлежащего исполнения требований нормативных документов, которые Исполнитель обязан соблюдать в ходе реализации настоящего договора, Исполнитель обязуется в полном объеме возместить Заказчику убытки, возникшие вследствие назначения соответствующего вида и размера административного наказания. Документально подтвержденная сумма убытков подлежит возмещению Исполнителем в течение 10 (десяти) календарных дней с момента предъявления Заказчиком соответствующего требования.

7.11. Исполнитель несет самостоятельную ответственность перед третьими лицами за ущерб, причиняемый им неисполнением, ненадлежащим исполнением условий настоящего договора, а также причиненный по вине работников Исполнителя.

7.12. 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 одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

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

8. НЕПРЕОДОЛИМАЯ СИЛА

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Договору, если их исполнению препятствует чрезвычайное и непредотвратимое при данных условиях обстоятельство (обстоятельство непреодолимой силы): стихийные бедствия, эпидемии, военные действия, а также обстоятельства, ставшие следствием предписаний, приказов или иного административного вмешательства со стороны органов власти, судов административных или правительственных ограничений, препятствующих выполнению обязательств сторонами по настоящему Договору.

8.2. При возникновении и прекращении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих выполнению обязательств по настоящему Договору одной из Сторон, она обязана оповестить другую Сторону в течение пяти дней с момента возникновения и прекращения таких обстоятельств в письменном виде.

8.3. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана предоставить для их подтверждения документ компетентного государственного органа.

8.4. В случае, когда невозможность исполнения возникла по обстоятельствам, за которые ни одна из сторон не отвечает (анонимные сообщения о минировании и тд), Заказчик не возмещает исполнителю фактически понесенные им расходы.

9. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ

9.1. В случае возникновения споров и разногласий по Договору и в связи с ним Стороны примут меры к их разрешению путем переговоров.

9.2. Стороны предусматривают обязательный досудебный претензионный порядок урегулирования споров, срок рассмотрения претензий 5 (пять) рабочих дней с даты отправки Стороной. Отправка и получение претензий, требований, писем может быть осуществлена Сторонами с помощью электронной почты, при этом надлежащим уведомлением Сторон считается отправка на электронную почту, указанную в реквизитах Договора.

9.2.1. В случае выявления нарушений условий Договора по результатам проведенного мониторинга Заказчик ежеквартально направляет Исполнителю претензию с требованием об устранении нарушений условий Договора и применении штрафных санкций в соответствии с Разделом 7 Договора.

9.3. Споры, не урегулированные Сторонами в претензионном порядке, подлежат разрешению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Красноярского края.

10. ОСНОВАНИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

10.1. При исполнении Договора изменение условий Договора возможно по соглашению Сторон, в случаях, установленных законодательством Российской Федерации и Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд МАУ ДОШП.

Изменение количества, объема, увеличение цены закупаемых товаров, работ, услуг, сроков исполнения договоров, порядка оплаты товаров, работ, услуг осуществляется на основании решения Заказчика и при наличии согласия Исполнителя.

Изменение цены возможно по решению Заказчика при согласии Сторон при изменении стоимости набора продуктов питания для приготовления горячего завтрака,

горячего обеда, полдника, в том числе в порядке, ежегодной индексации в целях компенсации роста потребительских цен на товары и услуги, изменении коэффициента, учитывающего расходы, связанные с организацией бесплатного питания обучающихся, установленных Законом Красноярского края «О защите прав ребенка» от 02.11.2000 № 12-961, Законом Красноярского края от 27.12.2005 №17-4377 «О наделении органов местного самоуправления муниципальных районов, муниципальных округов и городских округов края государственными полномочиями по обеспечению бесплатным питанием обучающихся в муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам», Постановлением Правительства Красноярского края от 26.04.2022 №332-п «Об утверждении коэффициента дополнительной индексации расходных обязательств Красноярского края в 2022 году, установленных законами Красноярского края в сфере образования, защиты прав детей, обеспечения прав детей на отдых, оздоровление и занятость».

Изменение цены возможно по решению Заказчика при согласии Сторон при внесении изменений в Постановление администрации г. Красноярска от 21.04.2011г. № 140 «Об утверждении Положения об организации деятельности групп продленного дня в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Красноярска», следствием которых становится:

- изменение стоимости питания за счет средств бюджета города, в том числе в порядке, предусмотренном указанным Постановлением ежегодной индексации в целях компенсации роста потребительских цен на товары и услуги.

Иное, не оговоренное в настоящем Договоре, регулируется положениями Гражданского кодекса Российской Федерации и иными федеральными законами, и нормативно-правовыми актами, регулирующие договорные отношения.

10.2. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

10.2.1 Расторжение договора по соглашению Сторон или по решению суда.

10.2.1.1. Сторона, решившая расторгнуть Договор, в пятнадцатидневный срок направляет заказным письмом или на электронную почту, указанную в реквизитах, уведомление другой Стороне.

10.2.1.2. Договор считается расторгнутым с момента подписания Сторонами соглашения о расторжении, при условии урегулирования материальных и финансовых претензий по выполненным до момента расторжения договора обязательствам, или вступления в законную силу решения суда.

10.2.1.3. Настоящий Договор также может быть расторгнут по следующим основаниям:

а) в случае уменьшения, либо обнаружившейся недостаточности лимитов бюджетных расходных обязательств Заказчика на оплату услуг Исполнителя по настоящему договору;

б) при задержке Исполнителем срока оказания услуг более чем на 3 (три) календарных дня;

в) при систематическом снижении качества оказания услуг, предусмотренных условиями Договора;

г) если во время оказания Исполнителем услуг станет очевидным, что они не будут оказаны надлежащим образом и при неисполнении Исполнителем в назначенный Заказчиком срок требования об устранении недостатков;

д) в случае невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг.

10.2.1.4. При расторжении Договора по любым основаниям Заказчик обязуется:

а) рассмотреть и при отсутствии замечаний принять услуги, фактически оказанные Исполнителем на момент расторжения Договора.

б) в течение 5 рабочих дней после получения от Исполнителя акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписать его или дать мотивированный отказ;

в) с момента подписания Сторонами акта сдачи-приемки оплатить фактически оказанные Исполнителем и принятые Заказчиком услуги в соответствии с условиями Договора.

10.3. Расторжение Договора в связи с односторонним отказом Стороны договора от исполнения Договора.

10.3.1. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством РФ, в том числе в случае нарушений, установленных пунктами 7.5., 7.6. Договора.

10.3.1.1. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком требований настоящего подпункта Договора считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в настоящем договоре. Не ранее чем через десять дней с даты отправки указанного решения Исполнителю, решение размещается в единой информационной системе в сфере закупок. При невозможности получения подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления датой надлежащего уведомления признается дата по истечении 10 (десяти) дней с даты размещения в единой информационной системе в сфере закупок решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора.

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

10.3.1.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в ходе исполнения Договора установлено, что Исполнитель не соответствует установленным конкурсной документацией требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

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

10.3.3. Информация о расторжении Договора размещается Заказчиком в единой информационной системе в сфере закупок в течение десяти календарных дней, с даты расторжения Договора.

11. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

11.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его заключения и действует по «30» июня 2023 года, а в части неисполненных Сторонами обязательств-до полного их исполнения.

12. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ ДОГОВОРА

12.1. Исполнение Договора может обеспечиваться предоставлением безотзывной

банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям Российского законодательства, или внесением денежных средств на счет, в размере **10 %** от начальной (максимальной) цены Договора, что составляет **33 944 440,84 рублей 84 копейки (тридцать три миллиона девятьсот сорок четыре тысячи четыреста сорок рублей 84 копейки)**.

Способ обеспечения исполнения Договора участником конкурса в электронной форме, с которым заключается Договор, определяется самостоятельно.

В случае предоставления Заказчику в качестве обеспечения исполнения договора банковской гарантии последняя должна быть выдана банком, включенным в предусмотренный статьей 74.1 Налогового кодекса Российской Федерации перечень банков, отвечающих установленным требованиям для принятия банковских гарантий в целях налогообложения, отвечающих установленным требованиям для принятия банковских гарантий в целях налогообложения).

Для целей определения терминов в настоящем пункте документации под следующими терминами понимается:

Гарант – банк, иное кредитное учреждение или страховая организация, выдающее банковскую гарантию;

Принципал – Участник;

Бенефициар – Заказчик.

При выборе участником закупки способа обеспечения исполнения договора в форме банковской гарантии участник должен предоставить банковскую гарантию, составленную с учетом требований статей 368, 370 -379 Гражданского кодекса Российской Федерации и следующих условий:

1) Указание наименования Принципала и Бенефициара по такой банковской гарантии.

2) Сумма банковской гарантии, соответствующую размеру обеспечения исполнения договора, указанному в документации и подлежащую уплате Гарантом Бенефициару.

3) Объем и виды обязательств обеспечиваемых банковской гарантией.

4) Банковская гарантия должна быть безотзывной.

5) Обязанность Гаранта уплатить Бенефициару неустойку в размере 0,1 процента денежной суммы, подлежащей уплате, за каждый календарный день просрочки, начиная с календарного дня, следующего за днем истечения установленного Гарантией срока оплаты требования, по день фактического поступления денежных средств на счет Бенефициара в оплату требования по Гарантии.

6) Условие, согласно которому исполнением обязательств Гаранта по банковской гарантии является фактическое поступление денежных сумм на счет Бенефициара.

7) Срок действия банковской гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения договора, должен превышать срок действия договора не менее чем на один месяц.

8) Условие, согласно которому изменения и дополнения, внесенные в договор, заключенный по итогам закупки, не освобождают Гаранта от своих обязательств по соответствующей Банковской гарантии.

9) Требование Бенефициара должно быть исполнено Гарантом при условии предоставления письменного требования о выплате банковской гарантии с указанием на то, в чем именно заключается нарушение Принципалом обязательства перед Бенефициаром, в обеспечение которого выдана гарантия.

Реквизиты счета для внесения денежных средств:

Получатель: Муниципальное автономное учреждение «Дирекция по организации школьного питания» (МАУ ДОШП)

ИНН/КПП: 2466083430/246101001

ОГРН: 1032402944793

Департамент финансов администрации города Красноярск (МАУ ДОШП л/с

ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА РОССИИ/УФК по Красноярскому краю г. Красноярск

БИК 010407105 ЕКС 40102810245370000011

счет 03234643047010001900

Назначение платежа: Обеспечение исполнения договора **на право заключения договора на оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Советского района г. Красноярск**, «НДС не облагается».

Срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения договора, составляет – 10 рабочих дней с момента исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором.

12.2. В ходе исполнения Договора Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения договора, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных договором, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения договора. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения договора.

12.3. В случае, если участником закупки, с которым заключается договор, является государственное (муниципальное), казенное, бюджетное или автономное учреждение и документацией о закупке установлено требование обеспечения исполнения договора, предоставление обеспечения исполнения договора таким учреждением не требуется.

13. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

13.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

13.2. При исполнении своих обязательств по настоящему Договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Договора законодательством, как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

13.3. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по настоящему договору до получения подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

13.4. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей Статьи контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

13.5. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных Договором действий и/или неполучения другой Стороной в установленный

настоящим Договором срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право расторгнуть Договор в одностороннем порядке полностью или в части, направив письменное уведомление о расторжении. Сторона, по чьей инициативе был расторгнут настоящий Договор в соответствии с положениями настоящей статьи, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

14. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

14.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору имеют силу в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами.

14.2. В случае изменения правового статуса одной из Сторон, она в течение трех рабочих дней обязана письменно проинформировать другую Сторону о правопреемнике.

14.3. При исполнении Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

14.4. Исполнитель не вправе передать свои права требования по настоящему договору третьим лицам без письменного согласия на это Заказчика.

14.5. Договор составлен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями сторон.

14.6. Следующие приложения к Договору являются его неотъемлемой частью:

Приложение №1 Спецификация.

Приложение №2 Техническое задание.

Приложение №3 Формы циклического и ежедневного меню.

Приложение №4 Место оказания услуг.

Приложение №5 Формы актов сдачи-приемки оказанных услуг.

15. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное автономное учреждение
«Дирекция по организации школьного
питания» (МАУ ДОШП)
ИНН 2466083430 КПП 246101001
Юридический адрес:
660059 г. Красноярск, ул. Вавилова, дом
47А, помещение 69
Банковские реквизиты:
Департамент финансов администрации
города Красноярска (МАУ ДОШП, л/с
30196Щ87510)
ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА
РОССИИ//УФК по Красноярском краю г.
Красноярск
БИК 010407105
ЕКС 40102810245370000011
Счет 03234643047010001900

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Общество с ограниченной
ответственностью «КрасПит»
(ООО «КрасПит»)
ИНН 2463124857 КПП 246301001
ОГРН 1212400020810
Юридический адрес:
660062, г. Красноярск, ул. Высотная, д.4,
стр. 2, пом. 3, офис 106
Банковские реквизиты:
КРАСНОЯРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N 8646
ПАО СБЕРБАНК
к/с 30101810800000000627
БИК 040407627
р/с 40702810831000034329
Адрес Банка 660028, Красноярск,
Свободный пр-т, 46

Начальник отдела по коммерческим
вопросам МАУ ДОШП

Директор ООО «КрасПит»

_____ **Г.А. Львова**
С протоколом согласования разногласий
м.п.

_____ **О.И. Линкевич**
С протоколом разногласий
м.п.

Приложение № 1
к Договору № 2022.105836 от

Таблица 1

СПЕЦИФИКАЦИЯ
на оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных
общеобразовательных учреждений Советского района
г. Красноярск с 01.09.2022 г. по 30.09.2022 г.

№ п/п	Наименования групп обучающихся (категории)	Кол-во, дето/дней	Стоимость набора продуктов питания для приготовления, руб.	Коэффициент, учитывающий расходы, связанные с организацией бесплатного питания обучающихся, %	Средняя стоимость услуги за 1 дето-день, (стоимость набора продуктов питания с учетом коэффициента), руб.	Стоимость услуг, руб.
1	2	3	4	5	6	7
1	Организация горячего завтрака в возрасте 6-10 л	230 120	60,56	35,00	81,76	18814611,20
2	Организация горячего обеда в возрасте 6-10 л	168 278	90,86	35,00	122,66	20640979,48
3	Организация горячего завтрака в возрасте 11-13 л	10 186	70,43	35,00	95,08	968484,88
4	Организация горячего обеда в возрасте 11-13 л	3 938	105,62	35,00	142,59	561519,42
5	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте 11-18 л	10 560	70,43	35,00	95,08	1004044,80

6	Организация горячего обеда для учащихся в возрасте 11-18 л	5 126	105,62	35,00	142,59	730916,34
7	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л	10 560	60,56	35,00	81,76	863385,60
8	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л	16 412	90,86	35,00	122,66	2013095,92
9	Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л	5 852	45,43	35,00	61,33	358903,16
10	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л	6 094	70,43	35,00	95,08	579417,52
11	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л	7 656	105,62	35,00	142,59	1091669,04
12	Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л	1 562	52,81	35,00	71,29	111354,98
13	Организации горячего питания для учащихся, посещающих группы продленного дня	5 852	41,03	20,00	49,24	288152,48
	ИТОГО					48 026 534,82

Таблица 2

СПЕЦИФИКАЦИЯ
на оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Советского района
г. Красноярск с 01.10.2022г. по 31.05.2023г.

№ п/п	Наименования групп обучающихся (категории)	Кол-во, дето/дней	Стоимость набора продуктов питания для приготовления, руб.	Коэффициент, учитывающий расходы, связанные с организацией бесплатного питания обучающихся, %	Средняя стоимость услуги за 1 дето-день, (стоимость набора продуктов питания с учетом коэффициента), руб.	Стоимость услуг, руб.
1	2	3	4	5	6	7
1	Организация горячего завтрака в возрасте 6-10 л	1 673 600	50,47	35,00	68,13	114 022 368,00
2	Организация горячего обеда в возрасте 6-10 л	1 223 840	75,72	35,00	102,22	125 100 924,80

3	Организация горячего завтрака в возрасте 11-13 л	74 080	58,69	35,00	79,23	5 869 358,40
4	Организация горячего обеда в возрасте 11-13 л	28 640	88,02	35,00	118,83	3 403 291,20
5	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте 11-18 л	76 800	58,69	35,00	79,23	6 084 864,00
6	Организация горячего обеда для учащихся в возрасте 11-18 л	37 280	88,02	35,00	118,83	4 429 982,40
7	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л	76 800	50,47	35,00	68,13	5 232 384,00
8	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л	119 360	75,72	35,00	102,22	12 200 979,20
9	Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л	42 560	37,86	35,00	51,11	2 175 241,60
10	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л	44 320	58,69	35,00	79,23	3 511 473,60
11	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л	55 680	88,02	35,00	118,83	6 616 454,40
12	Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л	11 360	44,01	35,00	59,41	674 897,60
13	Организации горячего питания для учащихся, посещающих группы продленного дня	42 560	41,03	20,00	49,24	2 095 654,40
	ИТОГО					291 417 873,60

ИТОГО: 339 444 408 рублей 42 копейки (триста тридцать девять миллионов четыреста сорок четыре тысячи четыреста восемь рублей 42 копейки), (НДС не облагается).

ЗАКАЗЧИК:

_____ /Г.А. Львова /

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

_____ /О.И. Линкевич/

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Общие требования

1.1 Основные термины и понятия, применяемые в техническом задании:

Услуги по организации питания – комплекс услуг, включающий приобретение, доставку, хранение пищевых продуктов, приготовление пищи в соответствии с утверждённым циклическим меню, выдачу готовой пищи, содержание помещений, содержание, ремонт и обслуживание оборудования, проведение производственного контроля

Заказчик – муниципальное автономное учреждение «Дирекция по организации школьного питания» заказывающее услугу и устанавливающее оператору питания требования к условиям, правилам, организации и осуществления оказания услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Красноярск.

Исполнитель – оператор питания (хозяйствующие субъекты (юридические лица, включая муниципальные общеобразовательные организации самостоятельно организующие питание обучающихся, индивидуальные предприниматели), оказывающие услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Красноярск).

Горячее питание – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Меню – перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, реализуемых в столовой муниципальной общеобразовательной организации, с указанием массы/объема блюд, расположенных в определенной последовательности.

Меню основного (организованного) питания – набор (комплекс) блюд, кулинарных изделий, напитков, пищевых продуктов, сформированных по приемам пищи, на срок не менее 2-х недель, с учетом принципов здорового питания, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет) и по сезонам года (осенний, зимне-весенний).

Диетическое (лечебное) меню – индивидуальный набор (комплекс) блюд, кулинарных изделий, напитков, пищевых продуктов, сформированных по приемам пищи, с учетом особенностей по соответствующим диетам, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет) и по сезонам года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года), зимне-весенний (с 01.01 по 31.05 календарного года).

Меню дополнительного питания – реализуемые на выбор, через линию раздачи, блюда, кулинарные изделия, напитки, пищевые продукты (дополнительно к основному меню).

Пищевые продукты (пищевая продукция, продовольственные товары, продукты питания) – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное сырье.

Качество пищевых продуктов – совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

Порционирование – деление по массе и/или объему, и/или количеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в т.ч. напитков.

Товаросопроводительные документы – документы, обеспечивающие возможность документально установить предыдущего и последующего собственников пищевых продуктов, за исключением потребителей, а также позволяющие идентифицировать сопровождаемые этими документами пищевые продукты.

Фальсифицированные пищевые продукты – пищевые продукты, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной.

Сортность (калибр, категория и иное) – потребительские свойства отдельных видов пищевых продуктов, которые позволяют классифицировать (калибровать, устанавливать категорию и иное) пищевые продукты по физико-химическим, органолептическим, микробиологическим показателям, содержащимся в технической документации.

1.2. Исполнитель оказывает услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений (далее – Услуга) в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации, и гарантирует, что качество и безопасность оказываемых услуг соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

1.3. Оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций в виде завтраков, обедов и полдников осуществляется по цикличному меню, разработанному Исполнителем с учетом требований по прилагаемой форме (Приложение № 3 к Договору) в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласованному и утвержденному в установленном порядке.

1.4. Оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных

общеобразовательных организаций, нуждающихся по медицинским показаниям в диетическом (лечебном) питании, в виде завтраков, обедов, полдников осуществляется по индивидуальным циклическим меню, разработанными Исполнителем в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным и согласованным в установленном порядке.

2. Требования к организации питания обучающихся

2.1. Исполнителем осуществляется:

- организация питания обучающихся в соответствии с разработанным утвержденным и согласованным в установленном порядке циклическим меню основного (организованного) питания.

- организация питания обучающихся, нуждающихся в диетическом питании осуществляется в соответствии разработанными утвержденными и согласованными в установленном порядке индивидуальными циклическими меню.

Допускается питание обучающихся, нуждающихся в диетическом питании, пищей, принесенной из дома.

- организация дополнительного питания в соответствии с разработанным меню дополнительного питания.

2.2. Не допускается исключение из меню основного (организованного) питания или индивидуального питания горячих блюд, а также замена горячих блюд буфетной продукцией.

2.3. Для обучающихся в первую смену предоставляется одноразовое (завтрак или обед), двухразовое (завтрак и обед), трехразовое (завтрак, обед и полдник) питание, для обучающихся во вторую смену – обед и полдник.

2.4. Завтраки организуют в период с 08:45 до 11:30 час., обеды с 12:00 час. до 15:00 час., полдни с 16:00 час. до 17:00 час.

Не допускается замена обеда завтраком, т.е. выдача блюд завтрака в часы обеда.

2.5. Циклические меню основного (организованного) питания разрабатываются с учетом следующих требований:

2.5.1. В циклические меню основного (организованного) питания осеннего периода включают овощные закуски из свежих овощей, компоты и напитки из свежих плодов и ягод.

2.5.2. В циклических меню зимне-весеннего периода блюда из свежих овощей (корнеплоды) урожая прошлого года заменяют на блюда из свежих овощей прошедших термическую обработку или из консервированных овощей, или из свежих овощей свежего урожая, включают компоты и напитки из сушеных или замороженных плодов и ягод.

2.5.3. В состав завтраков циклического меню основного (организованного) питания включают основные горячие блюда: молочные каши, молочные супы, овощные, яичные, творожные, мясные блюда, блюда из макарон; закуски – овощные, гастрономические (мясные или рыбные), бутерброды (со сливочным маслом, сыром, сливочным маслом и сыром, джемом, сливочным маслом и джемом и др.); горячие напитки – чай, какао, кофейный напиток, десерт – свежие или консервированные фрукты (в зависимости от сезона года), йодированные булочные изделия или йодированный батон.

Доля молочных каш в циклическом меню не должна превышать 50% от общего количества горячих блюд завтраков. Молочные каши (супы) в меню распределяют равномерно и чередуют с другими видами горячих блюд.

За весь период реализации циклического меню не допускают повторение на завтрак одних и тех же горячих блюд.

2.5.4. В состав обедов циклического меню основного (организованного) питания включают первые и вторые горячие блюда, гарниры, закуски (овощные, гастрономические (мясные или рыбные), напитки, хлеб.

Первые блюда изготавливают на мясо-костном, овощном, рыбном бульоне, не

допускается изготовление первых блюд на воде.

Вторые основные горячие блюда включают в себя мясные, рыбные, овощные кулинарные изделия. Гарниры овощные, крупяные, из макаронных изделий, из бобовых.

В качестве третьих блюд используются компоты, кисели, напитки, соки.

За весь период реализации циклического меню не допускается повторение на обед одних и тех же горячих первых, вторых блюд, компотов, киселей.

Повторяемость гарниров и закусок не должна превышать 2-х раз.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого завтрака.

2.5.5. В состав полдников циклического меню основного (организованного) питания включают: хлебобулочное (выпечные изделия, пирожки с различными начинками) или кондитерское изделие (мармелад, пастила, зефир, печенье, вафли, пряники), напиток (молоко, молочнокислые напитки, чай, компоты, кисели), свежие или консервированные фрукты.

2.5.6. При разработке меню для питания обучающихся должны быть учтены принципы безопасности и качества питания.

2.5.7. В меню должны использоваться специализированные пищевые продукты, обогащенные микронутриентами (йодированные хлебобулочные изделия, йодированное молоко, йодированная соль), а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

2.5.8. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующих двух дней.

2.5.9. Допускается корректировать циклическое меню в части не противоречащей действующим требованиям по согласованию с Заказчиком, в том числе для отдельных муниципальных общеобразовательных организаций на основании результатов анализа опроса и предложений обучающихся и их законных представителей.

2.6. Исполнитель извещает муниципальную общеобразовательную организацию о внесенных корректировках в меню не позднее чем за 3 дня до размещения данного меню на официальном сайте муниципальной общеобразовательной организации и начала его реализации.

2.7. Исполнитель обеспечивает соответствие фактического питания обучающихся циклическому меню.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие адекватные по своей пищевой ценности и энергии. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие оформляется в виде Акта замены в котором указывается основание замены.

Акт замены представляется Исполнителем в адрес муниципальной общеобразовательной организации каждый раз, когда вносятся изменения в ежедневное меню.

2.8. Исполнитель ежедневно до начала организации питания обучающихся направляет в адрес муниципальной общеобразовательной организации ежедневные меню, оформленные в соответствии с действующими требованиями, для размещения на официальном сайте школы, а также размещает ежедневные меню основного (организованного), дополнительного и диетического (при необходимости) питания на линии раздачи и в других доступных для обучающихся и их законных представителей местах.

2.9. Исполнитель ежедневные меню утверждает подписью и печатью.

2.10. Рекомендуются Исполнителю согласовать циклическое меню с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.11. Утвержденные меню направляются Исполнителем в адрес муниципальной общеобразовательной организации для размещения на официальном сайте не позднее чем за 10 дней до начала оказания услуг.

2.12. Каждое циклическое меню, размещенное на официальном сайте, имеет

титульный лист с оформленными Грифами «Утверждаю» и «Согласовано» (при необходимости), наличием наименования в котором указывается цикличность (10, 12, 15, 15 и т.д. дневное) и наименование муниципальной общеобразовательной организации, для которой указанное меню предназначается, пояснения к меню (кем разработано, на основании каких сборников рецептур) с обязательным указанием даты утверждения и согласования.

2.13. Исполнителем ассортимент буфетной продукции должен приниматься с учетом ограничений в соответствии с действующими требованиями.

3. Требования к работникам

3.1. Исполнитель обеспечивает укомплектование каждого пищеблока обслуживаемой муниципальной общеобразовательной организации работниками в количестве, рассчитанном в соответствии с требованиями СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», в том числе производственным персоналом с соответствующей квалификацией.

3.2. Исполнитель предоставляет Заказчику информацию (сведения) об укомплектовании каждого пищеблока обслуживаемых муниципальных общеобразовательных организаций по форме согласно Приложения № 1 к Техническому заданию.

3.3. Исполнитель обеспечивает при устройстве на работу прохождение каждым работником медицинских осмотров в соответствии с требованиями приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового Кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры», независимо от прежнего места работы и наличия результатов медицинского осмотра по прежнему месту работы.

3.4. На каждом пищеблоке обслуживаемых муниципальных общеобразовательных организаций Исполнитель допускает к работе только лиц, имеющих личную медицинскую книжку установленного образца с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметками о профилактических прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.5. Работники, не имеющие личных медицинских книжек установленного образца и (или) с внесенными неполными сведениями в них, Исполнителем к работе не допускает.

3.6. Исполнитель обеспечивает каждого работника пищеблока обслуживаемых муниципальных общеобразовательных организаций полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца корпоративного стиля.

3.7. Исполнитель обеспечивает контроль за правильным ношением (полным комплектом) работниками только чистой в надлежащем состоянии (целой, без пятен и потертостей или износа материала) специальной (рабочей) одежды единого образца корпоративного стиля.

3.8. Исполнителем на каждом пищеблоке обслуживаемых муниципальных общеобразовательных организаций обеспечивается наличие предметов личной гигиены для работников (мыло, полотенца, кожные антисептики, туалетная бумага).

3.9. Исполнителем обеспечивается контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками каждого пищеблока обслуживаемых муниципальных общеобразовательных организаций.

3.10. Ежедневно до начала работы Исполнитель обеспечивает осмотр каждого работника на предмет наличия признаков заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела.

Результаты осмотра и опроса регистрирует в специальном журнале «Гигиенический журнал» в соответствии с Приложением №4 к Техническому заданию.

4. Требования к эксплуатации оборудования

4.1. Исполнителем обеспечивается безопасность технологических процессов приготовления кулинарной продукции, в том числе:

4.1.1. проводится технический контроль соответствия холодильного и технологического оборудования паспортным характеристикам.

4.1.2. проводятся профилактические мероприятия, обеспечивающие поддержание в рабочем состоянии холодильное и технологическое оборудование.

4.1.3. обеспечивается исправность холодильного и технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов, весы и т.п.

4.2. Проводится своевременный ремонт холодильного и технологического оборудования.

Факты проведения ремонтных работ оборудования (холодильного, технологического) регистрируются в специальном журнале «Журнал регистрации ремонтных работ оборудования» в соответствии с Приложением №4 к Техническому заданию.

4.3. Соблюдается расстановка оборудования в соответствии с технологическими процессами, обеспечивающими поточность технологического процесса.

4.4. Обеспечивается эксплуатация бактерицидного оборудования в соответствии с инструкцией и обязательными требованиями.

4.5. Обеспечивается использование вытяжной вентиляции с механическим побуждением с целью предотвращения распространения запахов в другие помещения муниципальной общеобразовательной организации.

5. Требования к транспортировке, приему, хранению и утилизации пищевой продукции

5.1. Исполнителем обеспечивается осуществление процессов перевозки (транспортирования), хранения и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала обязательным требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза, в том числе:

- обеспечивается при приемке пищевой продукции контроль за соответствием условий перевозки пищевой продукции обязательным требованиям (санитарное состояние грузового отсека транспортного средства, соблюдение температурных параметров перевозки пищевой продукции).

- не допускаются к разгрузке пищевой продукции грузчики без специальной одежды (халат, рукавицы).

- осуществляется входной контроль каждой партии пищевой продукции на соответствие обязательным требованиям.

- проводится оценка внешнего вида и целостности транспортной и (или) потребительской упаковки каждой партии пищевой продукции.

- проводится контроль наличия на каждом тарном месте маркировочного ярлыка (этикетки, листа-вкладыша), наличия полной информации (в том числе дата изготовления, срок годности, условия хранения) на маркировке каждого тарного места.

- проводится контроль наличия сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы на продукцию животного происхождения, свидетельство о

государственной регистрации на специализированную пищевую продукцию, товаросопроводительные документы).

- обеспечивается сохранность этикеток (ярлыков) от упаковки пищевой продукции до окончания реализации пищевой продукции.

- обеспечивается хранение пищевой продукции с соблюдением правил товарного соседства, норм складирования, температуры, влажности воздуха, сроков годности.

5.2. Результаты бракеража скоропортящейся пищевой продукции Исполнитель регистрирует в специальном журнале «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» в соответствии с Приложением №4 к Техническому заданию.

5.3. Результаты контроля условий хранения пищевой продукции Исполнитель регистрирует в специальных журналах «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» и «Журнал учета температурно-влажностного режима хранения пищевой продукции» в соответствии с Приложением №4 к Техническому заданию.

5.3. Исполнителем не допускается хранение, использование для изготовления кулинарной продукции и реализация пищевой продукции не соответствующей обязательным требованиям, в том числе:

- с истекшим сроком годности,
- без маркировки или неполной информации на маркировке,
- без документов, подтверждающих качество пищевой продукции,
- пищевой продукции условия хранения которой не соответствовали заявленным предприятием-изготовителем условиям.

5.4. Исполнителем обеспечивается своевременное изъятие пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям, и ее утилизацию в соответствии с законодательством Российской Федерации и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

6. Требования к оказанию Услуг

6.1. Для изготовления кулинарной продукции и реализации Исполнитель использует пищевые продукты согласно Приложения № 2 к Техническому заданию, отвечающие обязательным требованиям.

6.2. Исполнитель не допускает использование пищевых продуктов для изготовления кулинарной продукции, реализацию пищевой продукции, указанные в приложении 6 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и ст. 8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

6.3. Исполнитель обеспечивает соблюдение принципов здорового питания, в том числе:

- применяет при тепловой обработке варку, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару;

- не применяет жарку, не включает в рацион питания продукты с раздражающими свойствами;

- обеспечивает рациональное сбалансированное питание, с учетом уменьшения потребления кондитерских изделий, сахара и соли, исключения колбасных изделий.

6.4. Исполнителем обеспечивается в каждом пищеблоке обслуживаемых муниципальных общеобразовательных организаций достаточное количество столовой посуды и столовых приборов из расчета 2 комплекта на одно посадочное место в обеденном зале.

6.5. Исполнитель использует фарфоровую, фаянсовую, керамическую, стеклянную столовую посуду, столовые приборы (ложки и вилки) из нержавеющей стали.

В исключительных случаях допускается использование одноразовой посуды.

6.6. Не допускается использование столовых приборов из алюминия, столовую посуду со сколами, трещинами, деформированных столовых приборов, а также столовую посуду и столовые приборы с наличием жирного налета, пыли, сухими (прилипшими) остатками еды.

6.7. Не допускается использовать непросушенных столовой посуды и столовых приборов.

6.8. Исполнитель обеспечивает соответствие столовой посуды и столовых приборов подаваемому блюду и кулинарному изделию (салаты, закуски, первые, вторые, третьи блюда, гарниры, напитки, хлебобулочные изделия).

6.9. Исполнитель обеспечивает сервировку обеденных столов: размещает столовую посуду по количеству питающихся за столом (но не более чем количество посадочных мест за столом), столовые приборы (ложки, вилки) в специальных кассетницах (корзине) или индивидуально по количеству питающихся за столом, салфетницы.

6.10. Исполнитель обеспечивает порционирование каждого блюда (закуски салаты, первые, вторые блюда, напитки) индивидуально для каждого обучающегося, в том числе:

- молочные каши (жидкие, вязкие) в специальные суповые глубокие тарелки соответствующего объема, обеспечивающего выдачу нормы порции.

- запеканок, омлетов, пудингов и т.п. в специальные столовые плоские тарелки, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции, в виде ровного целого прямоугольника (квадрата).

- закусок, салатов массой более 50 грамм в специальные порционные тарелки (салатники), диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции.

- закусок или подгарнировки массой 50 грамм и менее непосредственно к основному второму блюду.

- первых блюд в специальные суповые глубокие тарелки соответствующего объема, обеспечивающего выдачу нормы порции, с соблюдением соотношения бульона к ингредиентам, входящим в состав блюда, 50/50.

- основных вторых блюд с гарниром в специальных столовых плоских тарелках, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции.

- сложных вторых блюд (жаркое, азу, плов) в суповые глубокие тарелки, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции.

- гарниров аккуратным плотным (не размазывая по тарелке) способом с одной стороны тарелки занимая не более 50% ее общей площади, оставляя место для порционирования основного второго блюда, при необходимости закуски или подгарнировки.

- основного второго блюда, закуски или подгарнировки, отдельно (рядом) с гарниром.

- соуса (в случае изготовления его как отдельного блюда) непосредственно к основному блюду.

6.11. Не допускается порционирование закусок (салатов) в общую тарелку на один стол.

6.12. Исполнитель обеспечивает подачу хлебобулочных изделий на каждый обеденный стол в общей тарелке (корзине, предназначенной для контакта с пищевыми продуктами), отдельно от столовых приборов и салфеток.

6.13. Исполнитель обеспечивает подачу хлебобулочных изделий при индивидуальной реализации в порционной тарелке.

6.14. Исполнитель обеспечивает выдачу сезонных калиброванных фруктов в целом виде.

6.15. Исполнителем не допускается:

- подача хлебобулочных изделий непосредственно в руки обучающегося.

- содержание осадка, не до конца растворенного продукта, чайных листьев, молочных пенек, пленок и т.п. в горячих напитках.

- содержание осадка, фруктов, ягод, овощей, зелени, ботвы (веток), посторонних примесей и предметов в компотах, киселях, витаминизированных напитках, фруктовых и овощных соках.

- наличие лаврового листа, мясных и куриных костей, хрящей, жил, пленок и т.п. при порционировании первых блюд.

- подача запеканок, омлетов, пудингов и т.п. со следами на краях тарелки остатков блюда, капель и разводов растопленного сливочного масла, варенья, сгущенного молока и т.п. или дополненных разорванными остатками.

- подача каш в плоских тарелках, с наличием на краях тарелок остатков каши, молочных капель и разводов.

- подача сложных блюд в плоских тарелках.

- смешивать при порционировании закуски или подгарнировку с гарниром и (или) с основным вторым блюдом или соусом.

- сливать из промышленной упаковки и смешивать в промежуточной таре напитки.

- порционировать закуску или подгарнировку непосредственно на гарнир.

- порционировать (если иное не предусмотрено технической документацией) основное второе блюдо непосредственно на гарнир.

- порционировать закуски из свежих или консервированных (соленых) овощей и фруктов с плодоножками, не обрезанными кончиками, с не удаленной сердцевиной.

- осуществлять выдачу пищи без предварительно проведенного бракеражной комиссией бракеража готовой пищевой продукции с внесением результатов органолептической оценки в специальный журнал «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» в соответствии с Приложением №4 к Техническому заданию.

- регистрировать ежедневно количество образующихся пищевых отходов в специальном журнале «Журнал вывоза пищевых отходов» в соответствии с Приложением №4 к Техническому заданию.

7. Требования к соблюдению производственной санитарии

7.1. Исполнителем ежедневно обеспечивается и поддерживается надлежащее санитарное состояние помещений, а также оборудования, инвентаря, посуды, тары каждого пищеблока обслуживаемых муниципальных общеобразовательных организаций с учетом действующих требованиями.

Результаты контроля санитарного состояния помещений пищеблока регистрируют в специальном журнале «Журнал санитарного состояния пищеблока» в соответствии с Приложением №4 к Техническому заданию.

7.2. Не реже одного раза в месяц Исполнителем в помещениях пищеблока проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Факты проведения генеральных уборок регистрируются в специальном журнале «Журнал проведения генеральных уборок» в соответствии с Приложением №4 к Техническому заданию.

7.3. Исполнитель проводит уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи и (или) после каждого обучающегося (посетителя).

7.4. Исполнитель осуществляет контроль за исключением хранения в производственных помещениях каждого пищеблока обслуживаемых муниципальных общеобразовательных организаций личных вещей, включая мобильные телефоны, одежды, обуви работников, бьющихся предметов и т.п.

7.5. Исполнитель оборудует в теплое время года (сентябрь, октябрь, апрель, май) оконные проемы и двери в помещения сетками для предупреждения залета насекомых в каждом пищеблоке обслуживаемых муниципальных общеобразовательных организаций.

8. Требования к осуществлению производственного контроля

8.1. Исполнитель обеспечивает проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в соответствии с разработанной и утвержденной в установленном порядке программой производственного контроля (далее – Программа).

8.2. Программа разрабатывается Исполнителем с учетом процедур и принципов ХАССП в соответствии со ст. 10, ст.11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

8.3. Программа содержит перечень кулинарной продукции и смывов с объектов окружающей среды на пищеблоке, подлежащих лабораторным исследованиям (испытаниям), номенклатуру лабораторных исследований (испытаний), периодичность проведения лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с Приложением № 3 к Техническому заданию.

8.4. Исполнитель обеспечивает проведение лабораторных исследований (испытаний) согласно утвержденной Программы, в сроки и объеме, указанные в Приложении № 3 к Техническому заданию.

8.5. Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в том числе с применением лабораторных исследований, Исполнителем проводится на каждом пищеблоке обслуживаемой муниципальной общеобразовательной организации.

8.6. Результаты производственного контроля, в том числе результаты лабораторных исследований, Исполнителем регистрируются в специальных журналах, указанных в Приложении № 4 к Техническому заданию.

Приложение № 2
к Техническому заданию

Ассортимент и требования к качеству пищевой продукции для использования при изготовлении кулинарной продукции и для реализации в пищеблоках муниципальных общеобразовательных организаций города Красноярска

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Общие сведения	Информация о НТД на продукцию*	Условия использования
1.	Хлебобулочные изделия:			
1.1.	Хлеб ржаной	10.71.11.100: Изделия хлебобулочные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 2077-84 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	Без признаков картофельной болезни, плесени
1.2.	Хлеб пшеничный	10.71.11.100: Изделия хлебобулочные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	Без признаков картофельной болезни, плесени
1.3.	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	10.71.11.100: Изделия хлебобулочные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	Без признаков картофельной болезни, плесени

1.4.	Хлеб зерновой	10.71.11.100: Изделия хлебобулочные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 25832-89 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	Без признаков картофельной болезни, плесени
1.5.	Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	10.71.11.100: Изделия хлебобулочные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 28402-89 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	Без признаков картофельной болезни, плесени
1.6	Хлеб пшеничный высший сорт, обогащенный витаминами и микроэлементами	10.71.11.100: Изделия хлебобулочные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 58161-2018 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	Без признаков картофельной болезни, плесени
1.7	Хлеб пшеничный первый сорт, обогащенный витаминами и микроэлементами, для детского питания	10.86.10.700: Изделия хлебобулочные для детского питания	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 58161-2018 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	Без признаков картофельной болезни, плесени
1.8	Хлеб диетический зерновой для детского питания	10.86.10.700: Изделия хлебобулочные для детского питания	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 25832-89 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	Без признаков картофельной болезни, плесени
1.9	Хлеб с добавкой зерновых продуктов для детского питания	10.86.10.700:	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011	Без признаков картофельной болезни, плесени

		Изделия хлебобулочные для детского питания	ГОСТ Р 58161-2018 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	
1.10	Булка из цельнозерновой муки для детского питания	10.86.10.700: Изделия хлебобулочные для детского питания	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 27844-88 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	Без признаков картофельной болезни, плесени
1.11	Хлеб пшенично-ржаной, ржано-пшеничный, ржаной для детского питания	10.86.10.700: Изделия хлебобулочные для детского питания	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 58161-2018 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	Без признаков картофельной болезни, плесени
1.12	Батон из пшеничной муки для детского питания	10.86.10.700: Изделия хлебобулочные для детского питания	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 58161-2018 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	Без признаков картофельной болезни, плесени
1.13	Булочка для детского питания, обогащенная микроэлементами и витаминами	10.86.10.700: Изделия хлебобулочные для детского питания	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 при наличии ТУ производителя	Без признаков картофельной болезни, плесени
1.14	Сдоба обыкновенная для детского питания	10.86.10.700: Изделия хлебобулочные для детского питания	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 58161-2018 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	Без признаков картофельной болезни, плесени
1.15.	Хлебобулочные изделия йодированные	10.71.11.176:	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011	Без признаков картофельной болезни, плесени

		Хлебобулочные изделия с повышенным содержанием йода	ТР ТС 005/2011 ГОСТ 25832-89 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	
2.	Мука пшеничная:			
2.1	Мука пшеничная хлебопекарная	10.61.21.110: Мука пшеничная	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 26574-2017 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	Без посторонних включений, без амбарных вредителей
2.2	Сухари панировочные	10.61.21.110: Мука пшеничная	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 28402-89 ГОСТ Р 54645-2011 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	Без признаков картофельной болезни, плесени
2.3	Сухари хлебные	10.61.21.110: Мука пшеничная	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 28402-89 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	Без признаков картофельной болезни, плесени
2.4	Галеты для детского питания	10.86.10.800: Кондитерские изделия для детского питания	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 14032-2017 или при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	Без признаков картофельной болезни, плесени
2.5	Ватрушка с творогом для детского питания	10.86.10.700:	ТР ТС 021/2011 ТРТС 033/2013 ТР ТС 022/2011	Без признаков картофельной болезни, плесени

		Изделия хлебобулочные для детского питания	ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 58161-2018 ГОСТ 31453-2013 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	
2.6	Ватрушка с повидлом для детского питания	10.86.10.700: Изделия хлебобулочные для детского питания	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 58161-2018 ГОСТ 32099-2013 ГОСТ 31712-2012 при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ	Без признаков картофельной болезни, плесени
2.7	Изделия хлебобулочные сдобные для детского питания	10.86.10.700: Изделия хлебобулочные для детского питания	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Без признаков картофельной болезни, плесени
3.	Крупы:			
3.1.	Крупа гречневая ядрица	10.61.32.113: Крупа гречневая	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 015/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 55290-2012 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Без посторонних включений. Не допускается наличие амбарных вредителей
3.2.	Крупа кукурузная шлифованная	10.61.32.117: Крупа кукурузная	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 015/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 26791-2018 ГОСТ 6002-69 при наличии ТУ изготовителя	Без посторонних включений. Наличие амбарных вредителей не допускается

			с показателями не ниже ГОСТ	
3.3.	Крупа овсяная	10.61.32.111: Крупа овсяная	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 015/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 3034-2021 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Без посторонних включений. Наличие амбарных вредителей не допускается
3.4.	Крупа пшеничная	10.61.31.110: Крупа из пшеницы	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 015/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 276-2021 ГОСТ 26791-2018 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Без посторонних включений. Наличие амбарных вредителей не допускается
3.5.	Крупа пшено шлифованное	10.61.32.114: Пшено	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 015/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 26791-2018 ГОСТ 572-2016 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Без посторонних включений. Наличие амбарных вредителей не допускается
3.6.	Крупа рис шлифованный	10.61.1: Рис полуобрушенный или полностью обрушенный, шелушенный или дробленый	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 015/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 26791-2018 ГОСТ ISO 7301-2013 ГОСТ 6292-93 при наличии ТУ изготовителя	Без посторонних включений. Наличие амбарных вредителей не допускается

			с показателями не ниже ГОСТ	
3.7.	Крупа ячменная перловая	10.61.32.116: Крупа перловая	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 015/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 5784-60 ГОСТ 26791-2018 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Без посторонних включений. Наличие амбарных вредителей не допускается
3.8.	Крупа манная	10.61.31.111: Крупа манная	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 015/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 7022-2019 ГОСТ 26791-2018 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Без посторонних включений. Наличие амбарных вредителей не допускается
3.9.	Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра)	10.61.33.111: Зерна овса плющенные или переработанные в хлопья	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 015/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 21149-93 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Без посторонних включений. Наличие амбарных вредителей не допускается
4.	Бобовые:			
4.1.	Фасоль продовольственная белая или красная	01.11.71.110: Зерно фасоли	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 015/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 7758-75 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Фасоль должна быть одного типа без затхлого, солодового, плесневого и постороннего запахов, без посторонних включений, не допускается наличие амбарных вредителей

4.2	Горох шлифованный: целый или колотый	01.11.75.110: Зерно гороха	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 015/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 26791-2018 ГОСТ 6201-68 ГОСТ 28674-2019 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Горох должен быть одного типа без затхлого, солодового, плесневого и постороннего запахов, без посторонних включений, не допускается наличие амбарных вредителей
5.	Макаронные изделия:			
5.1.	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	10.73.11: Изделия макаронные и аналогичные мучные изделия	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 015/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 31743-2017 ГОСТ 32908-2014 ГОСТ Р 54656-2011 ГОСТ Р 55296-2012 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Без посторонних примесей и запахов
6.	Картофель:			
6.1	Картофель продовольственный свежий	01.13.51: Картофель	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 7176-2017 ГОСТ 26832-86 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без признаков прорастания, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не мороженные, без признаков порчи и гнили
6.2	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	01.13.51: Картофель	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 при наличии ТУ изготовителя	Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, не позеленевшие, без коричневых пятен,

			с показателями не ниже ГОСТ	вызванных воздействием тепла, не мороженные, без следов глубокой зачистки, без признаков порчи и гнили. Упаковка целая, не допускается использование овощей в развакуумированной упаковке
7.	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные в т.ч. томат-пюре, зелень			
7.1	Овощи свежие	<p>При отсутствии условий обработки свежих овощей (цех (зона) первичной обработки, цех (зона) вторичной обработки овощей) используются только овощные полуфабрикаты (вакуумированные овощи)</p> <p>С 01.01. каждого календарного года запрещается использовать свежие овощи (корнеплоды), включая полуфабрикаты, урожая прошлого года для изготовления блюд без термической обработки</p> <p>Каждая упаковка каждого тарного места должна иметь маркировку с полной информацией, в том числе с указанием даты изготовления (производства), нанесенную предприятием-изготовителем</p> <p>Маркировка каждого тарного места должна быть нанесена таким образом, чтобы отсутствовала возможность несанкционированного ее удаления</p> <p>Не допускается принимать овощную продукцию без маркировки на каждом тарном месте и отдельно маркировочные ярлыки</p>		
7.1.1	Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	01.13.12.120: Капуста белокочанная	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 1724-85 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Кочаны плотные, зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев, без розеточных и не пригодных для потребления листьев, без признаков порчи и гнили
7.1.2	Капуста китайская (пекинская) свежая	01.13.12.150: Капуста пекинская	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 34323-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Кочаны и розетки листьев целые здоровые, свежие, чистые, без цветочных стеблей, без признаков самосозревания; без повреждений механических, вызванных заморозками и сельскохозяйственными вредителями; без излишней внешней влажности, без признаков порчи и гнили

7.1.3	Капуста цветная свежая	01.13.13.000: Капуста цветная и брокколи	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 33952-2016 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Головки капусты компактные, нормально сформированные, с плотно прилегающими побегами головки, равномерной белой или слегка кремовой окраски; листья свежие, без признаков порчи и гнили
7.1.4	Свекла столовая свежая	01.13.49.110: Свекла столовая	ГОСТ 32285-2013 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без признаков порчи и гнили Не допускаются к приему увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, загнивших, с механическими повреждениями, с порезами головок, легким увяданием корнеплоды
7.1.5	Морковь столовая свежая	01.13.41.110: Морковь столовая	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32284-2013 ГОСТ 1721-85 (отменён в части) при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастаний, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без порезов, без признаков порчи и гнили
7.1.6	Лук репчатый свежий	01.13.43.110: Лук репчатый	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 34306-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без утолщений, вызванных неправильным вегетативным развитием, без признаков порчи и гнили

7.1.7	Томаты свежие	01.13.34.000: Томаты	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 34298-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные без следов повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями или болезнями, без признаков порчи и гнили
7.1.8	Огурцы свежие	01.13.32.000: Огурцы	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 33932-2016 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные без следов повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями или болезнями, не увядшие, желтые, с грубыми кожистыми семенами, морщинистые, подмороженные, запаренные, с вырванной плодоножкой, без признаков порчи и гнили.
7.1.9	Перец сладкий свежий	01.13.39.190: Культуры овощные плодовые прочие, не включенные в другие группировки	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 34325-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные без следов повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями или болезнями, не увядшие, без грубых кожистых семян, не морщинистые, не подмороженные, не запаренные, без вырванной плодоножкой, без признаков порчи и гнили
7.1.10	Редис свежий	01.13.49.130: Редис	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 34216-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные без следов повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями или болезнями, без признаков порчи и гнили
7.1.11	Баклажаны свежие	01.13.33.000: Баклажаны	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 31821-2012	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, не прозревшие, не зеленые, без признаков порчи и гнили

			ГОСТ 13907-86 ГОСТ 31821-2012 (UNECE STANDARD FFV-05:2000) при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	
7.1.12	Кабачки свежие	01.13.39.110: Кабачки	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 31822-2012 ГОСТ Р 54683-2011 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не проросшие, с чистым срезом кочерыги, без следов повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями или болезнями, без признаков порчи и гнили
7.1.13	Тыква свежая	01.13.39.130: Тыквы	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 7975-2013 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не проросшие, с чистым срезом кочерыги, без следов повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями или болезнями, без признаков порчи и гнили
7.1.14	Зелень свежая (лук, укроп)	01.13.19.000: Овощи листовые или стебельные прочие	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 34214-2017 ГОСТ 32856-2014 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается наличие увядших, пораженных гнилью и испорченных, поврежденных болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями и продуктами их жизнедеятельности, с наличием порчи и гнили
7.1.15	Салат свежий (листовой, кочанный)	01.13.19.000: Овощи листовые или стебельные прочие	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 33985-2016 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается наличие увядших, пораженных гнилью и испорченных, поврежденных болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями и продуктами их жизнедеятельности, с наличием порчи и гнили
7.2.	Овощи свежие вакуумированные	С 01.01. каждого календарного года запрещается использовать свежие овощи (корнеплоды), включая полуфабрикаты, урожая прошлого года для изготовления блюд без термической обработки		

		<p>Каждая упаковка каждого тарного места должна иметь маркировку с полной информацией, в том числе с указанием даты изготовления (производства), нанесенную предприятием-изготовителем</p> <p>Маркировка каждого тарного места должна быть нанесена таким образом, чтобы отсутствовала возможность несанкционированного ее удаления</p> <p>Не допускается принимать овощную продукцию без маркировки на каждом тарном месте и отдельно маркировочные ярлыки</p> <p>Не допускается принимать овощи в развакуумированной упаковке</p>		
7.2.1.	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	01.13.49.110: Свекла столовая	<p>ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011</p> <p>при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ</p>	Овощи не мороженные, ровные, не треснувшие, здоровые, с типичной для ботанического сорта формы и окраски, чистые, не увядшие, без следов глубокой зачистки, без плодоножки, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без признаков порчи и гнили.
7.2.2.	Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке	01.13.41.110: Морковь столовая	<p>ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011</p> <p>при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ</p>	Овощи не мороженные, ровные, не треснувшие, здоровые, с типичной для ботанического сорта формы и окраски, чистые, не увядшие, без следов глубокой зачистки, без плодоножки, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без признаков порчи и гнили
7.2.3	Капуста белокочанная свежая очищенная в вакуумной упаковке	01.13.12.120: Капуста белокочанная	<p>ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011</p> <p>при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ</p>	Овощи не мороженные, ровные, без следов глубокой зачистки, без следов кочерыги, без признаков порчи и гнили
7.2.4	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	01.13.43.110: Лук репчатый	<p>ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011</p> <p>при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ</p>	Овощи не мороженные, ровные, без следов глубокой зачистки, без следов плодоножки, без признаков порчи и гнили

7.3	Овощи замороженные:	Не допускается принимать замороженные овощи в упаковке с нарушением целостности Не допускается повторное замораживание		
7.3.1	Капуста цветная быстрозамороженная	10.39.11.000: Овощи (кроме картофеля) и грибы замороженные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 54683-2011 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Овощи без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения и других посторонних примесей, без признаков порчи и гнили
7.3.2	Фасоль стручковая замороженная	10.39.11.000: Овощи (кроме картофеля) и грибы замороженные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 54683-2011 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Овощи без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения и других посторонних примесей, без признаков порчи и гнили
7.3.3	Капуста брокколи быстрозамороженная	10.39.11.000: Овощи (кроме картофеля) и грибы замороженные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 54683-2011 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Без повреждений от насекомых и вредителей, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения и других посторонних примесей, без признаков порчи и гнили
7.3.4	Капуста брюссельская быстрозамороженная	10.39.11.000: Овощи (кроме картофеля) и грибы замороженные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 54683-2011 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Без повреждений от насекомых и вредителей, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения и других посторонних примесей, без признаков порчи и гнили
7.3.5	Горошек зеленый быстрозамороженный	10.39.11.000: Овощи (кроме картофеля) и грибы замороженные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 54683-2011 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Без повреждений от насекомых и вредителей, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения и других посторонних примесей, без признаков порчи и гнили

7.3.6	Кабачки (цукини) быстрозамороженные	10.39.11.000: Овощи (кроме картофеля) и грибы замороженные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 54683-2011 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Без повреждений от насекомых и вредителей, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения, без признаков порчи и гнили
7.4	Овощи консервированные:	Не допускается принимать, хранить и использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные		
7.4.1	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная	10.39.17.100: Овощи (кроме картофеля), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 34114-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается зараженность вредителями, наличие посторонних включений, без признаков порчи Фактическое соотношение массы в брутто и массы нетто соответствует маркировке
7.4.2	Горох зеленый консервированный	10.39.16.000: Горох, консервированный без уксуса или уксусной кислоты (кроме готовых блюд из овощей)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается зараженность вредителями, наличие посторонних включений, без признаков порчи Фактическое соотношение массы в брутто и массы нетто соответствует маркировке
7.4.3	Капуста квашеная	10.39.17.100: Овощи (кроме картофеля), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 34220-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускаются крупные куски и кочерыги, куски листьев, цельные кочаны или их половинки. Без использования уксуса. В таре объемом от 0,5 до 1 кг

7.4.4	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	10.39.17.100: Овощи (кроме картофеля), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 34220-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается зараженность вредителями, наличие посторонних включений, без признаков порчи Фактическое соотношение массы брутто и массы нетто соответствует маркировке
7.4.5	Огурцы консервированные без добавления уксуса	10.39.17.100: Овощи (кроме картофеля), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается зараженность вредителями, наличие посторонних включений, без признаков порчи Фактическое соотношение массы брутто и массы нетто соответствует маркировке
7.4.6	Икра овощная из кабачков	10.39.17.100: Овощи (кроме картофеля), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 2654-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается наличие посторонних включений и примесей, без признаков порчи, плесени, привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха Консистенция однородная, равномерно измельченная овощная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян и фрагментов кожицы перезревших овощей Вкус и запах свойственные икре Цвет однородный от желтого до светло-коричневого Фактическая масса нетто соответствует массе нетто на маркировке
7.4.7.	Икра овощная из баклажанов	10.39.17.100:	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011	Не допускается наличие посторонних включений и примесей, без признаков

		Овощи (кроме картофеля), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд)	ТР ТС 005/2011 ГОСТ 2654-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	порчи, плесени, привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха Консистенция однородная, равномерно измельченная овощная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян и фрагментов кожицы перезрелых овощей Вкус и запах свойственные икре Цвет однородный от светло-коричневого до коричневого Фактическая масса нетто соответствует массе нетто на маркировке
7.4.8	Томатная паста или томатное пюре без соли	10.39.17: Овощи (кроме картофеля) и грибы, консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 3343-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается наличие посторонних включений и примесей, синтетических красителей, консервантов (сорбиновая и бензойная кислота и их соли), без признаков порчи, плесени, наличие посторонних привкуса и запаха
8. Фрукты				
8.1	Фрукты свежие:	Калиброванные Каждая упаковка каждого тарного места должна иметь маркировку с полной информацией, в том числе с указанием даты изготовления (производства), нанесенную предприятием-изготовителем Маркировка каждого тарного места должна быть нанесена таким образом, чтобы отсутствовала возможность несанкционированного ее удаления Не допускается принимать овощную продукцию без маркировки на каждом тарном месте и отдельно маркировочные ярлыки		
8.1.1	Киви свежие		ГОСТ 31823-2012 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 при наличии ТУ изготовителя	Не допускаются фрукты с повреждениями насекомыми вредителями, с механическими

			с показателями не ниже ГОСТ	повреждениями, с поврежденной мякотью, сросшихся плодов
8.1.2	Лимоны свежие	01.23.12.000: Лимоны и лаймы	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 34307-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускаются подмороженные, зеленые, с признаками сморщивания и обезвоживания плоды, с механическими повреждениями
8.1.3	Мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	01.23.14.000: Мандарины, включая танжеринны, клементины и аналогичные гибриды цитрусовых культур	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 34307-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускаются подмороженные, зеленые, с признаками сморщивания и обезвоживания плодов, с механическими повреждениями
8.1.4	Нектарины свежие	01.24.26.000: Нектарины	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 34340-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускаются зеленые, увядшие, сильно помятые, с механическими повреждениями
8.1.5	Яблоки свежие	01.24.10.000: Яблоки	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 34314-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускаются перезревшие, с признаками увядания, с побурением мякоти, с наличием сельскохозяйственных вредителей, с механическими повреждениями
8.1.6	Абрикосы свежие	01.24.23.000: Абрикосы	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32787-2014 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускаются перезревшие, зеленые, с минеральными и посторонними примесями, с наличием сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, с механическими повреждениями

8.1.7	Апельсины свежие	01.23.13.000: Апельсины	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 34307-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускаются давленые, замороженные, зеленые плоды, с признаками сморщивания и обезвоживания, с механическими повреждениями
8.1.8	Бананы свежие	01.22.12.000: Бананы	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 51603-2000 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускаются плоды с признаками поражения грибами и повреждения сельскохозяйственными вредителями, замороженных (застуженных), зеленых или перезревших с темно-коричневой, черной или пятнистой окраской кожуры, с механическими повреждениями, с признаками порчи и гнили
8.1.9	Слива свежая	01.24.27.000: Сливы	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32286-2013 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускаются зеленые плоды, плоды с наличием повреждений сельскохозяйственными вредителями, с механическими повреждениями, с признаками порчи и гнили
8.1.10	Груши свежие	01.24.21.000: Груши	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 33499-2015 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускаются плоды замороженные, запаренные, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ, с наличием сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, с признаками порчи и гнили
8.1.11	Виноград	01.21.11.000: Виноград свежий столовых сортов	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32786-2014 (UNECE STANDARD FFV-19:2010)	Не допускаются замороженные, с механическими повреждениями, остатками химических веществ, с наличием сельскохозяйственных вредителей и продуктов их

			при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	жизнедеятельности, с признаками порчи и гнили
8.2	Фрукты и ягоды свежемороженые:			
8.2.1	Клубника быстрозамороженная	10.39.21.120: Ягоды свежие или предварительно подвергнутые тепловой обработке, замороженные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 33823-2016 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Ягоды чистые, здоровые, без повреждений от насекомых и вредителей, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения и других посторонних примесей, без признаков порчи и гнили
8.2.2	Клюква быстрозамороженная	10.39.21.120: Ягоды свежие или предварительно подвергнутые тепловой обработке, замороженные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 33823-2016 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Ягоды чистые, здоровые, без повреждений от насекомых и вредителей, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения и других посторонних примесей, без признаков порчи и гнили
8.2.3	Малина быстрозамороженная	10.39.21.120: Ягоды свежие или предварительно подвергнутые тепловой обработке, замороженные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 33823-2016 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Ягоды чистые, здоровые, без повреждений от насекомых и вредителей, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения и других посторонних примесей, без признаков порчи и гнили
8.2.4	Смородина черная быстрозамороженная	10.39.21.120: Ягоды свежие или предварительно подвергнутые тепловой обработке, замороженные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 33823-2016 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Ягоды чистые, здоровые, без повреждений от насекомых и вредителей, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения и других посторонних примесей, без признаков порчи и гнили
8.2.5	Фруктовая смесь быстрозамороженная	10.39.21.120: Ягоды свежие или предварительно подвергнутые	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 33823-2016 при наличии ТУ изготовителя	Фрукты чистые, здоровые, без повреждений от насекомых и вредителей, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения

		тепловой обработке, замороженные	с показателями не ниже ГОСТ	и других посторонних примесей, без признаков порчи и гнили
8.2.6	Брусника быстрозамороженная	10.39.21.120: Ягоды свежие или предварительно подвергнутые тепловой обработке, замороженные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 33823-2016 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Ягоды чистые, здоровые, без повреждений от насекомых и вредителей, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения и других посторонних примесей, без признаков порчи и гнили
8.2.7	Вишня быстрозамороженная	10.39.21.120: Ягоды свежие или предварительно подвергнутые тепловой обработке, замороженные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 33823-2016 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Ягоды чистые, здоровые, без повреждений от насекомых и вредителей, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения и других посторонних примесей, без признаков порчи и гнили
9.	Сухофрукты:			
9.1	Сухофрукты	10.39.25.134: Смеси сушеных фруктов (сухой компот)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32896-2014 ГОСТ 6882-88 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), не слипающиеся при сжатии, без посторонних включений, без признаков порчи и гнили
9.2	Фрукты косточковые сушеные (чернослив)	10.39.25.132: Фрукты косточковые сушеные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 1994-93 ГОСТ 32896-2014 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Фрукты одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), не слипающиеся при сжатии, без повреждений от насекомых и вредителей, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения и других посторонних примесей, без признаков порчи и гнили

9.3	Абрикосы сушеные без косточки (курага)	10.39.25.132: Фрукты косточковые сушеные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32896-2014 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Фрукты одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), не слипающиеся при сжатии, без повреждений от насекомых и вредителей, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения и других посторонних примесей, без признаков порчи и гнили
9.4	Изюм	10.39.25.131: Виноград сушеный (изюм)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 6882-88 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Фрукты одного вида, без комкования, плодоножек, без повреждений от насекомых и вредителей, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения и других посторонних примесей и включений, без признаков порчи и гнили
9.5	Шиповник сушеный	10.39.25.133: Фрукты семечковые сушеные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 1994-93 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек плоды, без посторонних включений, без признаков порчи и гнили
10.	Орехи			
10.1	Ядро ореха грецкого	01.25.35.000: Орехи грецкие	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 16833-2014 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Ядро ореха целое, без видимой приставшей грязи и/или других посторонних примесей, без наличия насекомых-вредителей, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без плесени, без неприятного привкуса, без признаков порчи и гнили, без дефектов
11.	Повидло, варенье, джемы			

11.1	Повидло	10.39.22.110: Джемы, желе фруктовые и ягодные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32099-2013 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается наличие дробленых косточек, кристаллов винного камня в виноградном варенье, засахаривание, наличие примесей растительного происхождения, не предусмотренные рецептурой, синтетических красителей, консервантов (сорбиновая и бензойная кислота и их соли), без признаков порчи, плесени, наличие посторонних привкуса и запаха
11.2	Варенье	10.39.22.110: Джемы, желе фруктовые и ягодные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 34113-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже	Не допускается наличие дробленых косточек, кристаллов винного камня в виноградном варенье, засахаривание, наличие примесей растительного происхождения, не предусмотренные рецептурой, синтетических красителей, консервантов (сорбиновая и бензойная кислота и их соли), без признаков порчи, плесени, наличие посторонних привкуса и запаха
11.3	Джем	10.39.22.110: Джемы, желе фруктовые и ягодные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32099-2013 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается наличие дробленых косточек, кристаллов винного камня в виноградном варенье, засахаривание, наличие примесей растительного происхождения, не предусмотренные рецептурой, синтетических красителей, консервантов (сорбиновая и бензойная кислота и их соли), без признаков порчи, плесени, наличие посторонних привкуса и запаха
12.	Концентраты пищевые сладких блюд			
12.1	Кисель	10.89.19.231:	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011	Не допускаются наличие посторонних примесей, плесени, синтетических

		Кисели на плодово-ягодной основе (сухой кисель)	ТР ТС 005/2011 ГОСТ 18488-2000 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	красителей, консервантов (сорбиновая и бензойная кислота и их соли), признаков порчи, посторонних привкуса и запаха
13. Соки				
13.1	Соки	<p>Не допускается принимать, хранить и использовать в питании детей соковую продукцию с признаками фальсификации</p> <p>Допускается реализация в мелкоштучной потребительской упаковке (не более 200 мл)</p> <p>При большом объеме упаковки порционирование осуществляют непосредственно из промышленной упаковки (предварительно промытой) в стаканы.</p> <p>Не допускается слив соков и напитков промышленного изготовления в промежуточную тару для дальнейшего порционирования</p>		
13.1.1	Сок фруктовый	10.86.10.243: Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 023/2011 ГОСТ 32103-2013 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускаются наличие посторонних примесей, примесей растительного происхождения, посторонних привкуса и запаха, плесени
13.1.2	Сок фруктово-овощной	10.86.10.243: Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 023/2011 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускаются наличие посторонних примесей, примесей растительного происхождения, посторонних привкуса и запаха, плесени
13.1.3	Сок овощной	10.86.10.231: Соки овощные и овошефруктовые для детского питания	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 023/2011 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускаются наличие посторонних примесей, примесей растительного происхождения, посторонних привкуса и запаха, плесени
13.1.4	Нектары фруктовые и фруктово-овощные	10.86.10.230:	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011	Не допускаются наличие посторонних примесей, примесей растительного

		Соки, нектары, напитки сокосодержащие овощные и овощефруктовые для детского питания	ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32104-2013 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	происхождения, посторонних привкуса и запаха, плесени
14. Напитки				
14.1	Напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные:	11.07.19.159: Концентраты напитков прочие	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 027/2012 ГОСТ 18488-2000 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускаются наличие посторонних примесей, посторонних привкуса и запаха, плесени
15.	Мясо и мясная продукция:	Не допускается принимать, хранить и использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий инъецированное мясо; мясо, подвергнутое повторному замораживанию; мясо механической обвалки		
15.1	Мясо говядина 1-й категории	10.11.31.110: Говядина замороженная 10.11.11.130: Говядина и телятина парные, остывшие или охлажденные, в т.ч. для детского питания.	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 034/2013 ГОСТ 34120-2017 ГОСТ 32967-2014 ГОСТ Р 55366-2012 ГОСТ 33611-2015 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Весовые фасованные полуфабрикаты, вес одного тарного места от 3-х до 5 кг Не допускается говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20 процентов Срок годности блоков замороженных не более 6 месяцев
15.2	Мясо свинина	10.11.32.130: Свинина замороженная, в т.ч. для детского питания.	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 034/2013 ГОСТ Р 54048-2010 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Весовые фасованные полуфабрикаты, вес одного тарного места от 3-х до 5 кг Не допускается свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 70 процентов Срок годности блоков замороженных не более 6 месяцев

15.3	Мясо оленина	10.11.36.120: Оленина и мясо прочих животных семейства оленьих (оленьевых) замороженные, в т.ч. для детского питания.	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 034/2013 ГОСТ 32273-2013 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Весовые фасованные полуфабрикаты промышленного изготовления, вес одного тарного места от 3-х до 5 кг Не допускается говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20 процентов Срок годности блоков замороженных не более 6 месяцев
15.4	Мясо баранина	10.11.33.130: Баранина и ягнятина замороженные, в т.ч. для детского питания	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 034/2013 ГОСТ Р 54034-2010 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Весовые фасованные полуфабрикаты, вес одного тарного места от 3-х до 5 кг Не допускается баранина жилованная с массовой долей жировой ткани более 9 процентов Срок годности блоков замороженных не более 6 месяцев
16.	Субпродукты (печень, язык, сердце)			
16.1	Субпродукты (печень, язык, сердце)	10.11.31.150: Субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные, в т.ч. для детского питания	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 034/2013 ГОСТ 31799-2012 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Весовые фасованные полуфабрикаты, вес одного тарного места от 3-х до 5 кг Срок годности блоков замороженных не более 6 месяцев
17.	Мясо птицы:	Не допускается принимать, хранить и использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий инъецированное мясо; замороженное мясо птицы; мясо птицы механической обвалки Не допускается из мяса птицы изготавливать полуфабрикаты с последующей заморозкой		
17.1	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат) Полуфабрикаты из мяса птицы (части тушек (грудки, окорочка, голени и бедра), фарш	10.12.10.110: Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) охлажденное	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 034/2013 ГОСТ 31962-2013 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Весовые фасованные полуфабрикаты, вес одного тарного места от 3-х до 5 кг Полуфабрикаты чистые; не должны иметь посторонних включений, посторонних запахов; загрязнений

17.2	Мясо индейка	10.12.10.120: Мясо индеек, в том числе индюшат охлажденное	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 034/2013 ГОСТ Р 52820-2007 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Весовые фасованные полуфабрикаты, вес одного тарного места от 3-х до 5 кг Полуфабрикаты чистые; не должны иметь посторонних включений, посторонних запахов; загрязнений
17.3	Полуфабрикаты из мяса птицы (части тушек (грудки, окорочка, голени и бедра), фарш	10.13.14.730: Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы замороженные, охлажденные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 31936-2012 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Весовые фасованные полуфабрикаты, вес одного тарного места от 3-х до 5 кг Полуфабрикаты чистые; не должны иметь посторонних включений, посторонних запахов; загрязнений
18.	Рыба и рыбная продукция:			
18.1	Рыба (филе) свежемороженая:	Не допускается принимать, хранить и использовать для приготовления блюд и кулинарных рыб и рыбную продукцию, подвергнутую повторному замораживанию		
18.1.1	Горбуша-филе	10.20.14.110: Филе пресноводной рыбы мороженое	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ЕАЭС 040/2016 ГОСТ 3948-2016 ГОСТ 33282-2015 ГОСТ Р 51494-99 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Весовые фасованные полуфабрикаты, вес одного тарного места от 3-х до 5 кг Масса глазури не должна превышать 5 % массы нетто
18.1.2	Филе тресковых рыб мороженое	10.20.14.120: Филе морской рыбы мороженое	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ЕАЭС 040/2016 ГОСТ 3948-2016 ГОСТ 33282-2015 ГОСТ Р 51494-99 ГОСТ Р 56417-2015	Весовые фасованные полуфабрикаты, вес одного тарного места от 3-х до 5 кг Масса глазури не должна превышать 5 % массы нетто

			при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	
18.1.2	Филе тресковых рыб мороженое	10.20.14.120: Филе морской рыбы мороженое	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ЕАЭС 040/2016 ГОСТ 3948-2016 ГОСТ 33282-2015 ГОСТ Р 51494-99 ГОСТ Р 56417-2015 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Весовые фасованные полуфабрикаты, вес одного тарного места от 3-х до 5 кг Масса глазури не должна превышать 5 % массы нетто
18.2	Рыба (филе) слабо- или малосоленое	10.20.23.122: Сельдь соленая или в рассоле	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ЕАЭС 040/2016 ГОСТ 815-2019 ГОСТ 1084-2016 ГОСТ 1368-2003 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается наличие консервантов (сорбиновая и бензойная кислота и их соли), уксуса, жгучих специй
18.3	Фарш рыбный мороженный	10.20.15.130: Фарш рыбный мороженный	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ЕАЭС 040/2016 ГОСТ Р 55505-2013 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Весовые фасованные полуфабрикаты, вес одного тарного места от 3-х до 5 кг Без посторонних примесей, костей
19.	Молоко и молочная продукция			
19.1	Молоко (м.д.ж. 2,5-3,5%)	10.51.11: Молоко, кроме сырого	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 033/2013	Не допускается принимать, хранить и использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий молоко с признаками фальсификации

			ГОСТ 32252-2013, ГОСТ 31450-2013 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Допускается реализация в мелкоштучной потребительской упаковке (не более 200 мл) При большем объеме упаковки порционирование осуществляют непосредственно из промышленной упаковки (предварительно промытой) в стаканы Не допускается предварительный слив молока промышленного изготовления в промежуточную тару для дальнейшего порционирования
20.	Кисломолочная пищевая продукция			
20.1	Кефир (м.д.ж. 2,5-3,5%)	10.86.10.142: Продукты кисломолочные, в том числе обогащенные, для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста, кроме творога и сметаны	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 033/2013 ГОСТ 31454-2012 ГОСТ 32923-2014 ГОСТ 33491-2015 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается принимать, хранить и использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий кефир с признаками фальсификации Допускается реализация в мелкоштучной потребительской упаковке (не более 200 мл) При большем объеме упаковки порционирование осуществляют непосредственно из промышленной упаковки (предварительно промытой) в стаканы Не допускается предварительный слив кисломолочной продукции промышленного изготовления в промежуточную тару для дальнейшего порционирования
20.2	Йогурт (м.д.ж. 2,5-3,5%)	10.51.52.110: Йогурт 10.86.10.142:	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011	Не допускается принимать, хранить и использовать для приготовления блюд и

		<p>Продукты кисломолочные, в том числе обогащенные, для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста, кроме творога и сметаны</p>	<p>ТР ТС 033/2013 ГОСТ 31981-2013 ГОСТ 33491-2015 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ</p>	<p>кулинарных изделий йогурт с признаками фальсификации Допускается реализация в мелкоштучной потребительской упаковке (не более 200 мл) При большем объеме упаковки порционирование осуществляют непосредственно из промышленной упаковки (предварительно промытой) в стаканы Не допускается предварительный слив кисломолочной продукции промышленного изготовления в промежуточную тару для дальнейшего порционирования</p>
20.3	<p>Биойогурт для детского питания (м.д.ж. 2,5-3,5%)</p>	<p>10.51.52.110: Йогурт 10.86.10.142: Продукты кисломолочные, в том числе обогащенные, для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста, кроме творога и сметаны</p>	<p>ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 033/2013 ГОСТ 31981-2013 ГОСТ 33491-2015 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ</p>	<p>Не допускается принимать, хранить и использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий биойогурт с признаками фальсификации Допускается реализация в мелкоштучной потребительской упаковке (не более 200 мл) При большем объеме упаковки порционирование осуществляют непосредственно из промышленной упаковки (предварительно промытой) в стаканы Не допускается предварительный слив кисломолочной продукции промышленного изготовления в промежуточную тару для дальнейшего порционирования</p>
21.	Творог			

21.1	Творог (м.д.ж. 5-9%)	10.51.40.300: Творог	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 033/2013 ГОСТ 32927-2014 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается принимать, хранить и использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий творог с признаками фальсификации, творог с кислотностью более 150 градусов Тернера Не допускаются нарушение целостности и признаки загрязнения упаковки, наличие посторонних запахов и примесей
22.	Сыр			
22.1	Сыр	10.51.40.120: Сыры полутвердые	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 033/2013 ГОСТ Р 52686-2006 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается принимать, хранить и использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий сыр с признаками фальсификации Не допускаются нарушение целостности и признаки загрязнения упаковки, наличие посторонних запахов Вес одного тарного места от 1,5 до 5 кг
23.	Сметана			
23.1	Сметана	10.51.52.200: Сметана	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 033/2013 ГОСТ 31452-2012 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается принимать, хранить и использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий сметану с признаками фальсификации Не допускаются нарушение целостности и признаки загрязнения упаковки, наличие посторонних запахов
24.	Масло сливочное			
24.1	Масло сливочное	10.51.30.110: Масло сливочное	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 033/2013 ГОСТ 32899-2014, ГОСТ 32261-2013 при наличии ТУ изготовителя	Не допускается принимать, хранить и использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий масло сливочное с признаками фальсификации Не допускается принимать, хранить и использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий масло сливочное

			с показателями не ниже ГОСТ	расфасованное и упакованное вне предприятия-изготовителя Не допускаются нарушение целостности и признаки загрязнения упаковки, наличие посторонних запахов Допускается использовать масло сливочное порционное в мелкоштучной промышленной упаковке
25.	Масложировая продукция			
25.1	Маргарин	10.42.10.110: Маргарин	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 32188-2013 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Допускается использование маргарина только для изготовления выпечных изделий Не допускаются посторонние привкусы и запахи
26.	Масло растительное			
26.1	Масло растительное	10.41.54.000: Масло подсолнечное и его фракции рафинированные, но не подвергнутые химической модификации	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ГОСТ 1129-2013 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Прозрачное без осадка, без посторонних запаха и привкуса
27.	Яйцо куриное			
27.1	Яйцо куриное	01.47.21.000: Яйца куриные в скорлупе свежие	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 31654-2012 ГОСТ Р 57901-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, неповрежденная Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.) Перед использованием для приготовления блюд и кулинарных изделий яйцо овоскопируют

28.	Сахар			
28.1	Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	10.81.12.110: Сахар белый свекловичный в твердом состоянии без вкусоароматических или красящих добавок	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 ГОСТ 33222-2015 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Без посторонних примесей, однородная сыпучая масса кристаллов
29.	Мед натуральный			
29.1	Мед натуральный	01.49.21.110: Мед натуральный пчелиный	ГОСТ 19792-2017 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускаются механические примеси, признаки брожения Допускается использовать мед порционным в мелкоштучной промышленной упаковке
30.	Кондитерские изделия			
30.1	Кондитерские изделия	10.86.10.800: Кондитерские изделия для детского питания	ГОСТ Р 53041-2008 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается принимать, хранить и реализовывать кондитерские изделия с кремом, пирожные: «картошка», «ром-баба» Реализация кондитерских изделий только в индивидуальной упаковке или на порционной тарелке
31.	Чай			
31.1	Чай черный байховый в ассортименте	10.83.13.120: Чай черный (ферментированный) в упаковках массой не более 3 кг	ГОСТ Р 32573-2013 ГОСТ 32593-2013 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается нарушение целостности упаковки, наличие посторонних включений
31.2	Чай зеленый в ассортименте	10.83.13.110: Чай зеленый (неферментированный) в упаковках массой не более 3 кг	ГОСТ 32574-2013 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается нарушение целостности упаковки, наличие посторонних включений

32.	Какао-порошок			
32.1	Какао-порошок	10.82.13.000: Порошок какао без добавок сахара или других подслащивающих веществ	ГОСТ 108-2014 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается серый оттенок, нарушение целостности упаковки
33.	Кофейный напиток			
33.1	Кофейный напиток	10.83.12.120: Экстракты, эссенции и концентраты кофе или заменителей кофе	ГОСТ Р 50364-92 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Содержание цикория 100%, не содержит натуральный кофе Порошкообразный, не допускаются наличие комков, вредителей хлебных запасов Не допускается нарушение целостности упаковки
34.	Дрожжи хлебопекарные			
34.1	Дрожжи хлебопекарные	10.89.13.111: Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011, ГОСТ Р 54845-2011 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается нарушение целостности упаковки, без посторонних запахов (гнилости, плесени)
35.	Крахмал картофельный			
35.1	Крахмал картофельный	10.62.11.111: Крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010 ГОСТ 32902-2014, ГОСТ 32159-2013 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается нарушение целостности упаковки, зараженность вредителями
36.	Соль пищевая йодированная			
36.1	Соль пищевая йодированная	10.84.30.130: Соль пищевая поваренная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018 ГОСТ Р 51575-2000 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается нарушение целостности упаковки, не допускаются посторонние механические примеси
37.	Специи			

37.1	Кислота лимонная		ГОСТ 908-2004 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается нарушение целостности упаковки, без примесей
37.2	Натрий двууглекислый (сода пищевая)		ГОСТ 2156-76 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускается нарушение целостности упаковки
37.3	Мак пищевой		ГОСТ Р 52533-2006 при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ	Не допускаются: нарушение целостности упаковки, зараженность вредителями, наличие семян клещевины, проросшие семена

Примечание: * в случае прекращения действия нормативных актов, либо вступления новых Исполнителем Услуги обеспечивается соответствие пищевой продукции действующим нормативным актам

Приложение № 3
к Техническому заданию

**Минимальные требования к лабораторным исследованиям (испытаниям) по
каждому пищеблоку**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	салаты закуски заправленные	1 блюдо	2 раза за период оказания услуг
	вторые блюда (в том числе с соусом)	1 блюдо	2 раза за период оказания услуг
	гарниры (в том числе овощные, крупяные)	1 блюдо	2 раза за период оказания услуг
	Напитки собственного производства	1 блюдо	1 раз за период оказания услуг
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (повара)	Одномоментно 5 смывов	1 раз за период оказания услуг
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	Одномоментно 5 смывов	1 раз за период оказания услуг
Исследования смывов на наличие бактерии рода сальмонелл	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	Одномоментно 3 смывов	1 раз за период оказания услуг
Исследования смывов на наличие листерий	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	Одномоментно 3 смывов	1 раз за период оказания услуг

Приложение № 4
к Техническому заданию

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование пищевой продукции	Фасовка	Дата выработки	Производитель	Поставщик	Количество поступившей пищевой продукции (кг, л, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность пищевой продукции	Результаты органолептической оценки	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата, час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Ответственный за ведение журнала:

должность

ФИО

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Ответственный за ведение журнала:

ДОЛЖНОСТЬ

ФИО

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

№ п/п	Дата	ФИО работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционного заболевания у работника и членов его семьи	Подпись сотрудника об отсутствии признаков заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра (медицинским работником или ответственным лицом) допущен/отстранен	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Ответственный за ведение журнала:

должность

ФИО

ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование производствен ного помещения	Наименова ние холодильно го оборудован ия	Температура в град. С																														
		месяц/дни:																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Ответственный за ведение журнала:

должность

ФИО

ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНО-ВЛАЖНОСТНОГО РЕЖИМА ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Дата	Время снятия показаний	Температура сухого термометра, С	Температура смоченного термометра, С	Относительная влажность воздуха, %	Подпись проводившего замеры

Ответственный за ведение журнала:

должность

ФИО

ЖУРНАЛ УЧЕТА ПРОВЕДЕНИЯ ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК

№ п/п	Дата проведения генеральной обработки	Использованные моющие средства	Использованные дезинфекционные средства, концентрация	Подпись ответственного лица за проведение генеральной уборки	Примечание

Ответственный за ведение журнала:

Должность

ФИО

ЖУРНАЛ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА

Дата: _____

Наименование помещения	Санитарное состояние помещения	Санитарное состояние санитарно-технических приборов	Наличие средств личной гигиены	Состояние спецодежды персонала	Санитарное состояние технологического и холодильного оборудования, отсутствие протечек, безопасность (закрытое исполнение частей оборудования, сита и фильтры (правильность установки, целостность, сохранность маркировки)	Санитарное состояние разделочного оборудования, инвентаря, посуды, тары (сохранность маркировки)	Санитарное состояние и соблюдение условий хранения пищевых продуктов в складских помещениях (чистота, целостность упаковки, наличие крышек на коробах и емкостях)	Уборочный инвентарь (наличие, наличие маркировки, использование согласно маркировки)	Наличие моющих и дезинфекционных средств (наличие запаса, условия хранения, использование, правильность разведения рабочих растворов)	Состояние мест проведения ремонтных работ (отсутствие разбросанных инструментов, механических деталей, отслоения краски и т.д.)

Условные обозначения: н/с – не соблюдается (не выполняется) и требует принятия срочных мер по устранению; соб. – соблюдается, подлежит дальнейшему контролю.

Ответственный за ведение журнала:

должность

ФИО

ЖУРНАЛ РЕГИСТРАЦИИ РЕМОНТНЫХ РАБОТ ОБОРУДОВАНИЯ

Дата проведения	Наименование помещения, в котором произведен ремонт оборудования	Наименование ремонтируемого оборудования	Виды ремонтных работ	Гарантийный срок на ремонтные работы	Должность, ФИО лица, выполнившего ремонт	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7

Ответственный за ведение журнала:

Должность

ФИО

Таблица 1

Циклическое меню

Сезон: _____

Возрастная категория: 7 - 11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							

ПОЛДНИК							
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

Реестр общеобразовательных учреждений Советского района г. Красноярска

№ п/п	Полное наименование ОУ	Адрес местонахождения
1	2	3
1	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Средняя школа № 1 имени В.И. Сурикова"	660005, г. Красноярск, ул. Краснодарская, 7Б
2	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 2»	660055, г. Красноярск, ул. Джамбульская, 17
3	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 5 с углубленным изучением отдельных предметов»	660005, г. Красноярск, ул. Краснодарская, 5Б
4	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 7 с углубленным изучением отдельных предметов»	660112, г. Красноярск, ул.Металлургов, 20Б
5	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 18»	660118, г. Красноярск, ул. Урванцева, 10А
6	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 24 имени Героя Советского Союза М.В. Водопьянова»	660125,г. Красноярск, ул. Светлогорский,7
7	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя школа № 56"	660111, г. Красноярск, ул. Ульяновский, 34 А
8	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 66»	660022, г. Красноярск, ул. Партизана Железняка, 16
9	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 69»	660127, г. Красноярск, ул.Б.З. Шумяцкого, 3
10	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 85»	660055, г. Красноярск, ул. Быковского, 4
11	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 91»	660073, г. Красноярск, ул. Устиновича, 40
12	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 98»	660112,г. Красноярск, ул. Metallургов, 14 А
13	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 108 с углубленным изучением отдельных предметов»	660111, г. Красноярск, ул. Тельмана, 13; г. Красноярск ул. Тельмана, 29а

14	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 115»	660119, г. Красноярск, ул. Петрушина, 2
15	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 121»	660133, г. Красноярск, ул.Сергея Лазо,32
16	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 129»	660131, г. Красноярск, ул. Воронова, 18 А
17	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 134 имени Героя Советского Союза Микуцкого Б.А.»	660119, г. Красноярск, ул. Микуцкого, 10
18	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 139»	660119, г. Красноярск, ул. Солнечный, 9
19	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 141»	660131, г. Красноярск, ул. Воронова, 18 Г
20	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 143 имени Героя Советского Союза Тимошенко А.В.»	660125, г. Красноярск, ул. им Н.Н. Урванцева, дом 26 А
21	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 144»	660132, г. Красноярск, ул.40 лет Победы, 24
22	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 145»	660077, г.Красноярск, ул.78 Добровольческой Бригады, 1А
23	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 147»	660118, г. Красноярск, ул. Мате Залки,4А
24	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 149»	660077, г. Красноярск, ул. Весны, 9А
25	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 150 имени Героя Советского Союза Молокова В.С.»	660022, г. Красноярск, ул. Алексеева, 95
26	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 151»	660118, г. Красноярск, ул. Алексеева, 22Д
27	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 152 имени А.Д. Березина»	660131, г. Красноярск, ул. Ястынская, 9д
28	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 156»	660132, г. Красноярск, ул. Светлова, 36
29	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 157»	660125, г. Красноярск, пер.Светлогорский,7

ФОРМА

Таблица 1

Акт сдачи-приемки оказанных услуг с общеобразовательным учреждением
_____ района города Красноярска за первую половину месяца.

Акт сдачи-приемки оказанных услуг от _____ г.

Исполнитель:

Заказчик:

Основание:

организация питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений _____
района, согласно Договора № _____ от _____, за период с _____ по _____

<i>Наименование ОУ</i>			
№	Наименования групп обучающихся (категории)	Кол-во	Ед.изм.
1	Организация горячего завтрака в возрасте 6-10 л		дето/дней
2	Организация горячего обеда в возрасте 6-10 л		дето/дней
3	Организация горячего завтрака в возрасте 11-13 л		дето/дней
4	Организация горячего обеда в возрасте 11-13 л		дето/дней

Примечание:

Заказчик претензий по объему оказания услуг не имеет/имеет.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ЗАКАЗЧИК

должность

должность

_____ /

_____ /

ФОРМА

Акт сдачи-приемки оказанных услуг с общеобразовательным учреждением
_____ района города Красноярска за полный месяц.

Акт сдачи-приемки оказанных услуг от _____ г.

Исполнитель:

Заказчик:

Основание: организация питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений _____ района, согласно Договора № ____ от _____, за период с _____ по _____

<i>Наименование ОУ</i>			
№	Наименования групп обучающихся (категории)	Кол-во	Ед.изм.
1	Организация горячего завтрака в возрасте 6-10 л		дето/дней
2	Организация горячего обеда в возрасте 6-10 л		дето/дней
3	Организация горячего завтрака в возрасте 11-13 л		дето/дней
4	Организация горячего обеда в возрасте 11-13 л		дето/дней
5	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте 11-18 л		дето/дней
6	Организация горячего обеда для учащихся в возрасте 11-18 л		дето/дней
7	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л		дето/дней
8	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л		дето/дней

9	Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л		дето/дней
10	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л		дето/дней
11	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л		дето/дней
12	Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л		дето/дней
13	Организации горячего питания для учащихся, посещающих группы продленного дня		дето/дней

Примечание:

Заказчик претензий по объему оказания услуг не имеет/имеет.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

должность

_____ /

ЗАКАЗЧИК

должность

ФОРМА

Таблица 3

Акт сдачи-приемки оказанных услуг с Заказчиком за первую половину месяца.

Акт сдачи-приемки оказанных услуг № _____ от _____ г.

Исполнитель:

Заказчик:

Основание: организация питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений _____ района, согласно Договора № _____ от _____, за период с _____ по _____

№	Наименования групп обучающихся (категории)	Кол-во	Ед.изм.	Стоимость набора продуктов питания для приготовления, руб.	Коэффициент, учитывающий расходы, связанные с организацией бесплатного питания обучающихся, %	Средняя стоимость услуги за 1 дето-день, (стоимость набора продуктов питания с учетом коэффициента), руб.	Стоимость услуг, руб.
1	Организация горячего завтрака в возрасте 6-10 л		дето/дней				
2	Организация горячего обеда в возрасте 6-10 л		дето/дней				
3	Организация горячего завтрака в возрасте 11-13 л		дето/дней				
4	Организация горячего обеда в возрасте 11-13 л		дето/дней				

ИТОГО:
Без
налога
(НДС)/с
НДС

Всего оказано услуг _____, на сумму _____ руб.
Сумма прописью рублей 00 копеек

Примечание:

1. Заказчик претензий по объему оказания услуг не имеет/имеет.
2. Заказчик претензий качеству оказания услуг не имеет/имеет.
3. Заказчик претензий по срокам оказания услуг не имеет/имеет.

В случае наличия претензии Заказчика по одному или нескольким пунктам, к акту сдачи-приемки прилагается Акт о применении штрафа (пени, неустойки).

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ЗАКАЗЧИК

должность

должность

_____ /

_____ /

" ____ " _____ 202__ г.

" ____ " _____ 202__ г.

ФОРМА

Таблица 4

Акт сдачи-приемки оказанных услуг с Заказчиком за полный месяц.

Акт сдачи-приемки оказанных услуг № _____ от _____ г.

Исполнитель:

Заказчик:

Основани
е: _____ организация питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений _____ района, согласно Договора № _____ от _____, за период с _____ по _____

№	Наименования групп обучающихся (категории)	Кол-во	Ед.изм.	Стоимость набора продуктов питания для приготовления, руб.	Коэффициент, учитывающий расходы, связанные с организацией бесплатного питания обучающихся, %	Средняя стоимость услуги за 1 дето-день, (стоимость набора продуктов питания с учетом коэффициента), руб.	Стоимость услуг, руб.
1	Организация горячего завтрака в возрасте 6-10 л		дето/дней				
2	Организация горячего обеда в возрасте 6-10 л		дето/дней				
3	Организация горячего завтрака в возрасте 11-13 л		дето/дней				
4	Организация горячего обеда в возрасте 11-13 л		дето/дней				
5	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте 11-18 л		дето/дней				
6	Организация горячего обеда для учащихся в возрасте 11-18 л		дето/дней				
7	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л		дето/дней				
8	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л		дето/дней				
9	Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л		дето/дней				
10	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л		дето/дней				
11	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л		дето/дней				
12	Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л		дето/дней				
13	Организации горячего питания для учащихся, посещающих группы продленного дня		дето/дней				

ИТОГО:
Без
налога
(НДС)/с
НДС

Всего оказано услуг , на сумму руб.
Сумма прописью рублей 00 копеек

Примечание:

1. Заказчик претензий по объему оказания услуг не имеет/имеет.
2. Заказчик претензий качеству оказания услуг не имеет/имеет.
3. Заказчик претензий по срокам оказания услуг не имеет/имеет.

В случае наличия претензии Заказчика по одному или нескольким пунктам, к акту сдачи-приемки прилагается Акт о применении штрафа (пени, неустойки).

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ЗАКАЗЧИК

должность

должность

_____ /

_____ /

" ____ " _____ 202__ г.

" ____ " _____ 202__ г.