

## Договор № 27/03/23

на оказание услуг по обеспечению питанием детей с пищевой аллергией на глютен

г. Качканар

«27» марта 2023г.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение - детский сад «Звездочка» комбинированного вида, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Скрыбиной Елены Евгеньевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат Школьного Питания №1», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Розенбах Евгении Олеговны, действующего на основании Устава, вместе именуемые – «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации, Федеральным законом от 18.07.2011 N 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее – Федеральным законом № 223-ФЗ), п. 66 Приложения 5 к Положению о закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц МДОУ - детский сад «Звездочка» от 30.09.2022 (с учетом изменений), заключили настоящий договор, именуемый в дальнейшем «Договор», о нижеследующем:

### 1. Предмет договора

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуг по обеспечению питанием детей с пищевой аллергией на глютен (далее – оказанные услуги) в соответствии с Техническим заданием (приложение №1 к настоящему договору), являющимся неотъемлемой частью настоящего договора.

1.2. Услуги включают в себя приготовление пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) силами и средствами Исполнителя в помещениях Заказчика.

1.3. Объем и содержание услуг определяются:

- Техническим заданием ( Приложение № 1 к договору);

**С 01.04.2023 по 31.12.2023 года: из расчета стоимости питания на одного ребенка с пищевой аллергией на глютен в день 308,60 рублей**

**С 01.01.2024 по 31.12.2024 года: из расчета стоимости питания на одного ребенка с пищевой аллергией на глютен в день 320,90 рублей**

примерным меню, разработанным и утвержденным Исполнителем, согласованным с руководителем Заказчика, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей с пищевой аллергией на глютен и рекомендуемых суточных наборов продуктов для обеспечения питанием детей с пищевой аллергией на глютен в дошкольных образовательных организациях; с учетом энергетической ценности и технологии приготовления; с учетом рекомендуемого распределения калорийности между приемами пищи; с учетом технологических карт;

1.4. Заказчик обязуется принять и оплатить указанные в п.1.1. настоящего договора услуги в порядке, установленном разделом 3 настоящего договора.

1.5. При оказании услуг Исполнитель обязан руководствоваться принципами ХАССП, техническим регламентом таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями), Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями), постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (с изменениями) (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13), всеми документами указанными в Техническом задании, иными нормативно-правовыми актами РФ.

1.6. Срок оказания услуг: с 01.04.2023г. по 31.12.2024г. ежедневно, кроме выходных, праздничных и санитарных дней.

1.7. Место оказания услуг: 624351 Свердловская область, город Качканар, 7 микрорайон, дом 61;

### 2. Права и обязанности Сторон

#### 2.1. Исполнитель обязуется:

2.1.1. Своевременно и должным образом выполнить все принятые на себя обязательства по договору в соответствии с порядком и условиями, предусмотренными настоящим договором и приложениями к нему.

2.1.2. Оказывать услуги в полном соответствии с Техническим заданием, действующими санитарными нормами и правилами и нормативно-методической документацией.

2.1.3. Соблюдать санитарные правила по условиям и срокам хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

2.1.4. Осуществлять входной контроль поступающих продуктов.

2.1.5. Обеспечивать операционный контроль процесса технологической и кулинарной обработки продуктов.

2.1.6. Обеспечивать контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.

2.1.7. Обеспечивать качественное и высококультурное обслуживание.



2.1.8. Соблюдать требования охраны труда, противопожарной безопасности в предоставляемых ему помещениях пищеблоков. Проводить за счет собственных средств специальную оценку условий труда работников пищеблока.

2.1.9. Обеспечить прохождение работниками периодических медицинских осмотров, вакцинацию работников в соответствии с национальным календарем профилактических прививок в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, предписаниями Роспотребнадзора.

2.1.10. Проводить за счет собственных средств производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.1.11. Проводить за счет собственных средств дезинфекцию, дератизацию и дезинсекцию помещений пищеблоков в соответствии с нормативными документами.

2.1.12. Укомплектовывать пищеблока работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке и ежегодную профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в соответствии с требованиями.

2.1.13. Обеспечить пищеблока Заказчика недостающим оборудованием, кухонной и столовой посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, специальной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника пищеблока, мягким инвентарем (полотенца, мешки для продуктов, салфетки) в целях регулярной замены.

2.1.14. Соблюдать технологию приготовления блюд, санитарию, технику безопасности, обеспечить работников пищеблока необходимыми инструкциями (по санитарному состоянию, по безопасности эксплуатации оборудования и т.д.) и памятками по охране труда.

2.1.15. Обеспечивать чистоту, сохранность и бережную эксплуатацию помещений, технологического и холодильного оборудования, весоизмерительных приборов и инвентаря пищеблоков, инженерных сетей, коммуникаций, сантехнического оборудования, систем электроснабжения и вентиляции, расположенных в помещениях и обеспечивающих работу пищеблоков.

2.1.16. Своевременно осуществлять ревизию, очистку и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем на пищеблоках.

2.1.17. Осуществлять за свой счет текущий ремонт помещений, технологического и холодильного оборудования, весоизмерительных приборов и инвентаря пищеблоков, инженерных сетей, коммуникаций, сантехнического оборудования, систем электроснабжения и вентиляции, расположенных в помещениях и обеспечивающих работу пищеблоков.

2.1.18. Расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное ему имущество исключительно для оказания услуг, руководствуясь принципами рациональности, экономии и бережливости.

2.1.19. Осуществлять ежедневный сбор, транспортировку бытовых и пищевых отходов из пищеблоков.

2.1.20. Осуществлять расчистку от снега подъездных путей к пищеблокам для доставки продуктов питания.

2.1.21. Нести полную ответственность за качество поставляемых продуктов питания, соблюдение технологии приготовления блюд, санитарию, технику безопасности, за сохранность помещений, технологического и холодильного оборудования, весоизмерительных приборов и инвентаря пищеблоков, инженерных сетей, коммуникаций, сантехнического оборудования, систем электроснабжения и вентиляции, расположенных в помещениях и обеспечивающих работу пищеблоков, за ведение документации в соответствии с действующим законодательством РФ.

2.1.22. Предоставлять Заказчику:

- Акт проверки качества услуг и объема предоставленной услуги (далее – Акт) (Приложение № 2 к договору), в течение 5 рабочих дней следующих за расчетным периодом;
- сводный Акт оказанных услуг (далее сводный Акт);
- счет-фактуру за календарный год в течение 10 рабочих дней следующих за расчетным периодом;
- счет на оплату оказанных услуг, составленный на основании Акта, в течение 5 рабочих дней с момента подписания Сторонами Акта;
- Меню-раскладку на каждый день – ежедневно (подписанное);
- утвержденное меню, включающее наименование блюда, его объем и стоимость – ежедневно;
- накопительную ведомость потребления основных продуктов питания.

2.1.23. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении договора, а также к установленному сроку обязан предоставить Заказчику результаты оказания услуги, предусмотренные договором.

## **2.2. Исполнитель имеет право:**

2.2.1. Требовать от Заказчика подписания Акта.

2.2.2. Получать оплату за оказанные услуги в размере и порядке, предусмотренном разделом 3 настоящего договора.

## **2.3. Заказчик обязуется:**

2.3.1. Обеспечить контроль за соблюдением безопасной доставки блюд от пищеблока до ребенка.

2.3.2. Осуществлять контроль в процессе оказания услуг в целях проверки соблюдения сроков оказания услуг, их качества и соответствия условиям Технического задания, требованиям санитарных норм и правил и нормативно-методической документации.



2.3.3. Согласовывать с Исполнителем необходимое количество комплектов питания, которое может колебаться изо дня в день, в зависимости от количества детей, посещающих МДОУ - детский сад «Звездочка».

2.3.4. Контролировать соответствие блюд, указанных в меню, фактически приготовленным блюдам по каждому приему пищи.

2.3.5. Осуществлять совместный контроль бракеражной комиссией качества выдаваемой готовой пищи. Назначить ответственное лицо для взаимодействия с Исполнителем в процессе оказания услуг.

2.3.6. Производить приемку оказанных услуг и их оплату в порядке, предусмотренном настоящим договором.

2.3.7. В целях выполнения оказываемых услуг, являющихся предметом настоящего договора, Исполнителю предоставляется право безвозмездного пользования помещениями, технологическим оборудованием, предметами материально-технического оснащения, переданными по Договору безвозмездного пользования (договору ссуды) имуществом, необходимыми для обеспечения питанием.

После заключения договора на оказание услуг Заказчик согласовывает с собственником муниципального имущества количество помещений, технологическое оборудование, предметы материально-технического оснащения, необходимые для организации питания, после чего заключает с Исполнителем Договор безвозмездного пользования (договор ссуды) на срок оказания услуг.

2.3.8. Выполнять иные обязательства, предусмотренные настоящим договором.

#### **2.4. Заказчик вправе:**

2.4.1. Во всякое время проверять ход и качество услуг, оказываемых Исполнителем, не вмешиваясь в деятельность Исполнителя. Осуществлять контроль за происхождением, качеством и безопасностью поступающих продуктов питания в процессе оказания услуг.

2.4.2. Требовать от Исполнителя надлежащего выполнения обязательств в соответствии с требованиями настоящего договора, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

2.4.3. В случаях, когда услуги оказаны Исполнителем с отступлениями от настоящего договора, ухудшившими качество услуг, или с иными недостатками, Заказчик вправе потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в течение рабочего дня с момента их выявления.

2.4.4. Осуществлять проверку порядка использования Исполнителем имущества.

2.4.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для проверки соответствия оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим договором.

### **3. Цена договора и порядок расчетов**

3.1. Цена настоящего договора составляет **756 259,90 (Семьсот пятьдесят шесть тысяч двести пятьдесят девять) рублей 90 копеек (НДС не облагается).**

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

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, осуществленного в отчетном периоде в течение **7 рабочих дней** с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг, на основании счета, счета-фактуры.

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

3.4. Цена Договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Договором объема услуг и иных условий исполнения Договора.

3.5. Цена Договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Договором объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Договором объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом изменение цены договора осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Договора. При уменьшении предусмотренного Договором объема услуги Стороны Договора обязаны уменьшить цену Договора, исходя из цены единицы услуги.

В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения договора обеспечивает согласование новых условий договора, в том числе цены и (или) сроков исполнения договора и (или) объема услуги, предусмотренных договором.

3.6. В течение 3 (трех) дней с даты оплаты Заказчиком Услуг Исполнитель представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экземпляра). Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и вернуть один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение 3 (трех) дней с даты его получения.

3.7. В случае возникновения задолженности у какой-либо из Сторон по Договору, данная Сторона обязуется перечислить сумму задолженности другой Стороне в течение **20** (двадцати) дней с даты подписания Акта сверки взаимных расчетов обеими Сторонами.



#### 4. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

- 4.1. По окончании календарного года Исполнитель представляет Заказчику сводный Акт оказанных услуг (за календарный год), подписанный руководителем Исполнителя (иным уполномоченным лицом), в двух экземплярах
- 4.2. Приемка оказанных Исполнителем услуг на соответствие их количества и качества требованиям настоящего договора осуществляется за календарный год по сводному Акту, подписываемому Сторонами.
- 4.3. Заказчик в 5-дневный срок со дня получения сводного Акта оказанных услуг за календарный год обязан принять услуги и направить Исполнителю один экземпляр подписанного акта или мотивированный отказ от приемки услуг.
- 4.4. В случае отказа Заказчика от приемки услуг им составляется акт с перечнем выявленных недостатков и с указанием сроков их устранения. Указанный акт в течение одного рабочего дня с даты его подписания направляется Заказчиком Исполнителю.
- 4.5. Выявленные недостатки устраняются Исполнителем за его счет в течение 1 рабочего дня; либо возмещаются понесенные Заказчиком расходы по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.
- 4.6. В случае необходимости Заказчик обеспечивает создание приемочной комиссии не менее чем из пяти человек для приемки оказываемых услуг.
- 4.7. Для проверки соответствия объема оказанных услуг требованиям, установленным договором и качества оказанных услуг требованиям, установленным техническим заданием, Заказчик обязан провести экспертизу в соответствии с подпунктом 2.3.7 настоящего договора.

#### 5. Ответственность сторон

- 5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 5.2. 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).
- 5.3. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.
- 5.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается Договором в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее - постановление № 1042-ПП РФ от 30.08.2017).
- 5.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).
- 5.6. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, 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 поставщиком (подрядчиком, исполнителем), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.
- 5.7. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийных обязательств), предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается договором в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа:
- что составляет 25 384 рублей 00 копеек**
- 5.8. Общая сумма начисленной неустойки штрафов, за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем или Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.
- 5.9. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в результате неисполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, в порядке, предусмотренном действующим законодательством.



5.10. Исполнитель несет перед Заказчиком ответственность за последствия неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств соисполнителем в соответствии с правилами п.1 ст. 313 и ст. 403 Гражданского кодекса Российской Федерации.

5.11. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает виновную Сторону от выполнения принятых на себя обязательств по Договору.

5.12. 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.

5.13. В качестве подтверждения фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств Заказчик вправе использовать фото или видеоматериалы.

5.14. Исполнитель возмещает убытки, понесенные Заказчиком в связи с возвратом целевых бюджетных средств в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации по причине несоблюдения условий их предоставления Исполнителем, вызванного неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств Исполнителем по Договору.

## **6. Порядок изменения и расторжения договора**

6.1. Изменение и расторжение договора возможны по соглашению Сторон, если иное не предусмотрено ГК РФ, другими законами или договором.

6.2. Все изменения оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к договору. Дополнительные соглашения к договору являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

6.3. Расторжение договора допускается:

- по соглашению Сторон;

- по решению суда,

- в случае одностороннего отказа Стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

6.4. Сторона, которой направлено предложение о расторжении договора по соглашению Сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты получения такого предложения.

6.5. Расторжение договора по соглашению Сторон производится Сторонами путем подписания дополнительного соглашения.

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

6.7. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

## **7. Срок действия договора**

7.1. Договор вступает в силу с 01.04.2023г. и действует по 31.12.2024г., а в части расчетов до полного их исполнения.

## **8. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)**

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

8.2. При наступлении таких обстоятельств срок исполнения обязательств по настоящему договору отодвигается соразмерно времени действия данных обстоятельств постольку, поскольку эти обстоятельства значительно влияют на исполнение настоящего договора в срок.

8.3. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение пяти календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

8.4. Если обстоятельства, указанные в пункте 8.1 настоящего договора, будут длиться более двух календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть настоящий договор без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

8.5.



## 9 . Порядок урегулирования споров

9.1. В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением договора, Стороны предпринимают усилия для урегулирования таких противоречий, претензий и разногласий в добровольном порядке с оформлением совместного протокола урегулирования споров. Срок рассмотрения претензии устанавливается договором в течение десяти дней с момента ее получения Стороной.

9.2. Все достигнутые договоренности Стороны оформляют в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами.

9.3. Разногласия, по которым Стороны не достигли договоренности, передаются на рассмотрение Арбитражного суда Свердловской области в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

## 10. Заключительные положения

10.1. Во всем, что не предусмотрено настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.2. Неотъемлемой частью настоящего договора являются приложения к нему:

10.2.1. Приложение № 1 «Техническое задание»;

10.2.2. Приложение № 2 «Акт приемки качества и объема предоставленной услуги»

11.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

## 12. Реквизиты Сторон

<b>Заказчик:</b>	<b>Исполнитель:</b>
<p>Муниципальное дошкольное образовательное учреждение - детский сад «Звездочка» комбинированного вида</p> <p><b>Сокращенное наименование:</b> МДОУ - детский сад «Звездочка» Юридический адрес: 624351, Свердловская область, г. Качканар, 7 микрорайон, дом 61</p> <p>Фактический адрес: 6243501, Свердловская область, г. Качканар, 7 микрорайон, дом 61; ОГРН 1026601126254 ИНН 6615007146 КПП 668101001 р/с 03234643657430006200 кор/сч 40102810645370000054 в Уральское ГУ Банка России//УФК по Свердловской области г. Екатеринбург БИК ТОФК: 016577551 Финуправление Администрации КГО (МДОУ – детский сад «Звездочка», л/с 33906130250)</p> <p>Заведующий</p> <p>_____ Е.Е. Скрыбина</p> <p>М.П.</p>	<p>Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат Школьного Питания №1»</p> <p><b>Сокращенное наименование:</b> ООО «Комбинат Школьного питания №1» Юридический адрес: 622042, Свердловская область, г. Нижний Тагил, ул. Победы, дом 51, кв. 172 Фактический адрес: 622042, Свердловская область, г. Нижний Тагил, ул. Победы, дом 51, кв. 172 ОГРН 1169658038659 ИНН 6623115924 КПП 662301001 р/с 40702810316540004888 кор/сч 30101810500000000674 Уральский банк ПАО Сбербанк г. Екатеринбург, ул. Куйбышева, д.67 БИК 046577674</p> <p>Генеральный директор</p> <p>_____ Е.О. Розенбах</p> <p>М.П.</p>



**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Наименование услуги	Период оказания услуги	Объем	Количество детодней	Стоимость 1 детодня, рублей	Цена договора (рублей)
Оказание услуг по обеспечению питанием детей с пищевой аллергией на глютен	с 01.04.2023г. по 31.12.2023г.	Дети – 8 человек	1 104	308,60	340 694,40
Оказание услуг по обеспечению питанием детей с пищевой аллергией на глютен	с 01.01.2024г. по 31.12.2024г.	Дети – 7 человек	1 295	320,90	415 565,50
<b>Итого:</b>					<b>756 259,90</b>



### ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**Объект закупки:** оказание услуг по обеспечению питанием детей с пищевой аллергией на глютен

**Заказчик** Муниципальное дошкольное образовательное учреждение - детский сад «Звездочка» комбинированного вида (МДОУ - детский сад «Звездочка»)

**Место оказания услуг:** 624351 Свердловская область, город Качканар, 7 микрорайон, дом 61.

**Сроки оказания услуг:** с 01.04.2023г. по 31.12.2024г. ежедневно, кроме выходных, праздничных и санитарных дней

**Объем оказываемых услуг:**

Наименование услуги	Объем	Количество детодней	Стоимость 1 детодня, рублей
Оказание услуг по обеспечению питанием детей с пищевой аллергией на глютен	с 01.04.2023г. по 31.12.2023г. Дети в количестве 8 человек 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник	1 104	308,60
Оказание услуг по обеспечению питанием детей с пищевой аллергией на глютен	с 01.01.2024г. по 31.12.2024г. Дети в количестве 7 человек 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник	1 295	320,90

#### Условия оказания услуг по обеспечению питанием детей

1. Исполнитель оказывает услуги по обеспечению питанием детей с пищевой аллергией на глютен Муниципального дошкольного образовательного учреждения - детский сад «Звездочка» комбинированного вида (далее - МДОУ детский сад «Звездочка») с учетом следующих особенностей:

- организации работы на пищеблоке и приготовления пищи при безглютеновой диете (приложение № 1 к техническому заданию)
- обеспечение питанием на основании системы ХАССП;
- питание должно удовлетворять физиологические потребности детей с пищевой аллергией на глютен в основных пищевых веществах и энергии (приложение 2 к техническому заданию);
- питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, разработанным и утвержденным Исполнителем, согласованным с руководителем МДОУ - детский сад «Звездочка», рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей с пищевой аллергией на глютен и рекомендуемых суточных наборов продуктов для обеспечения питанием детей с пищевой аллергией на глютен в дошкольных образовательных организациях (приложение 3 к техническому заданию);
- на основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей с пищевой аллергией на глютен, а также меню-требование;
- при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам;
- выполнение требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (с изменениями) (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13);
- Исполнитель оказывает услуги по обеспечению питанием детей с пищевой аллергией на глютен с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов, возрастной категории детей, энергетической ценности и технологии приготовления; с учетом рекомендуемого распределения калорийности между приемами пищи (приложение 4 к техническому заданию); с учетом технологических карт (приложение 5 к техническому заданию) своими силами и средствами в помещениях Заказчика;
- примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю;
- суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать приложению 6 к техническому заданию;
- искусственная С-витаминизация осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13;
- ежедневное обеспечение наличия контрольных блюд в соответствии с меню передан через Диадок 27.03.2023 12:22 GMT+03:00 ff8d7fb0-ef6b-4835-8315-083c5109e533





## 2. Требования к качеству оказания услуг:

Качество предоставляемых услуг должно соответствовать требованиям:

- Федерального закона от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями),
- Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями),
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (с изменениями),
- Постановления Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (с изменениями и дополнениями),
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005г. № 3 «О введении в действие СанПиН 2.3.2 1940-05 «Организация детского питания» (с изменениями и дополнениями),
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003г. № 98 «О введении в действие СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,
- иных действующих государственных стандартов и технологических нормативов, технических условий, действующих правил производственной санитарии, требований СанПиН, и нормативных документов, предъявляющих требования к данной категории услуг.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Срок годности на приобретаемые продукты для приготовления блюд должен быть не менее 80% от срока годности установленного производителем.

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

Питание должно быть разнообразным по дням недели в соответствии с действующей нормативной технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты).

Выдача готовой пищи детям должна производиться согласно графикам, утвержденным Заказчиком. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Исполнитель назначает ответственное лицо для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг.

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий осуществляются в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

## 3. Требования к безопасности оказания услуг:

Исполнитель обязан соблюдать следующие требования к безопасности оказания услуг:

- Наличие санитарно-эпидемиологического уведомления на услуги общественного питания независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности на основании СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001г. № 31(с изменениями и дополнениями).
- Наличие программы производственного контроля на пищеблоке, а также результатов лабораторных исследований, предусмотренных программой производственного контроля, на основании СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001г. № 18 (с изменениями и дополнениями).
- Оказание услуг в соответствии с
  - СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 сентября 2014 г. № 58;
  - СанПиН 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 9 октября 2013 г. № 53;
  - СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001г. № 36 (с изменениями и дополнениями).

Пищевые продукты, используемые для приготовления пищи, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам. Пищевые продукты, используемые для приготовления пищи, могут происходить из всех стран, за исключением тех, на которые наложены официальные экономические санкции и санитарные ограничения.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты, остатки пищи, пищу, приготовленную накануне и изготавливать блюда и кулинарные изделия, указанные в СанПиН 2.4.1.3049-13 (приложение 7 к техническому заданию).



Исполнитель обязан проводить за счет собственных средств производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Исполнитель обязан проводить за счет собственных средств дезинфекцию, дератизацию и дезинсекцию помещений пищеблоков в соответствии с нормативными документами.

Исполнитель обязан обеспечить прохождение работниками периодических медицинских осмотров, гигиеническое воспитание обучение с последующей аттестацией по специальности не реже 1 раза в год, согласно действующим санитарным правилам, вакцинацию работников в соответствии с национальным календарем профилактических прививок в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, предписаниями Роспотребнадзора. Дополнительно к требуемым обследованиям в соответствии с приказом Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011г. (редакция от 05.12.2014) проводить обследование персонала пищеблоков на ротавирусы и норовирусы 1,2 типа, стафилакок.

Исполнитель обязан при подвозе продукции автотранспортом соблюдать правила движения и меры антитеррористической безопасности, обеспечивающие безопасность воспитанников на территории МДОУ - детский сад «Звездочка», обеспечивать собственными силами пропуск служебного транспорта на территорию с последующим закрыванием ворот.

#### 4. Условия оказания услуг:

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов для оказания услуг осуществляются в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

Исполнитель составляет меню в соответствии с ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях, указанном в СанПиН 2.4.1.3049-13 (приложение 8 к техническому заданию). Исполнитель обеспечивает работу пищеблоков только при поступлении мытых и/или очищенных овощей. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфекционных средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Погрузочно-разгрузочные работы осуществляются силами Исполнителя. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОУ - детский сад «Звездочка» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

В целях выполнения оказываемых услуг, Исполнителю предоставляется право безвозмездного пользования помещениями, технологическим оборудованием и предметами материально-технического оснащения, необходимыми для организации питания, переданными по Договору безвозмездного пользования (договор ссуды) имуществом.

#### 5. Требования к упаковке, отгрузке товара при оказании услуг:

Тара, в которой поставляется товар, должна соответствовать гигиеническим нормативам «ГН 2.3.3.972-00. 2.3.3. Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы», утвержденным Главным государственным санитарным врачом РФ 29.04.2000г. (ред. от 13.02.2001г.).

Не допускаются к приему пищевые продукты, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

#### 6. Требования к сроку и (или) объему предоставления гарантий качества оказания услуг:

Питание должно соответствовать СанПин 2.4.1.3049-13, Правилам оказания услуг общественного питания, утвержденным постановлением Правительства РФ от 15.08.1997г. № 1036 (с изменениями и дополнениями).

#### 7. Иные показатели, связанные с определением соответствия оказываемых услуг потребностям Заказчика:

Исполнитель обеспечивает пищеблоки Заказчика недостающим оборудованием, кухонной и столовой посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, специальной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника пищеблока, мягким инвентарем (полотенца, мешки для продуктов, салфетки) в целях регулярной замены.

В течение 30 календарных дней после заключения муниципального договора Исполнитель совместно с Заказчиком разрабатывают и согласовывают замену оборудования на пищеблоках за счет средств Исполнителя с дальнейшей передачей (после исполнения договора) в собственность Заказчика

Исполнитель обязан соблюдать технологию приготовления блюд, санитарию, технику безопасности, обеспечить работников пищеблоков необходимыми инструкциями (по передаче через Диалог 27.03.2023 92:22 GMT+03:00



эксплуатации оборудования и т.д.) и памятками по охране труда, отвечать за сохранность оборудования, инвентаря и помещений пищеблоков Заказчика в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

Исполнитель обязан обеспечивать чистоту, сохранность и бережную эксплуатацию помещений, технологического и холодильного оборудования, весоизмерительных приборов и инвентаря пищеблоков, инженерных сетей, коммуникаций, сантехнического оборудования, систем электроснабжения и вентиляции, расположенных в помещениях и обеспечивающих работу пищеблоков. Исполнитель обязан своевременно осуществлять ревизию, очистку и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем на пищеблоках.

Исполнитель обязан осуществлять за свой счет текущий ремонт помещений, технологического и холодильного оборудования, весоизмерительных приборов и инвентаря пищеблоков, инженерных сетей, коммуникаций, сантехнического оборудования, систем электроснабжения и вентиляции, расположенных в помещениях и обеспечивающих работу пищеблоков.

Исполнитель обязан расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное ему имущество исключительно для оказания услуг, руководствуясь принципами рациональности, экономии и бережливости.

Исполнитель обязан осуществлять ежедневный сбор, транспортировку бытовых и пищевых отходов из пищеблоков.

Исполнитель несет полную ответственность за качество поставляемых продуктов питания, соблюдение технологии приготовления блюд, санитарии, за соблюдение требований охраны труда, противопожарной безопасности, за ведение документации в соответствии с действующим законодательством РФ.

После заключения договора на **оказание услуг по обеспечению питанием детей с пищевой аллергией на глютен** в МДОУ - детский сад «Звездочка» Заказчик согласовывает с собственником муниципального имущества количество помещений, технологическое оборудование, предметы материально-технического оснащения, необходимые для обеспечения питанием, после чего заключает с Исполнителем Договор безвозмездного пользования (договор ссуды) имуществом на срок оказания услуг.

**Обеспечение питанием** должна осуществляться Исполнителем в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к **обеспечению питанием детей с пищевой аллергией на глютен**, к условиям хранения продукции, к условиям доставки и транспортировки продуктов, к сроку годности и хранения продуктов и продукции и следующими нормативно-правовыми актами:

1. Федеральные законы РФ	
от 07.02.1992г. № 2300-1	О защите прав потребителей (действующая редакция от 03.07.2016)
от 29.12.2012г. № 273-ФЗ	Об образовании в Российской Федерации (действующая редакция от 13.07.2015г. с изменениями и дополнениями, вступ. в силу с 24.07.2015)
от 09.01.1996г. № 3-ФЗ	О радиационной безопасности населения (с изменениями и дополнениями)
от 05.07.1996г. № 86-ФЗ	О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности (действующая редакция от 19 июля 2011г.)
от 30.03.1999г. № 52-ФЗ	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (действующая редакция от 13.07.2015г. с изменениями и дополнениями)
от 02.01.2000г. № 29-ФЗ	О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями и дополнениями)
от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ	Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака
от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ	Об отходах производства и потребления (с изменениями и дополнениями)
2. Постановления Правительства РФ	
от 05.10.1999г. № 1119	О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода (с изменениями и дополнениями)
от 22.11.2000г. № 883	Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения
от 15.08.1997г. № 1036	Правила оказания услуг общественного питания (действующая редакция от 04.10. 2012г.)
3. Постановления, приказы и инструктивные письма Главного государственного санитарного врача РФ	
от 28.12.1999г. № 17	О преодолении дефицита микронутриентов
от 27.02.2007г. № 54	О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях
от 13.03.2008 г. № 01/2180-8-32	О согласовании продуктов питания для образовательных учреждений
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, санитарно-эпидемиологические правила	
СП 2.3.6.1066-01	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (с изменениями и дополнениями)



СП 2.3.6.1079-01	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями и дополнениями)
СанПиН 2.3.2.1078-01	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями и дополнениями)
СанПиН 2.3.2.1153-02	Дополнения № 1 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями)
СанПиН 2.3.2.1324-03	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
СанПиН 2.3.2.1940-05	Организация детского питания (с изменениями и дополнениями)
СанПиН 2.4.1.3049-13	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (с изменениями и дополнениями)
СанПиН 3.5.3.3223-14	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий
СП 3.1.7.2615-10	Профилактика иерсиниоза
СП 3.1.2.3117-13	Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций
СанПиН 3.1.1.3108-13	Профилактика острых кишечных инфекций
<b>5. ГОСТы и нормативы</b>	
ГОСТ 31985-2013 введен в действие 01.01.2015г.	Услуги общественного питания. Термины и определения.
ГОСТ Р 51705.1-2001	Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
ГОСТ 30390-2013	Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
ГОСТ Р 51074-2003	Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с изменениями)
ГОСТ Р 30524-2013	Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу
ГОСТ Р ИСО 22000-2007	Национальный стандарт Российской Федерации Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
ОСТ 28-1-95	Общественное питание. Требования к производственному персоналу



### Особенности организации работы на пищеблоке и приготовления пищи при безглютеновой диете

**Важно помнить, что случайное смешение продуктов, содержащих глютен, с БГ продуктами во время их хранения или приготовления может быть опасно для детей с пищевой аллергией на глютен. Даже минимальное количество (20мг. глютена на кг) причиняет такой же вред, как и большое количество глютена.**

- Лучше всего, если для приготовления БГ пищи выделить **отдельное помещение**, или часть кухни. Таким образом, Вы обеспечите полную изоляцию глютена от готовой пищи.

- Всегда хорошо **протирайте все рабочие поверхности** после обработки глютеносодержащих продуктов.

- Специальные мучные продукты без глютена храните в отдельном месте, чтобы **избежать случайного смешивания** продуктов. То же относится к томатной пасте и другим продуктам, которые используются при приготовлении пищи.

- Используйте отдельную посуду для масла, и других продуктов, а также убедитесь, что для этих продуктов используется каждый раз **чистый нож и ложка**, чтобы избежать перекрёстного загрязнения глютеном.

- На БГ хлеб нельзя намазывать масло из той же посуды, и **тем же ножом**, которым намазывали обыкновенный хлеб (в масле могут остаться невидимые глазу крошки).

- БГ пищу следует готовить **в отдельной посуде** – кастрюле, миске, сковороде специально промаркированной.

- Для перемешивания и раздачи пищи **нельзя использовать те же самые кухонные принадлежности**, которые одновременно используются в приготовлении пищи для остальных детей.

- На кухне должны быть **отдельные ножи и разделочные доски** и иметь специальную маркировку.

- Безглютеновые макароны нужно варить **в чистой воде**, в которой до этого не варили обычные макароны.

- Зерновые продукты (рис, греча, пшено и т.д.) перед употреблением необходимо тщательно промыть и **прополоскать в проточной воде**.

- Если вы готовите пищу на кухонном оборудовании, которое находится в прямом контакте с мукой и мучными изделиями, следует предусмотреть ещё такое же устройство, которое будет использоваться только для приготовления **БГ пищи**.

- Убедитесь, что безглютеновая пища готовится в месте, где **в воздухе не может быть пыли из пшеничной муки**.

- Противни для выпечки должны быть идеально чистыми, желателно покрыть их бумагой для выпечки. Одновременно на одном противне можно готовить мясо и рыбу, если к ним не добавлена мука, приправы и вещества содержащие глютен.



- Микроволновые печи не используются для приготовления БГ пищи.
- **В одну посуду** нельзя класть, например, фрукты, булочки или печенье, содержащие глютен.
- Хлеб без глютена **нельзя класть на один поднос** вместе с обычным хлебом!
- Сухофрукты и орехи перед употреблением **прополоскать и просушить**, так как возможно был контакт с глютеносодержащей мукой.
- Особого внимания требуют крупы. Их необходимо тщательно перебирать и промывать из-за возможности загрязнения при выращивании, транспортировке и фасовке.
- Для приготовления бульонов мясо и птицу освобождают от сухожилий, жира режут на маленькие кусочки, промывают, закладывают в холодную воду и варят до образования пены. Затем первичный бульон сливают, мясо повторно заливают горячей кипячёной водой и варят на медленном огне до готовности.
- Каши варят вязкие и рассыпчатые. Масло кладут уже в снятую с плиты кашу.
- Каждый ребёнок, находящийся на БГ диете, должен иметь **персональную посуду** – собственную чашку, тарелку, столовые приборы, стол. **Посуда и приборы**, которыми он пользуется, **должны отличаться по цвету или рисунку**.

**Отдельные кухонные принадлежности и внимательное отношение поваров и персонала ДДУ к приготовлению и раздаче безглютеновой еды защитит ребёнка с пищевой аллергией от серьёзных проблем со здоровьем.**

### Гигиена персонала

При одновременном приготовлении пищи для детей с пищевой аллергией и для остальных детей очень важно соблюдать **чистоту рук и одежды от муки**, хлебных крошек и других продуктов, запрещенных БГ диетой.

Одному и тому же человеку не следует **одновременно готовить пищу БГ и пищу содержащую глютен**, чтобы избежать случайного попадания частиц пищи содержащей глютен в БГ пищу.



**Нормы физиологических потребностей в энергии  
и пищевых веществах для детей возрастных групп**

	Для детей в возрасте			
	1-3 года	4-6 лет	7-10 лет	11-14 лет
Белок, г	61,3	81,2	94,0	104,0
Жир, г	65,0	84,9	95,7	107,9
Углеводы, г	197,1	282,5	334,9	389,2
Энергетическая ценность, ккал	1619	2211	2507	2939



**Среднесуточный набор продуктов  
базовой безглютеновой диеты**

Продукты	Количество (г, мл) для детей в возрасте (брутто)			
	1-3 года	4-6 лет	7-10 лет	11-14 лет
Хлеб безглютеновый	100	150	200	250
Мука картофельная (рисовая)	3	4	5	5
Крупы (рис, греча, кукуруза, пшено)	40	60	70	80
Картофель	190	250	290	380
Овощи, зелень	200	280	340	400
Фрукты свежие	100	200	200	260
Соки фруктовые	160	220	230	230
Фрукты сухие	5	10	15	15
Безглютеновая выпечка и кондитерские изделия	10	10	20	20
Сахар	35	50	60	60
Мясо 1 категории	100	120	140	170
Птица	25	30	40	45
Рыба (филе)***	40	50	50	60
Молоко, кефир***	475	550	550	550
Творог детский	30	50	50	50
Сметана	10	12	10	15
Масло сливочное	20	20	30	35
Масло растительное	5	10	10	15
Яйцо (шт.)***	1/2	1	1	1
Сыр	5	5	10	10
Чай	0,2	0,3	0,4	0,4
Какао-порошок	-	2	2	2
<b>Химический состав (без учета тепловой обработки)</b>				
Белок, г	61,3	81,2	94,0	104,0
Жир, г	65,0	84,9	95,7	107,9
Углеводы, г	197,1	282,5	334,9	389,2
Энергетическая ценность, ккал	1619	2211	2507	2939





**Рекомендуемое распределение калорийности  
между приемами пищи в %**

<b>Для детей с дневным пребыванием 12 час.</b>
Завтрак (20-25%) 2 завтрак (5%) Обед (30-35%) Уплотненный полдник (30-35%)



**Форма технологической карты  
(образец)**

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, Ккал	

Технология приготовления: \_\_\_\_\_



## Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

<b>Возраст детей</b>	<b>Завтрак</b>	<b>Обед</b>	<b>Полдник</b>	<b>Ужин</b>
Дети с пищевой аллергией на глютен	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600



**1. Пищевые продукты,  
которые не допускается использовать в питании детей с пищевой аллергией на глютен**

<b>ЗАПРЕЩЕНО</b>
<b>Фрукты и овощи</b>
Фрукты и овощи с <b>ДОБАВЛЕНИЕМ МУКИ</b> , или обработанные (например посыпанные приправами и замороженные овощи, консервированные баклажаны, обжаренные в муке)
<b>Хлеб и зерновые продукты</b>
<b>Всё, что содержит пшеницу, рожь, ячмень и обычный овёс.</b> Пшеничный и ржаной хлеб, кондитерские изделия, обычные сладости, макароны, мука и мучные смеси, отруби, сухие завтраки (их обрабатывают ячменным солодом), рожь и экстрат ржаного солода, обычные панировочные сухари. Глютен также содержат: манная крупа, кус-кус, буогур, смеси разных хлопьев зерновых, спельта и камут, зерновые батончики.
<b>Мясо и рыба</b>
Обыкновенные сосиски, колбасы, копчёности, полуфабрикаты, крабовые палочки, любое мясо, приготовленное в мучной панировке (например, консервированная рыба в томатном соусе, рыбные палочки); а также мясо и рыба, обжаренные на той же поверхности, на которой до этого обжаривали другие продукты в панировке.
<b>Молоко и молочные продукты</b>
Переработанные молочные продукты с различными добавками. Например, творожные сырки с разными вкусами и добавления печенья, готовая творожная масса с изюмом (изюм посыпают мукой), сыры с различными вкусами (например с грибами и копчёностями), сыры с плесенью, йогурты с различными вкусами, зёрнами, отрубями и ржаным хлебом, мороженое с разными добавками, в вафельных стаканчиках, с печеньем; овсяное молоко. Сгущённое молоко без специальной отметки.
<b>Добавки, приправы</b>
Сироп ячменного солода, обычные бульонные концентраты, перарский порошок, ванильный сахар, соевый соус, майонез, какао порошок с добавками и веществами против слипания. Различные кофейные сиропы, сироп коричневого риса. Глютен могут содержать : E620, E621, E622, E623, E624, E625, E150 (a,b,c,d), E575, E965, E1404, E1410, E1412, E1413, E1414, E1420, E1442, E1450, E1451, E1452.
<b>Напитки</b>
Чай и кофейные напитки с разными вкусами и добавками, растворимый кофе и чай, напитки на основе ячменного солода, квас, напитки из порошков, соки с мякотью (в мякоть добавляют крахмалы)



## 2. Продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, ячмень, овес

Сырье или продукт	Наименование продуктов, содержащих			
	пшеницу	рожь	ячмень	овес
Крупы, каши, крахмал	манная, пшеничная, «Артек», «Мюсли», «Полтавская», «4 злака», «7 злаков», кус-кус, булгур, спельта, полба, дурум, семолина, тритикале*, пшеничный крахмал	ржаные	ячменная, перловая, голландка, ячневая	овсяная, «Геркулес», «Спортивная», толокно
Мука и отруби	Пшеничная мука, отруби, сухари для панировки	ржаная мука и отруби		овсяная мука
Детские каши	на основе пшеничной, манной крупы и хлопьев, «смешанные злаки», детское растворимое печенье и т.п.	«7 злаков», «смешанные злаки»	Ячневая каша, ячменная каша, «7 злаков», «смешанные злаки»	все готовые каши с овсяной мукой и хлопьями, «7 злаков», «смешанные злаки»
Детские консервы	консервы для детского питания с мясом, рыбой, овощами, фруктами, йогуртом, сливками и др. с добавками пшеничной муки или манной крупы			детские овоще - мясные, рыбные, фруктовые консервы с овсяной мукой (см. состав на упаковке)
Хлеб и хлебобулочные изделия; кондитерские изделия	хлеб, сушки, сухари, печенье, бублики, баранки, соломка, хлебцы, сдоба, сладкая и соленая выпечка, торты, кондитерские изделия, блины и пироги, шоколад и другие сладости с вафельной крошкой	ржаной хлеб, лепешки, сухари	ячменные лепешки; кондитерские изделия с ячменной патокой	хлеб «Геркулес», овсяное печенье
Макаронные изделия	макароны, вермишель, рожки, спагетти, лапша, фигурные изделия,			
Мясные и рыбные полуфабрикаты	вареная колбаса, сосиски; полуфабрикаты, панированные, обваленные в муке или приготовленные с соусами, содержащими муку; изделия из рубленого мяса и рыбы, пельмени, вареники, сырники, консервы в томатном соусе, подливы к мясным и рыбным блюдам на пшеничной муке			



Молочные продукты	йогурт со злаками или печеньем			
Напитки	хлебный квас		растворимый или суррогатный кофе с содержанием ячменя или ячменного солода**	напитки с добавкой овса
Овощи	блюда или смеси из овощей со злаками; овощи, панированные, обваленные в муке или кляре. Замороженные овощи с содержанием пшеницы или ее производных			

**ВНИМАНИЕ!**

Запрещены также продукты, происхождение и состав которых неизвестен.

Промышленность выпускает специальные безглютеновые продукты: безглютеновая мука и мучные смеси, различные сладости. Упаковка этих диетических продуктов должна соответствовать следующей маркировке: если продукт маркирован как не содержащий глютен (англ. «gluten-free»), и на упаковке есть знак перечёркнутого колоса, это означает, что продукт содержит меньше чем 20мг. глютена на 1 кг. продукта, и это проверено в лаборатории.



**1. Ассортимент основных продуктов, рекомендуемых для использования в питании детей с пищевой аллергией на глютен (основные виды продовольственного сырья и полуфабрикатов, а также готовых пищевых продуктов промышленного производства)**

Абрикосы сушеные (курага)  
Ванилин  
Варенье без консервантов (в том числе, без сернистого ангидрида) стерилизованное  
Вафли безглютеновые  
Вода питьевая  
Гематоген и конфеты, обогащенные гемоглобином (железом)\*  
Говядина 1 категории  
Говядина бескостная (лопатка, задняя часть, шея)  
Горох шлифованный  
Горошек зеленый быстрозамороженный  
Горошек зеленый консервированный  
Дрожжи хлебопекарные  
Зелень петрушки, сельдерея, укропа сушеная  
Изделия булочные с повышенной пищевой ценностью, в том числе, витаминизированные безглютеновые  
Изделия фигурные и хлопья из круп (злаков) безглютеновые витаминизированные  
Изделия творожные для детского питания безглютеновые (с массовой долей жира до 9%)\*  
Икра зернистая  
Икра лососевых рыб без консервантов  
Кабачки (патиссоны) свежие  
Какао-порошок  
Капуста белокочанная, краснокочанная свежая  
Капуста морская сушеная или варено-мороженая  
Капуста цветная свежая  
Картофель свежий продовольственный  
Каша витаминизированные быстрого приготовления из гречневой, пшенной, рисовой крупы  
Кислота лимонная пищевая  
Концентраты и сиропы напитков витаминизированных  
Конфеты шоколадные без вафельной крошки и вафельной прослойки\*  
Коренья белые сушеные (в том числе, петрушка, сельдерей и др.)  
Крахмал картофельный или кукурузный  
Крупа гречневая  
Крупа кукурузная  
Крупа пшеница  
Крупа рисовая  
Кукуруза сахарная консервированная  
Кукуруза свежая  
Лист лавровый сухой  
Лук свежий зеленый  
Макаронные изделия безглютеновые  
Масло коровье сладкосливочное несоленое 82,0 % жирности и 82,5 % жирности  
Масло растительное (подсолнечное, кукурузное)  
Мед натуральный  
Молоко коровье пастеризованное и стерилизованное (витаминизированное из натурального сырья с массовой долей жира 2,5-3,5%)  
Морковь столовая свежая  
Мука рисовая, кукурузная



Мясо птицы (цыплят-бройлеров, кур, индейки)  
Мясо кролика  
Напитки витаминизированные, в том числе, инстантные безглютеновые  
Напитки кисломолочные (с массовой долей жира 2,5-4%), в том числе, кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка, варенец, в том числе обогащенные живыми пробиотическими организмами  
Овощи, фрукты и ягоды быстрозамороженные и их смеси  
Овощи, фрукты и ягоды сушеные  
Огурцы свежие  
Огурцы соленые  
Орехи ядро (миндаль, фундук)  
Перец сладкий свежий  
Петрушка свежая  
Печенье безглютеновое  
Плоды и ягоды быстрозамороженные  
Рыба свежая и замороженная  
Рыба соленая красная  
Сахар (песок)  
Свекла столовая свежая  
Свинина мясная бескостная (лопатка, окорок)  
Сельдерей свежий  
Сельдь соленая слабой соли  
Сливки стерилизованные (с массовой долей жира 10%)  
Сметана (с массовой долей жира 10-15%)  
Соки овощные, соки фруктовые (плодовые, ягодные) – прямого отжима (промышленного производства) и восстановленные витаминизированные (без добавления сахара)  
Соль пищевая йодированная, в том числе с пониженным содержанием натрия  
Субпродукты говяжьи обработанные – печень, сердце  
Сыр сычужный полутвердый с массовой долей жира не более 45% по сухому веществу), соли не более 1,5%  
Творог натуральный с массовой долей жира 9 и 18%  
Телятина  
Томаты свежие  
Тыква свежая  
Укроп свежий  
Фасоль продовольственная  
Фрукты свежие (яблоки, груши, бананы и др.)  
Хлеб безглютеновый рисовый, кукурузный  
Чеснок свежий  
Шиповник сушеный  
Шоколад\*  
Ягоды свежие  
Языки говяжьи  
Яйца куриные пищевые диетические

\* допускаются только в индивидуальной упаковке, рассчитанной на 1 порцию





## 2. Растительные и животные продукты, разрешенные на безглютеновой диете, являющиеся концентраторами витаминов

У детей, в питании которых долгое время не был включен глютен, не должны развиваться проблемы, связанные с недостатком каких-либо витаминов и минеральных веществ.

Витамин	Продукты	
	растительные	животные
В1	горох, фасоль, рис, апельсины, смородина, облепиха	субпродукты (печень) яичный желток, говядина, баранина,
В2	брокколи, шпинат, горох, фасоль, зеленые овощи, ламинария, облепиха смородина, земляника, апельсины	молочные продукты, говядина, печень, индейка
В6	перец сладкий, грецкие орехи, капуста, петрушка, бобовые, гречневая крупа, бананы, картофель	мясо, сельдь, печень, птица, молочные продукты
Вс	темно-зеленые листовые овощи, томаты, свекла, морковь, брокколи, авокадо, смородина, земляника	яйца, мясо, сыр, печень
В12	горох, фасоль, гречневая крупа	яйца куриные и перепелиные, печень, птица, говядина, сыр, творог
В5	фундук, капуста, листовые овощи, финики, горох	яйца, икра, сельдь, печень
Н	орехи, бобовые, цветная капуста, бурый рис, бананы	печень, молоко, мясо, курица, сливочное масло, лосось
С	шиповник, смородина, облепиха, апельсины, сладкий перец, капуста, горох, помидоры, петрушка, укроп	
РР	орехи, бобовые, крупа гречневая, смородина, земляника, рябина черноплодная	
А	морковь, облепиха, петрушка, шиповник, абрикосы, рябина, смородина, черника, земляника, апельсины, морошка	печень, молочные продукты
Д		сельдь, кета, желток, сливочное масло, молоко
Е	растительные масла, зеленые части овощей, облепиха, миндаль, грецкие орехи	печень, рыба, яйца, молоко, сливочное масло
К	листовые овощи, капуста, тыква, морковь, картофель, бобы	яичный желток, печень



### 3. Пищевые источники минеральных веществ, актуальных при пищевой аллергии на глютен

Минерал	Пищевые продукты-концентраты минералов
Железо	Печень, мясо, яйцо, бобы, морская капуста,
Йод	Морская рыба, яйца, фасоль
Кальций	Молоко и молочные продукты, сыры, бобы, орехи, фасоль, финики, петрушка, шпинат, рыба
Магний	Орехи, рис, горох, чечевица, фасоль, зелень
Марганец	греча, печень, листовые овощи, свекла, укроп,
Медь	Огурцы, печень, орехи, какао-порошок, шоколад, сыр, шиповник, гречневая крупа, зелень
Селен	чеснок, рис, яйца, мясо, рыба
Фосфор	Рыба, сыр, яичный желток, фасоль, горох
Фтор	Чай, морская рыба, фторированная вода
Цинк	Мясо, рыба, субпродукты, яйца, чечевица, зеленый горошек, какао-порошок



**АКТ**  
**проверки качества и объема предоставленной услуги**  
**за период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_**

г. Качканар

дата

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение – детский сад «Звездочка» комбинированного вида (далее – МДОУ – детский сад «Звездочка»), именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице заведующего Скрыбиной Елены Евгеньевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат Школьного Питания №1» именуемый в дальнейшем Исполнитель, в лице генерального директора Розенбах Евгении Олеговны, действующего на основании Устава, с другой стороны, далее именуемые Стороны, составили настоящий Акт о том, что Заказчик проверил качество и объем предоставленной Исполнителем услуги по обеспечению питанием детей с пищевой аллергией на глютен в Учреждении в соответствии с муниципальным договором № 27/03/23 от «\_\_».04.2023г. (далее – Договор).

По результатам проверки качества и объема предоставленной Исполнителем услуги установлено:

1. Качество услуги соответствует/не соответствует указанным в Муниципальном договоре требованиям (*нужное подчеркнуть*).
2. Недостатки в результате предоставления услуги не выявлены/выявлены (*нужное подчеркнуть*).

(если выявлены, указать, какие именно выявлены)

3. Услуга предоставлена в следующем объеме

	количество детодней	стоимость детодня, руб.	сумма, руб.
Дети с пищевой аллергией на глютен			
Итого			



4. Подписи Сторон

Заказчик	Исполнитель
Заведующий	Генеральный директор
_____ Е.Е. Скрыбина	_____ Е.О. Розенбах





## Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

	Владелец сертификата: организация, сотрудник	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	 ООО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ №1» РОЗЕНБАХ ЕВГЕНИЯ ОЛЕГОВНА, ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР	6BE5560084AEFEAB44CCE865EEA36272 с 27.04.2022 08:06 по 27.07.2023 08:06 GMT+03:00	27.03.2023 12:22 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	 МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД "ЗВЕЗДОЧКА" КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА Скрябина Елена Евгеньевна, Заведующий	00C849AB3A6DE4CB0A6811291E903E8FE0 с 17.08.2022 12:03 по 10.11.2023 12:03 GMT+03:00	27.03.2023 12:31 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 644336974853228904002341178330791503358059491613

Владелец Скрябина Елена Евгеньевна

Действителен с 19.01.2023 по 19.01.2024