

Согласовано

Директор МБОУ СОШ № 13



Шеймарданова Э.А.

« 01 » сентября 2021 год

Утверждаю

Директор МАУ «Дербентгорснаб»



Фарухова О.Ч.

« 01 » сентября 2021 год

Примерное двухнедельное меню (обед) и пищевая ценность приготовляемых блюд
для организации питания детей в возрасте от 7 до 11 лет

Меню разработано по сборникам рецептов:
(М.П. Могильный, В.Т. Лапшина, А.И. Здобнов,
В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный, А.В. Румянцева)

Примерное меню

Рацион: Обед 6-дневка

День: понедельник

Сезон: весенне-летнее

Неделя: 1

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп картофельный с бобовыми (фасоль) на бульоне	250	6,75	9,5	15	161	8	10
	Плов из курицы	200	14	15,5	28,25	321,5	1,37	30
	Салат из белокочанной капусты и моркови с растительным маслом	50	2,13	2,48	13,67	66,9	6,88	43
	Компот из смеси сухофруктов	200	1,04	0,06	25,17	106,3	0,8	2
	Банан	200	1,5	0,5	21	96	4	65
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5		60
	Итого за Обед			27,7	28,28	117,85	822,2	21,05
Итого за день			27,7	28,28	117,85	822,2	21,05	

МАУ "Дербентгорснаб"

Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Обед 6-дневка

День: вторник

Сезон: весенне-летнее

Неделя: 1

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Борщ с капустой и картофелем на бульоне	250	5,25	7,25	45,75	170,5	15,07	13
	Филе птицы, тушенное в сливочном соусе	100	10,7	9	2,7	240,9	1,05	31
	Каша пшеничная рассыпчатая	150	8,06	6,3	35,1	220,6		19
	Салат "Школьный"	50	1,81	4,3	3,76	61,7	5,03	36
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5		60
	Чай с сахаром	200			14,97	58,1		3
	Итого за Обед			28,1	27,09	117,04	822,3	21,15
Итого за день			28,1	27,09	117,04	822,3	21,15	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: Обед 6-дневка

День: среда

Сезон: весенне-летнее

Неделя: 1

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне	250	7,25	4,25	4,5	106,5	8,01	9
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5		60
	Какао с молоком	200	5,61	5,72	22,9	167,4	2,08	4
	Рогалик	1	5,5	2,4	14,05	81		13,02
	Салат из свеклы с черносливом	50	1	1,25	22,08	88,3	10,9	38
	Рис отварной	150	2,25	3	23,55	138		31
	Котлеты куриные из фарша	80	3,01	10,82	15,43	171,2		
Итого за Обед			26,9	27,68	117,27	822,9	20,99	
Итого за день			26,9	27,68	117,27	822,9	20,99	

МАУ "Дербентгорснаб"

Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Обед 6-дневка

День: четверг

Сезон: весенне-летнее

Неделя: 1

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	5,08	7,25	30	268,1	8,47	12
	Гуляш из говядины	100	10,56	8,7	2,42	87,2	1	40
	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,61	10,23	34,34	259,6		17
	Салат из моркови с яблоком	50	0,94	1,31	20	79,2	10,94	100
	Чай с сахаром	200			14,97	58,1		3
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5		60
	Итого за Обед			26,47	27,73	116,49	822,7	20,41
Итого за день			26,47	27,73	116,49	822,7	20,41	

"Дербентгорснаб"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: Обед 6-дневка

День: пятница
Неделя: 1

Сезон: весенне-летнее

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп картофельный с бобовыми (чечевица) на бульоне	250	4,89	6,69	22,96	125	9,36	11
	Рыба запеченная	80	8,14	7,86	0,36	116,4	0,74	34
	Пюре картофельное	180	4,06	4,43	28,8	207,8	4,26	6
	Винегрет	50	0,88	6,34	4,36	78,5	7,66	59
	Компот из смеси сухофруктов	200	1,04	0,06	25,17	106,3	0,8	2
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5		60
	Сочник	1	5,5	2,4	21,05	118		13,01
Итого за Обед			26,79	28,02	117,46	822,5	22,82	
Итого за день			26,79	28,02	117,46	822,5	22,82	

МАУ "Дербентгорснаб"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: Обед 6-дневка

День: суббота
Неделя: 1

Сезон: весенне-летнее

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп картофельный рисовый на бульоне	250	7,25	4,75	28,5	172	3,82	14
	Сосиски отварные	50	5,41	10,45	0,42	117,5		42
	Вермишель со сливочным маслом	150	7,75	9,16	27,43	249,8		22
	Салат из белокачанной капусты и зеленого горошка	50	2,13	2,48	13,67	66,9	6,88	44
	Сок	180	0,1	0,1	11,4	50	2	1
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5		60
	Банан	200	1,5	0,5	21	96	10	65
Итого за Обед			26,42	27,68	117,18	822,7	22,7	
Итого за день			26,42	27,68	117,18	822,7	22,7	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: Обед 6-дневка

День: понедельник

Сезон: весенне-летнее

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп картофельный с бобовыми (чечевица) на бульоне	250	4,89	8,69	50,96	152	3,36	11
	Салат "Школьный"	50	1,81	4,3	3,76	61,7	5,03	36
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5		60
	Сок	180	0,1	0,1	11,4	50	2	1
	Яблоки	150	0,27	0,27	6,53	31,3	6,67	61
	Овощное рагу с курицей	250	17,57	14,16	29,81	457,4	7,66	101
Итого за Обед			26,92	27,76	117,22	822,9	24,72	
Итого за день			26,92	27,76	117,22	822,9	24,72	

МАУ "Дербентгорснаб"

Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Обед 6-дневка

День: вторник

Сезон: весенне-летнее

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп картофельный рисовый на бульоне	250	2,25	2,75	24,5	172	9,82	14
	Курица отварная	80	5,42	6,96	0,05	101,6	1,94	26
	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,61	9,23	20,34	114,6		17
	Салат из моркови с яблоком	50	0,94	1,31	20	79,2	6,94	100
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5		60
	Какао с молоком	200	5,61	5,72	22,9	167,4	2,08	4
	Рогалик	1	5,5	2,4	15,05	118		13,02
Итого за Обед			29,61	28,61	117,6	823,3	20,78	
Итого за день			29,61	28,61	117,6	823,3	20,78	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: Обед 6-дневка

День: среда

Сезон: весенне-летнее

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп картофельный с бобовыми (фасоль) на бульоне	250	6,75	9,5	15	161	8	10
	Филе курицы, тушенное в соусе томатном	100	11,3	7,9	5,3	147,7	6	32
	Макаронные изделия отварные	150	3,95	9,25	35,35	248,2		21
	Салат из свеклы с черносливом	50	1	1,25	22,08	88,3	4,9	38
	Компот из смеси сухофруктов	200	1,04	0,06	25,17	106,3	0,8	2
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5		60
	Итого за Обед			26,32	28,2	117,66	822	19,7
Итого за день			26,32	28,2	117,66	822	19,7	

МАУ "Дербентгорснаб"

Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: Обед 6-дневка

День: четверг

Сезон: весенне-летнее

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Борщ с капустой и картофелем на бульоне	250	11,25	10,25	36,75	273,5	7,07	13
	Пюре картофельное	180	4,06	8,43	28,8	207,8	4,26	6
	Рыба запеченная	80	8,14	7,86	0,36	116,4	0,74	34
	Чай с сахаром	200			14,97	58,1		3
	Банан	200	1,5	0,5	21	96	10	65
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5		60
Итого за Обед			27,23	27,28	116,64	822,3	22,07	
Итого за день			27,23	27,28	116,64	822,3	22,07	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 11)

Сезон: весенне-летнее

Рацион: Обед 6-дневка

День: пятница

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	7,08	6,25	20	157,1	8,47	12
	Рис отварной	150	3,25	3	23,55	138		31
	Котлеты куриные из фарша	80	3,01	10,82	15,43	171,2		
	Какао с молоком	200	5,61	5,72	22,9	167,4	2,08	4
	Сочник	1	5,5	2,4	21,05	118		13,01
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5		60
Итого за Обед			26,73	28,43	117,69	822,2	10,55	
Итого за день			26,73	28,43	117,69	822,2	10,55	

МАУ "Дербентгорснаб"

Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 12)

Сезон: весенне-летнее

Рацион: Обед 6-дневка

День: суббота

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне	250	6,25	7,25	14,5	106,5	8,01	9
	Гуляш из говядины	100	7,56	3,7	14,42	251,2	1	40
	Каша пшеничная рассыпчатая	150	8,06	6,3	35,1	220,6		19
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5		60
	Компот из смеси сухофруктов	200	1,04	0,06	25,17	106,3	0,8	2
	Салат из белокачанной капусты и моркови с растительным маслом	50	2,13	2,48	13,67	66,9	16,88	43
	Итого за Обед			27,32	27,03	117,62	822	26,69
Итого за день			27,32	27,03	117,62	822	26,69	

за период	326,51	333,79	1407,72	9870	253,63	
нее значение за период	27,2091667	27,8158333	117,31	822,5	21,1358333	
ержание белков, жиров, углеводов в меню за риод в % от калорийности						

Договор №23/9

организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа «город Дербент» Республики Дагестан

г.Дербент

11.03.2020г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №13» (Далее МБОУ СОШ №13) именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Шеймардановой Эльвиры Абидиновны действующей на основании Устава с одной стороны и Муниципальное автономное учреждение «Дербентгорснаб» (Далее МАУ «Дербентгорснаб») именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Фаруховой Ольги Чигалиевны действующей на основании устава с другой стороны именуемые в дальнейшем «Стороны» заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Термины и определения.

Заказчик – муниципальное общеобразовательное учреждение, на которое в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», возложена организация питания обучающихся;

Исполнитель – специализированное муниципальное автономное учреждение, которое в соответствии с условиями настоящего соглашения, оказывает услуги по организации питания обучающихся, в том числе бесплатное питание на основании Муниципального задания и за родительскую плату;

Обучающиеся - лица, осваивающие образовательную программу в общеобразовательном учреждении;

Бесплатное питание- форма адресной социальной поддержки обучающихся, установленная нормативно- правовыми актами Российской Федерации, Республики Дагестан и городского округа «город Дербент»;

Организация питания обучающихся- обеспечение сбалансированным полноценным питанием по примерному меню согласованному с Директором школы, исходя из стоимости рационов питания на одного обучающегося.

2. Предмет и цена договора.

2.1. Настоящее договор заключено в целях разграничения функций, в том числе обязанностей и ответственности, в части организации питания обучающихся между заказчиком и исполнителем.

2.2. Заказчик и исполнитель совместно осуществляют организацию питания обучающихся в соответствии с настоящим договором и требованиями установленными действующим СанПиН.

2.3. Общая сумма договора составляет 1 875 444 (один миллион восемьсот семьдесят пять тысяч четыреста сорок четыре) рубля 00 копеек из которой 1 033 207 рубля 00 копеек средства федерального бюджета и 842 237 рублей 00 копеек средства местного бюджета.

3. Обязанности заказчика.

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. На основании договора безвозмездного пользования объекта муниципального нежилого фонда или оперативного управления, передать по акту в эксплуатацию помещение (пищеблок, школьная столовая) с имеющимся исправным холодильным и технологическим оборудованием, коммуникациями, холодным и горячим водоснабжением, силовой электроэнергией

3.1.2. За два календарных дня до изменения количества питающихся предоставить оператору питания заявку на организованное питание обучающихся по количеству до 15.00 часов текущего дня на адрес электронной почты исполнителя. До получения измененной заявки, оператор использует данные о количестве питающихся исходя из ранее поданной заявки

3.1.3. Предоставлять списки обучающихся льготной категории.

3.1.4. Создать бракеражную комиссию в составе не менее трех человек (мед.работник, ответственное лицо заказчика питания, представитель исполнителя (повар)) и обеспечить ее работу за полчаса до каждого приема пищи обучающимися, фиксировать результаты бракеража в бракеражный журнал, не допускать отпуск пищи обучающимся без проведения бракеража готовой продукции и отбора проб, а также отпуск некачественной продукции.

3.1.5. Обеспечить организованное посещение обучающимися столовой в соответствии с графиком приема пищи.

3.1.6. Осуществлять ежедневный непосредственный контроль за соответствием рационного питания меню по ассортименту, количеству и весу порций, за соблюдением обучающимися правил гигиены при приеме пищи.

3.1.7. Заключать с исполнителем и родителями обучающихся трехсторонние договоры на оказание услуг питания обучающихся за родительскую плату и организовать мероприятия по получению заключенных договоров родителями.

3.1.8. В целях дальнейшего составления отчетности исполнителем по выполнению Муниципального задания ежедневно подписывать документы исполнителя, подтверждающие отпуск готовой продукции обучающимся (дневной заборный лист, меню) с указанием наименований и выходов готовых блюд, количества порций.

Заказчик вправе:

3.2.1. Не вмешиваясь в деятельность исполнителя осуществлять:

- контроль за качеством сырья используемого на пищеблоке, соблюдением сроков годности и условий хранения готовых блюд.

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, выходом отпускаемых блюд

3.2.2. В случае, если в период каникул Заказчик организует трудовые объединения, пришкольные оздоровительные центры, военные сборы, лагеря и иные мероприятия, в период которых необходимо организация питания обучающихся, не менее чем за 1 месяц в письменном виде информирует исполнителя, при этом стороны заключают дополнительное соглашение.

4. Обязанности исполнителя.

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Организовать ежедневное рациональное и полноценное питание обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции в соответствии с нормами действующего СанПиН.

4.1.2. Осуществлять приготовление пищи с соблюдением технологии приготовления продукции общественного питания, норм закладки продуктов, на основании действующих в Российской Федерации сборников рецептур и технологических нормативов.

4.1.3. Доукомплектовать при необходимости пищеблок необходимым оборудованием и инвентарем.

4.1.4. Обеспечить моющими, дезинфицирующими и иными средствами.

4.1.5. Разработать примерное меню, рассчитанное не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах в соответствии с нормами действующего СанПиН.

4.1.6. Разработать технологические карты в соответствии с примерным меню.

4.1.7. Закупать продукты для приготовления пищи в необходимых объемах, соответствующего качества с наличием документа удостоверяющих их качество и безопасность, обеспечить их надлежащее хранение в соответствии с действующим СанПиН.

4.2.6. Изготавливать готовую кулинарную продукцию при отсутствии производственных цехов и/или пищеблока в школьной столовой, осуществлять доставку готовых блюд на специализированном автотранспорте, в специальных промаркированных термосах для горячих блюд. Другая продукция доставляется в промаркированной таре.

4.2.7. Осуществлять надлежащий контроль за приготовлением пищи, производить совместно с заказчиком питания ежедневный бракераж каждой партии готовой пищи, обеспечивать надлежащее хранение бракеражной пробы в течении 48 часов, результат бракеража фиксировать в журнале «Бракераж готовой продукции». Производить отпуск готовой продукции только после проведения бракеража.

4.2.8. Осуществлять отпуск готовой продукции обучающимся методом предварительного накрытия столов в установленный график приема пищи согласно меню.

4.2.9. Обеспечить наличие квалифицированных специалистов по организации питания. Комплектовать пищеблок в количестве и качестве достаточным для выполнения условий настоящего соглашения.

4.2.10. Обеспечить правильную и бережную эксплуатацию оборудования, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности.

4.2.11. Осуществлять мероприятия по соблюдению санитарных норм и правил, в том числе:

- обеспечение своевременного обязательного проведения медицинских и профилактических осмотров работников пищеблоков.

- разработка с ТО Роспотребнадзора «Плана производственного и лабораторного контроля»

- ежемесячное проведение на территории пищеблока мероприятий по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.

4.2.12. Ввести в каждом пищеблоке необходимую учетную документацию в соответствии с требованиями действующего СанПиН.

4.2.13. Передавать заказчику питания ежедневное меню, обеспечить его наличие в обеденном зале.

4.2.14. Обеспечить доступ специалистам, осуществляющим ведомственный контроль, при наличии соответствующего документа (распоряжение, акт, постановление).

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать подписания необходимых документов в соответствии с условиями настоящего соглашения.

4.3.2. Отправлять Заказчику запросы и получать от него разъяснения и уточнения по вопросам осуществления функций в рамках настоящего соглашения.

5. Ответственность сторон.

5.1. Ежемесячно до 10 го числа каждого месяца стороны производят сверку количества предоставленного горячего питания по муниципальному заданию.

5.2. Исполнитель имеет право на уничтожение продукции, не подлежащей хранению, в случае неявки обучающихся к установленному времени приема пищи свыше двух часов.

5.3. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством.

6. Обстоятельства непреодолимой силы.

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему договору, если они явились следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно пожара, наводнения, землетрясения, пандемии, угрозы взрыва и иных техногенных катастроф. При этом сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным обязана в течении 5 календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую сторону.

7. Прочие условия.

7.1. Настоящее договор составлено в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

7.2. Договор вступает в силу с 11.03.2020 г. и действует до 31.12.2020 г.

8. Реквизиты и подписи сторон

Заказчик
МБОУ СОШ № 13

Юридический адрес:
РД, г. Дербент ул. Расулбекова д. 18
Реквизиты: ИНН 0542015134
КПП 054201001
Р/с 40701810100001000040
Л/с 2003645260
Банк: Отделение-НБ Республика Дагестан
г. Махачкала
БИК 048209001
ОГРН 1020502001409
ОКТМО 82710000

Исполнитель
МАУ «Дербентгорснаб»

Юридический адрес:
РД, г. Дербент пл. Свободы 2 каб. 322
Реквизиты: ИНН 0542019450
КПП 054201001
р/с 40701810100001000040
л/сч № 30036Б79080
Банк: Отделение-НБ Респ. Дагестан
г. Махачкала
БИК 048209001



Э.А.Шеймарданова



М.П. О.Н. Фарухова

Договор №1/9

организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа «город Дербент» Республики Дагестан

г.Дербент

11.01.2021г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №13» (Далее МБОУ СОШ №13) именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Шеймардановой Эльвиры Абидиновны действующей на основании Устава с одной стороны и Муниципальное автономное учреждение «Дербентгорснаб» (Далее МАУ «Дербентгорснаб») именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Фаруховой Ольги Чигалиевны действующей на основании устава с другой стороны именуемые в дальнейшем «Стороны» заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Термины и определения.

Заказчик – муниципальное общеобразовательное учреждение, на которое в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», возложена организация питания обучающихся;

Исполнитель – специализированное муниципальное автономное учреждение, которое в соответствии с условиями настоящего соглашения, оказывает услуги по организации питания обучающихся, в том числе бесплатное питание на основании Муниципального задания и за родительскую плату;

Обучающиеся - лица, осваивающие образовательную программу в общеобразовательном учреждении;

Бесплатное питание- форма адресной социальной поддержки обучающихся, установленная нормативно- правовыми актами Российской Федерации, Республики Дагестан и городского округа «город Дербент»;

Организация питания обучающихся- обеспечение сбалансированным полноценным питанием по примерному меню согласованному с Директором школы, исходя из стоимости рационов питания на одного обучающегося.

2. Предмет и цена договора.

2.1. Настоящее договор заключено в целях разграничения функций, в том числе обязанностей и ответственности, в части организации питания обучающихся между заказчиком и исполнителем.

2.2. Заказчик и исполнитель совместно осуществляют организацию питания обучающихся в соответствии с настоящим договором и требованиями установленными действующим СанПиН.

2.3. Общая сумма договора составляет 3 282 714 (три миллиона двести восемьдесят две тысячи семьсот четырнадцать) рублей 00 копеек

3. Обязанности заказчика.

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. На основании договора безвозмездного пользования объекта муниципального нежилого фонда или оперативного управления, передать по акту в эксплуатацию помещение (пищеблок, школьная столовая) с имеющимся исправным холодильным и технологическим оборудованием, коммуникациями, холодным и горячим водоснабжением, силовой электроэнергией

3.1.2. За два календарных дня до изменения количества питающихся предоставить оператору питания заявку на организованное питания обучающихся по количеству до 15.00 часов текущего

дня на адрес электронной почты исполнителя. До получения измененной заявки, оператор использует данные о количестве питающихся исходя из ранее поданной заявки

3.1.3. Предоставлять списки обучающихся льготной категории.

3.1.4. Создать бракеражную комиссию в составе не менее трех человек (мед.работник, ответственное лицо заказчика питания, представитель исполнителя (повар)) и обеспечить ее работу за полчаса до каждого приема пищи обучающимися, фиксировать результаты бракеража в бракеражный журнал, не допускать отпуск пищи обучающимся без проведения бракеража готовой продукции и отбора проб, а также отпуск некачественной продукции.

3.1.5. Обеспечить организованное посещение обучающимися столовой в соответствии с графиком приема пищи.

3.1.6. Осуществлять ежедневный непосредственный контроль за соответствием рационного питания меню по ассортименту, количеству и весу порций, за соблюдением обучающимися правил гигиены при приеме пищи.

3.1.7. Заключать с исполнителем и родителями обучающихся трехсторонние договоры на оказание услуг питания обучающихся за родительскую плату и организовать мероприятия по получению заключенных договоров родителями.

3.1.8. В целях дальнейшего составления отчетности исполнителем по выполнению Муниципального задания ежедневно подписывать документы исполнителя, подтверждающие отпуск готовой продукции обучающимся (дневной заборный лист, меню) с указанием наименований и выходов готовых блюд, количества порций.

Заказчик вправе:

3.2.1. Не вмешиваясь в деятельность исполнителя осуществлять:

- контроль за качеством сырья используемого на пищеблоке, соблюдением сроков годности и условий хранения готовых блюд.

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, выходом отпускаемых блюд

3.2.2. В случае, если в период каникул Заказчик организует трудовые объединения, пришкольные оздоровительные центры, военные сборы, лагеря и иные мероприятия, в период которых необходимо организация питания обучающихся, не менее чем за 1 месяц в письменном виде информирует исполнителя, при этом стороны заключают дополнительное соглашение.

4. Обязанности исполнителя.

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Организовать ежедневное рациональное и полноценное питание обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции в соответствии с нормами действующего СанПиН.

4.1.2. Осуществлять приготовление пищи с соблюдением технологии приготовления продукции общественного питания, норм закладки продуктов, на основании действующих в Российской Федерации сборников рецептур и технологических нормативов.

4.1.3. Доукомплектовать при необходимости пищеблок необходимым оборудованием и инвентарем.

4.1.4. Обеспечить моющими, дезинфицирующими и иными средствами.

4.1.5. Разработать примерное меню, рассчитанное не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах в соответствии с нормами действующего СанПиН.

4.1.6. Разработать технологические карты в соответствии с примерным меню.

4.1.7. Закупать продукты для приготовления пищи в необходимых объемах, соответствующего качества с наличием документа удостоверяющих их качество и безопасность, обеспечить их надлежащее хранение в соответствии с действующим СанПиН.

4.2.6. Изготавливать готовую кулинарную продукцию при отсутствии производственных цехов и/или пищеблока в школьной столовой, осуществлять доставку готовых блюд на специализированном автотранспорте, в специальных промаркированных термосах для горячих блюд. Другая продукция доставляется в промаркированной таре.

4.2.7. Осуществлять надлежащий контроль за приготовлением пищи, производить совместно с заказчиком питания ежедневный бракераж каждой партии готовой пищи, обеспечивать надлежащее хранение бракеражной пробы в течении 48 часов, результат бракеража фиксировать в журнале «Бракераж готовой продукции». Производить отпуск готовой продукции только после проведения бракеража.

4.2.8. Осуществлять отпуск готовой продукции обучающимся методом предварительного накрытия столов в установленный график приема пищи согласно меню.

4.2.9. Обеспечить наличие квалифицированных специалистов по организации питания. Комплектовать пищеблок в количестве и качестве достаточным для выполнения условий настоящего соглашения.

4.2.10. Обеспечить правильную и бережную эксплуатацию оборудования, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности.

4.2.11. Осуществлять мероприятия по соблюдению санитарных норм и правил, в том числе:

- обеспечение своевременного обязательного проведения медицинских и профилактических осмотров работников пищеблоков.

- разработка с ТО Роспотребнадзора «Плана производственного и лабораторного контроля»

- ежемесячное проведение на территории пищеблока мероприятий по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.

4.2.12. Ввести в каждом пищеблоке необходимую учетную документацию в соответствии с требованиями действующего СанПиН.

4.2.13. Передавать заказчику питания ежедневное меню, обеспечить его наличие в обеденном зале.

4.2.14. Обеспечить доступ специалистам, осуществляющим ведомственный контроль, при наличии соответствующего документа (распоряжение, акт, постановление).

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать подписания необходимых документов в соответствии с условиями настоящего соглашения.

4.3.2. Отправлять Заказчику запросы и получать от него разъяснения и уточнения по вопросам осуществления функций в рамках настоящего соглашения.

5. Ответственность сторон.

5.1. Ежемесячно до 10 го числа каждого месяца стороны производят сверку количества предоставленного горячего питания по муниципальному заданию.

5.2. Исполнитель имеет право на уничтожение продукции, не подлежащей хранению, в случае неявки обучающихся к установленному времени приема пищи свыше двух часов.

5.3. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством.

6. Обстоятельства непреодолимой силы.

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему договору, если они явились следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно пожара, наводнения, землетрясения, пандемии, угрозы взрыва и иных техногенных катастроф. При этом сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным обязана в течении 5 календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую сторону.

7. Прочие условия.

7.1. Настоящее договор составлено в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

7.2. Договор вступает в силу с 11.01.2021 г. и действует до 31.12.2021 г.

8. Реквизиты и подписи сторон

Заказчик

МБОУ СОШ № 13

Юридический адрес:

РД, г.Дербент ул. Расулбекова д. 18

Реквизиты: ИНН 0542015134

КПП 054201001

Р/с 40701810100001000040

Л/с 20036445260

Банк: Отделение-НБ Республика Дагестан

г.Махачкала

БИК 048209001

ОГРН 1020502001409

ОКТМО 82710000

Исполнитель

МАУ «Дербентгорснаб»

Юридический адрес:

РД, г.Дербент пл.Свободы 2 каб.322

Реквизиты: ИНН 0542019450

КПП 054201001

Отделение –НБ Республики Дагестан Банка

России// УФК по Республике Дагестан

г.Махачкала

л/с 30036679080

ЕКС 40102810945370000069

НКС 03234643827100000300

БИК 048209001



Э.А.Шеймарданова



М.П.

О.Н.Фарухова