

Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства.

6.10. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет: 1000 рублей

6.11. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

6.12. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.13. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.14. В случае расторжения настоящего Контракта в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения настоящего Контракта другая Сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта.

### **7. Обстоятельства непреодолимой силы.**

7.1. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательства по Контракту, несет ответственность, если не докажет, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств.

7.2. О возникновении и прекращении обстоятельства непреодолимой силы Стороны уведомляют друг друга письменно в течение 5(Пяти) календарных/рабочих дней с даты их возникновения или прекращения. После прекращения обстоятельства непреодолимой силы Сторона, прекратившая исполнение обязательства по настоящему Контракту, незамедлительно возобновляет его исполнение. Извещение должно содержать данные о наступлении и характере обстоятельств и возможных последствиях.

7.3. Факт возникновения обстоятельства непреодолимой силы должен быть документально удостоверен уполномоченным органом федеральной, региональной власти или органом местного самоуправления.

7.4. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пунктах 7.2-7.3 раздела 7 настоящего Контракта, то такая Сторона не вправе ссылаться на возникновение обстоятельства непреодолимой силы в целях обоснования неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения обязательства по настоящему Контракту, а вторая Сторона вправе не принимать во внимание наступление обстоятельства непреодолимой силы при предъявлении претензий и исковых заявлений в связи с неисполнением и (или) ненадлежащим исполнением обязательств по настоящему Контракту.

7.5. В случае если обстоятельства непреодолимой силы будут сохраняться более 30 (Тридцати) календарных дней, любая Сторона имеет право предложить другой Стороне расторгнуть его. При прекращении настоящего Контракта по причинам, указанным в настоящем пункте, Стороны обязаны осуществить взаиморасчеты по своим обязательствам на день прекращения настоящего Контракта.

### **8. Рассмотрение и разрешение споров.**

8.1. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, Стороны могут разрешать путем переговоров.

8.2. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, подлежат передаче на разрешение в Арбитражном суде г. Санкт-Петербурга и Ленинградской области, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

8.3. До передачи спора на разрешение в Арбитражном суде г. Санкт-Петербурга и Ленинградской области, Стороны принимают предусмотренные настоящим разделом меры по досудебному урегулированию спора, за исключением дел, для которых согласно части 5 статьи 4 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации принятие сторонами мер по досудебному урегулированию не является обязательным.

8.4. Претензия должна быть составлена в письменной форме и направлена одной Стороной другой Стороне по адресу Стороны-адресата, установленному настоящим Контрактом, с использованием курьерской доставки с отметкой о вручении либо с использованием почтовой связи заказным или ценным

письмом с уведомлением о вручении. Момент получения претензии Стороной-адресатом определяется в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

8.5. Сторона-адресат должна дать в письменной форме ответ на претензию по существу в срок не позднее 30 календарных дней со дня направления претензии.

8.6. В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты Стороны, предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты Стороны, которой предъявлена претензия; обстоятельства, являющиеся основанием для предъявления претензии, со ссылками на соответствующие пункты настоящего Контракта и (или) нормативные правовые акты; требования; информация о мерах, которые будут осуществлены в случае отклонения претензии (приостановка исполнения обязательств, передача спора на разрешение суда и т.д.); дата и регистрационный номер претензии; подпись уполномоченного лица; перечень прилагаемых документов.

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

8.8. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы, которые отсутствуют у Стороны-адресата, их копии либо выписки из них.

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

8.10. При отклонении претензии полностью или частично либо неполучении ответа в установленные для ее рассмотрения сроки, либо неисполнении требований по претензии в установленные для их исполнения сроки, либо невручении претензии по обстоятельствам, зависящим от Стороны-адресата, Сторона, предъявившая претензию, вправе после наступления любого из указанных событий передать спор на разрешение в Тринадцатый арбитражный апелляционный суд.

#### **9. Срок действия и порядок изменения, расторжения Контракта.**

9.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты его заключения обеими Сторонами и действует по «31» декабря 2020г. (включительно), а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами. Окончание срока действия настоящего Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по настоящему Контракту.

9.2. Расторжение настоящего Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации. При этом факт подписания Сторонами соглашения о расторжении настоящего Контракта не освобождает Стороны от обязанностей урегулирования взаимных расчетов.

9.3. Информация о Исполнителе, с которым Контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта, включается в установленном Законом №44-ФЗ порядке в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей).

9.4. Изменения и дополнения по основаниям, предусмотренным настоящим Контрактом, вносятся по соглашению Сторон, которое оформляется соответствующим дополнительным Соглашением и является неотъемлемой частью настоящего Контракта.

#### **10. Прочие положения.**

10.1. Во всем, что не оговорено в настоящем Контракте, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, а также в случае реорганизации она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 5 календарных дней с даты такого изменения. При этом если Исполнитель не исполнит либо ненадлежащим образом исполнит обязанность, предусмотренную настоящим пунктом, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет, несет Исполнитель.

10.3. Все сообщения, требования, замечания или уведомления Сторон по настоящему Контракту направляются с использованием курьерской доставки одной из Сторон под расписку о вручении либо с использованием почтовой связи заказным письмом с уведомлением о вручении по адресам Сторон, указанным в разделе 13 настоящего Контракта, либо с использованием электронной почты на электронные

адреса, указанные в разделе 13 настоящего Контракта, либо с использованием факсимильной связи.

Момент получения Стороной сообщения или уведомления, направленного с использованием курьерской доставки, почтовой или факсимильной связи, определяется в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации. При этом направление уведомлений по адресам Сторон, указанным в разделе 13 настоящего Контракта, считается надлежащим уведомлением Сторон.

10.4. При исполнении настоящего Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по настоящему Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

В случае, предусмотренном настоящим пунктом, перемена Исполнителя оформляется путем заключения соответствующего дополнительного соглашения к настоящему Контракту.

10.5. Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность сведений, относящихся к предмету настоящего Контракта и ставших им известными в ходе исполнения настоящего Контракта.

10.6. Настоящий Контракт заключен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой Стороны.

## 11. Антикоррупционные условия.

11.1. При исполнении своих обязательств по Контракту стороны обязуются не совершать, а также обязуются обеспечивать, чтобы их аффилированные лица, сотрудники и посредники не совершали прямо или косвенно следующих действий:

платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) публично-правовым образованиям, должностным лицам публично-правовых образований, близким родственникам таких должностных лиц, либо лицам иным образом, связанным с государством, в целях неправомерного получения преимуществ для сторон по контракту, их аффилированных лиц, работников или посредников, действующих по Контракту;

платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) сотрудникам другой стороны по контракту, ее аффилированным лицам, с целью обеспечить совершение ими каких-либо действий в пользу стимулирующей стороны (предоставить неоправданные преимущества, предоставить какие-либо гарантии и т.д.);

не совершать иных действий, нарушающих антикоррупционное законодательство Российской Федерации.

## 12. Приложения к Контракту.

12.1. Приложение № 1 – Техническое задание.





12.2. Приложение № 2 – Расчет цены оказываемых услуг

12.3. Приложение № 3 - График оказания услуг.

12.4. Приложение №4 – Цикличные меню рационов горячего питания

12.5. Приложение №5 – Форма сдачи-приемки оказываемых услуг

## 13. Реквизиты и подписи Сторон.

Заказчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 87 Петроградского района Санкт-Петербурга 197198, Санкт-Петербург. ул. Введенская, д.16-18, Литер А ИНН 7813125633, л/с 0621038, КПП 781301001	Исполнитель: Акционерное общество «Трапеза» Место нахождения: 197198, Санкт-Петербург, ул. Гатчинская, д.16 лит. А пом.13Н ИНН 7813346375 КПП 781301001 Тел.232-97-00 Банковские реквизиты: р/счет: 40702810755040010815 Северо-Западный банк ПАО Сбербанк России к/счет: 30101810500000000653 БИК 044030653 ОКПО 01477661
От Заказчика  Муляр И.В. М.П. 	От Исполнителя  Устинова Л.А. М.П. 

## Техническое задание на оказание услуг общественного питания

### Раздел 1.

Требования к описанию объекта закупки и условий контракта в соответствии со статьей 33 Закона  
Требования к качеству и безопасности услуг

1.1. В целях обеспечения качества и безопасности оказываемых услуг питания Исполнитель обязан не позднее чем в течение 3 рабочих дней с момента заключения контракта предоставить заказчику Программу производственного контроля, с указанием периодичности сдачи на исследование продовольственных товаров, сырья и готовой продукции и по требованию Заказчика предоставить договор с аккредитованной испытательной лабораторией и результаты исследований.

При оказании услуг руководитель организации обязан обеспечить выполнение всеми работниками требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, предусмотренных настоящим техническим заданием, в период всего срока действия контракта.

1.2. Заказчик, в лице ответственного за питание сотрудника, вправе осуществлять контроль за условиями хранения пищевых продуктов при пищевом блоке (журнал бракеража пищевых продуктов), температурным режимом хранения в холодильных и морозильных камерах, влажностью в сухих кладовых и за ведением сопроводительной к поставкам пищевых продуктов документации: товарно-транспортные накладные, ветеринарные свидетельства.

1.3. Условием исполнения контракта является обязательное соблюдение требований, установленных нормативными и нормативно-техническими документами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;

1.4. Исполнитель должен выполнять услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля»
- Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования;
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 № 53;
- Санитарными правилами "Организация детского питания" СанПиН 2.3.2.1940-05", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 № 3;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза";
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза";
- СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение";
- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" (приложение);
- СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности;
- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

1.5. Продукты, используемые для оказания услуг, должны соответствовать требованиям следующих документов:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1;

- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011);

- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 № 033/2013;

- Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016);

- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013);

- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011);

- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);

- Технический регламент Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- Технический регламент Таможенного союза 15.06.2012 №027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

- Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;

- СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации";

- СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза";

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 1293-03 «Санитарные правила по применению пищевых добавок»;

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

Исполнитель при оказании услуг обязан соблюдать требования:

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

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

- Постановление Правительства РФ от 25.04.2012 N 390 "О противопожарном режиме" (вместе с "Правилами противопожарного режима в Российской Федерации").

№022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя.

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

#### 1.6. Требования к техническим характеристикам услуг:

1.6.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Исполнитель приготавливает пищу в соответствии с Примерным циклическим меню согласованным с Роспотребнадзором (приложение № 4).

1.6.2. Пищеблок для соблюдения технологии приготовления блюд питания должен быть обеспечен необходимым технологическим оборудованием и предметами материально-технического оснащения.

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

1.6.3. На период исполнения контракта Исполнитель обеспечивает наличие официально изданных санитарных правил и методик контроля факторов среды обитания, необходимых для оказания услуг, при

этом указанный перечень в обязательном порядке должен содержать весь перечень документов, перечисленный в требованиях к качеству и безопасности услуг, а также в требованиях к гарантийному сроку услуг и объему предоставления гарантий ее качества технического задания, включая государственные стандарты, постановления, регламенты.

1.6.4. В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель проводит организационно - административные мероприятия, включающие: определение ответственных исполнителей для осуществления санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий; ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журнал здоровья, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал проведения витаминизации блюд); контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд; проведение инвентаризации оборудования, мебели и инвентаря пищеблока.

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

Исполнитель контролирует состояние условий труда на рабочих местах, а также за правильностью применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты в процессе осуществления организационно - административных мероприятий. Для этого предполагается выполнение следующих мероприятий: в столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены; для мытья рук должно быть обеспечено размещение мыла и индивидуальных либо одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается; персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах); лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы); работники столовой обязаны: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности; коротко стричь ногти; при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками; работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку; не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде; не принимать пищу и не курить на рабочем месте; после обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

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

1.6.7. Приготовление каждого блюда и кулинарного изделия на основании технологической карты, составленной в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию». Соблюдение при кулинарной обработке санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

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

1.6.9. В целях предупреждения инфекционных заболеваний, разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Исполнитель в процессе организационно - административных мероприятий обязан осуществлять контроль за наличием маркировки на разделочном инвентаре; контроль за отсутствием разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями и разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры. Для сырых

продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не должно допускаться использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

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

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

При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

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

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

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

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

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

1.6.16. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

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

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

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

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

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

1.6.20. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной либо столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), Исполнитель осуществляет санитарно-гигиенические мероприятия, включающие обработку кассет для хранения столовых приборов с применением моющих средств; определение наличия патогенных микроорганизмов при оказании услуг. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением

моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (либо сухожаровых) шкафах не менее чем в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов подвергаются обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

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

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

1.6.23. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов должны проводиться 1 раз в десять дней. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должны проводиться ежемесячно.

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

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

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

использование следующих пищевых продуктов: мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, не прошедшие ветеринарный контроль; мясо диких животных; субпродукты, кроме печени, языка, сердца; непотрошенная птица; мясо водоплавающих птиц; рыба, не прошедшая ветеринарный контроль; зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы; блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры; жареные во фритюре пищевые продукты и изделия; молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию; молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров; молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров; творог из непастеризованного молока; фляжная сметана и фляжный творог без термической обработки; простокваша "самоквас"; яйца водоплавающих птиц; яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой"; яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты); пищевые продукты с истекшим сроком годности и признаками недоброкачества; остатки пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне; любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления; первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; окрошки и холодные супы; макарон по-флотски (с мясным фаршем), макарон с рубленным яйцом; яичница-глазунья; паштеты и блинчики с мясом и творогом; заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди; сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы; крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями; грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные; квас, газированные напитки; уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы; острые соусы, кетчупы, майонез, закусовые консервы, маринованные овощи и фрукты; плодоовощная продукция с признаками порчи; кофе натуральный; тонизирующие напитки, в том числе энергетические напитки, алкоголь; холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья; ядра абрикосовой косточки, арахиса; карамель, в том числе леденцовая; плодоовощная продукция с признаками порчи; продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (выше 0,5%); жевательная резинка.

1.6.25. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при оказании услуг по организации питания, Исполнитель должен осуществлять санитарно-гигиенические мероприятия, которые должны включать в себя:



организацию санитарной обработки технологического оборудования, в том числе рабочих и производственных столов на пищеблоке. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45° С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре;

организацию соблюдения очистки тары с пищевыми отходами на пищеблоке. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные либо производственные помещения пищеблока; проверка соблюдения условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, в том числе температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке;

организация контроля выдачи готовой пищи бракеражной комиссией;

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

1.6.26. К работе могут допускаться лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. При оказании услуг по организации питания должны обеспечиться медико-санитарные мероприятия, включающие в себя: организацию подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения; организацию предварительных и периодических медицинских осмотров персонала; выявление сотрудников с признаками заболеваний (с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие либо при подозрении на инфекционные заболевания).

1.6.27. При появлении признаков простудного заболевания либо желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами либо порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача. Лица, непосредственно занятые в оказании услуг должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Не должно допускаться присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой.

1.6.28. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

1.6.29. Пищевые продукты, используемые для производства блюд и кулинарных изделий, по наименованиям, качественным, потребительским и функциональным характеристикам должны соответствовать Ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья (Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища), утвержденному Управлением социального питания.

1.6.30. В процессе приемки сырья и продуктов Исполнителем осуществляются санитарно-гигиенические мероприятия, которые должны предусматривать входной контроль условий транспортировки поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья ответственным лицом, а также наличия документов, подтверждающих их качество и безопасность с указанием в товарно-транспортной накладной сведений о номере декларации о соответствии, сроке его действия, органе, выдавшем декларацию, либо регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя либо производителя поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. При осуществлении входного контроля, применяются меры, не допускающие к приемке:

продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; непотрошеную птицу (кроме дичи); яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупу, муку,

сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества; продукцию домашнего изготовления.

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

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

1.6.33. Исполнитель, в период оказания услуг обеспечивает и несет ответственность за выполнение требований пожарной безопасности в помещениях, переданных Исполнителю для оказания услуг в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 25.04.2012г № 390.

## Раздел 2. Требования обеспечению контроля гарантий качества предоставления услуг общественного питания

2.1. Исполнитель в период всего срока действия контракта обеспечивает качество приготовленной пищи соответствующее действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, в том числе Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя, общие требования», ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания», а также ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». В условиях распространения новой коронавирусной инфекции в дополнение к обязательным требованиям, установленным разделом 1 технического задания, должны проводиться санитарно-противоэпидемические мероприятия, предусмотренные СП 3.1/2.4.3598-20.

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

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

2.3. Исполнитель обязан не более чем в течение 3 рабочих дней с момента заключения контракта предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек, а также сведения об ответственных исполнителях для осуществления санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг. Предполагается, что лица, привлекаемые Исполнителем для оказания услуг, соответствуют общим минимальным требованиям к персоналу предприятий общественного питания, установленным ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

От Заказчика  Муляр И.В.  
М.П.

От Исполнителя  Устинова Л.А.  
М.П.

