

Договор № 12/01/2026

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

г. Качканар

«12» января 2026г.

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 Индивидуальный предприниматель Седышев Владимир Игоревич, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующего на основании ОГРН № 306962323600010 от 24.08.2006г., 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. 15 Приложения 5 к Положению о закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц МДОУ - детский сад «Звездочка» (с учетом изменений), заключили настоящий договор, именуемый в дальнейшем «Договор», о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (приложение 1 к Договору) оказать услуги по обеспечению питанием детей с пищевой аллергией на глютен (место оказания услуги: 624351, Свердловская область, город Качканар, 7 микрорайон, дом 61) согласно основного (организованного) меню для детей с пищевой аллергией на глютен, сборникам рецептов и картотек технологических карт на готовые блюда, разработанными Исполнителем, в соответствии с ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза, с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, принципами ХАССП, требованиями СанПиН и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

Питание должно быть организовано в соответствии с основным (организованным) меню для детей с пищевой аллергией на глютен, разработанным и утвержденным Исполнителем, согласованным Заказчиком, рассчитанным не менее чем на 14 дней.

1.2. Продукты питания закупаются Исполнителем по согласованному с Заказчиком количеству питающихся (количеству порций). Количество питающихся (плановая численность) указано в задании Заказчика (приложении № 1 к Договору).

1.3. Количество человек (количество порций) ежедневно уточняется посредством заявки Исполнителю за 1 (один) день, при необходимости производится корректировка указанных рационов питания на следующий день до 09 часов текущего дня.

1.4. Объем и содержание услуг определяется заданием Заказчика (приложение № 1 к Договору), расчетом стоимости услуг (приложение № 2 к Договору).

1.5. Услуга оказывается в соответствии с режимом питания детей (приложение № 1 к Договору).

1.6. Исполнитель должен иметь декларацию о соответствии Таможенного союза с приложением (с перечнем продукции (продуктов питания)).

2. Цена Договора и порядок расчетов

2.1. Цена настоящего договора составляет 862 766,70 (Восемьсот шестьдесят две тысячи семьсот шестьдесят шесть) рублей 70 копеек в том числе НДС 5% 41 084,13 (Сорок одна тысяча восемьдесят четыре) рубля 13 копеек.

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на обеспечение питанием, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена Договора является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.5, п. 2.6. Договора.

2.2. Источник финансирования: за счет средств бюджета Качканарского городского округа и средств от приносящей доход деятельности.

2.3. 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.

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

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

2.6. Цена Договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Договором объем услуги не более чем на 30 процентов или уменьшается предусмотренный Договором объем



оказываемой услуги не более чем на 30 процентов. При этом изменение цены Договора осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги, но не более чем на тридцать 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.

2.7. 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 возвратить 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.

2.8. В случае возникновения задолженности у какой-либо из Сторон по Договору, данная Сторона обязуется перечислить сумму задолженности другой Стороне в течение 15 (пятнадцати) дней с даты подписания Акта сверки взаимных расчетов обеими Сторонами.

3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг начало: «01» января 2026 года, окончание: «31» декабря 2027 года.

3.2. Место оказания услуг:

624351, Свердловская область, город Качканар, 7 микрорайон, дом 61.

3.3. Отчетный период: с первого по последнее число каждого месяца.

4. Права Сторон

4.1. Заказчик по Договору вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Договора, а также поименованных в Задании Заказчика (приложение № 1 к Договору).

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

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

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества приготовленной пищи, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить готовую продукцию на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества оказанных услуг.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.2. Исполнитель по Договору вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона в соответствии с приложением № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

5. Обязанности Сторон

5.1. Заказчик по Договору обязан:

5.1.1. Осуществлять контроль за исполнением условий Договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Договора и приложений к нему.

5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением журналов:

- журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- гигиенического журнала;
- журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.1.3. Принять оказанные услуги.

5.1.4. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг и представленных документов в соответствии с разделом 2 Договора.



5.1.5. Оказывать содействие в оказываемой услуге в случаях: ¹

5.1.6. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, технологическое, холодильное и другое оборудование по Договору безвозмездного пользования (Договора ссуды) имуществом, согласованному с собственником муниципального имущества, в соответствии с перечнем (согласно Акту передачи помещения, Акту передачи имущества).

5.1.7. Назначить в течение трех дней с момента заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Договору и передать Исполнителю информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Заказчиком лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.1.8. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.2. Исполнитель по Договору обязан:

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Задании Заказчика (приложение № 1 к Договору).

5.2.2. Разработать, утвердить и согласовать с Заказчиком ежедневное меню основного (организованного) питания для детей с пищевой аллергией на глютен.

5.2.3. Размещать в доступных для родителей (законных представителей) местах ежедневное меню основного (организованного) питания для детей с пищевой аллергией на глютен с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности порции.

5.2.4. Обеспечить соблюдение рациона питания детей с пищевой аллергией на глютен, с учетом среднесуточных наборов пищевой продукции.

5.2.5. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее:

5.2.5.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенную витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

5.2.5.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

5.2.5.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

5.2.5.4. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

5.2.5.5. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5.2.6. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.2.7. Обзор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обозначенные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 грамм. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.2.8. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных и складских помещениях пищеблока. Содержать их в надлежащем порядке в соответствии с санитарно - эпидемиологическими требованиями. Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.9. Укомплектовать пищеблоки Заказчика достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми действующим санитарным законодательством.

5.2.10. Назначить в течение трех дней с момента заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Договору и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.2.11. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

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

¹ Указываются порядок и объем предусмотренного в данном пункте содействия Заказчика в оказании услуг.



заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.2.13. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания для детей с пищевой аллергией на глютен, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Задания Заказчика (приложение № 1 к Договору).

5.2.14. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.15. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.

5.2.16. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.2.17. На основании приказа создать бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством готовых блюд, в которую должны быть включены: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник (по согласованию) и представитель Заказчика (по согласованию). В течение трех дней с даты издания приказа предоставить Заказчику его копию.

5.2.18. Бракеражной комиссии проводить бракераж готовой продукции, т.е. снятие пробы готовой пищи путём оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;
- нормы закладки и выход готовой продукции;
- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

5.2.19. Вести:

- журнал бракеража готовой пищевой продукции, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- гигиенический журнал;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

5.2.20. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с Приложением 6 Методических рекомендаций к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21), утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.03.2021, с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

5.2.21. В соответствии с условиями Договора своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 3 (три) дня с момента получения запроса Заказчика.

5.2.22. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания в соответствии с разделом 6 Договора, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

5.2.23. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде. Проводить за счет собственных средств специальную оценку условий труда рабочих мест работников пищеблока.

5.2.24. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 5.1.6. Договора, только для предоставления услуги по обеспечению питанием.

5.2.25. Предоставить надлежаще оформленные документы, предусмотренные Договором, а также Заданием Заказчика (приложение № 1 к Договору).

5.2.26. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

5.2.27. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Договору.

5.2.28. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

5.2.29. Обеспечить сбор и обращение отходов в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами.

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

6. Качество используемых продуктов питания, документы²

6.1. Исполнитель поставляет Заказчику продукты питания в упаковке (таре), обеспечивающей сохранность продуктов питания от всякого рода повреждений, загрязнений при перевозке различными видами транспорта.

² Указывается с учетом требований, указанных в Задании Заказчика (приложение № 1 к Договору).



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.

6.2. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

6.3. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в Задании Заказчика (приложение № 1 к Договору).

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

6.4. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее 3 (трех) дней с момента получения указанных результатов.

6.5. Не допускается использование продуктов питания, содержащих генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил.

6.6. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

6.7. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключаящие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в выше указанной части.

Остаточный срок годности продуктов питания на момент поставки не должен превышать срок годности продуктов питания, указанный на маркировке (этикетке, листе вкладыше).³

6.8. Качество продуктов питания проверяется на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 Договора.

6.9. Сведения о поставке продуктов питания, не соответствующих условиям Договора о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте об установленном расхождении по качеству при приемке продуктов питания.

6.10. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан в течение одного дня с даты подписания Акта, указанного в п. 6.9 Договора заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

6.11. Если ненадлежащее качество продуктов питания (в течение срока годности) обнаружено после приемки на этапах хранения или в процессе подготовки продуктов питания к приготовлению блюд, Исполнитель обязан незамедлительно уведомить Заказчика о данном факте по факсу, посредством электронной почты на адреса, указанные в разделе 16 Договора. Заказчик обязан прибыть для составления Акта о выявленных нарушениях о качестве продуктов питания (далее - Акт о выявленных нарушениях продуктов питания) не позднее двух часов с момента уведомления.

В течение одного дня после подписания Акта о выявленных нарушениях продуктов питания Исполнитель обязан заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

6.12. Если Исполнитель в установленный срок не заменит продукты питания ненадлежащего качества надлежащими, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков по поставке продуктов питания и (или) принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в случае, если устранение нарушений потребует больших временных затрат, в связи с чем Заказчик утрачивает интерес к Договору.

6.13. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

7. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

³ Указывается конкретный период времени (например: год, месяц, день) в течение которого продукты питания сохраняют свою пригодность для использования по назначению. Остаточный срок годности продуктов питания на момент поставки не должен превышать срок годности продуктов питания, указанный на маркировке (этикетке, листе вкладыше).



7.1. По завершении оказания услуг Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг, документы, указанные в разделе 2 Договора, а также следующие документы: Акт проверки качества и объема предоставленной услуги за отчетный период (приложение № 3 к Договору).

7.2. В течение 3 (трех) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 7.1. Договора, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Договоре и Задании Заказчика (приложение № 1 к Договору), и оформить ее результат в течение 3 (трех) дней либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.

7.3. Заказчик для приемки оказанных услуг исполнения Договора вправе создать приемочную комиссию, которая состоит не менее чем из 3 (трех) человек.

7.4. В случае несоответствия объема, качества услуг после их выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний Акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки без дополнительной оплаты, при условии, что они не выходят за пределы Задания Заказчика (7).

7.5. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в течение 1 (одного) дня;
- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

7.6. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Договора, Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами.

7.7. Приемка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в тот же срок и в том же порядке, указанном в п.7.1. - 7.5. Договора.

8. Ответственность Сторон

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных Договором, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

8.3. Пени начисляются 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.

8.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором.

Размер штрафа определяется Договором в порядке, установленном настоящим положением, за каждый факт неисполнения заказчиком обязательства в размере:

1000 рублей, если цена Договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);

5000 рублей, если цена Договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

10000 рублей, если цена Договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

100000 рублей, если цена Договора превышает 100 млн. рублей.

8.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

8.6. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора (отдельного этапа исполнения Договора), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором (соответствующим отдельным этапом исполнения Договора) и фактически исполненным поставщиком (подрядчиком, исполнителем), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

8.7. Штрафы начисляются за каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийных обязательств), предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается Договором в порядке, установленном настоящим положением, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов, и рассчитывается как процент цены Договора или в случае, если Договором предусмотрены этапы исполнения Договора, как процент этапа исполнения Договора в размере:

10 процентов цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);



0,5 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

0,4 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

0,3 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

0,25 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

0,2 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

0,1 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

8.8. В случае заключения договора с участником закупки из числа субъектов малого и среднего предпринимательства по результатам осуществления закупки с особенностями участия, установленными постановлением Правительства Российской Федерации от 11.12.2014 N 1352, штраф устанавливается в порядке, установленном Положением о закупках товаров, работ, услуг Заказчика, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов, и рассчитывается как процент цены договора или в случае, если договором предусмотрены этапы исполнения договора, как процент этапа исполнения договора в размере:

5 процентов цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

2,5 процента цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

0,5 процента цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

0,25 процента цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

0,2 процента цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

0,1 процента цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) превышает 1 млрд. рублей.

8.9. Штрафы начисляются за каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийных обязательств), предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийных обязательств), предусмотренных договором.

48.10. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного Договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

1000 рублей, если цена Договора не превышает 3 млн. рублей;

5000 рублей, если цена Договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

10000 рублей, если цена Договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

100000 рублей, если цена Договора превышает 100 млн. рублей.

8.11. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

8.12. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

8.13. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в ходе исполнения Договора, в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

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

8.15. За неисполнение условия о привлечении к исполнению Договора соисполнителей (субподрядчиков) из числа субъектов малого и среднего предпринимательства поставщик (подрядчик, исполнитель) несет ответственность в виде штрафа. Штраф устанавливается в размере 5 процентов объема привлечения, установленного Договором.

8.16. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик после направления требования об уплате сумм неустойки (штрафа, пени) и получения ответа (или получения ответа о несогласии с предъявленным требованием), вправе:

удержать суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пени), предъявленных Заказчиком, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю;

удержать сумму начисленных неустоек (штрафов, пени) из денежных средств, перечисленных Исполнителем в качестве обеспечения исполнения договора (обеспечения гарантийных обязательств) и находящихся на счете Заказчика;

предъявить требование об уплате неустойки (штрафов, пени) по банковской (независимой) гарантии гаранту;

⁴ Данный пункт применяется, если в Договоре содержатся обязательства, не имеющие стоимостного выражения.

⁵ Данный пункт применяется в случае реализации заказчиком права (условия) о привлечении соисполнителей, с указанием объема привлечения.



взыскать неустойку (штраф, пени) в судебном порядке.

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

8.18. 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.

⁶8.19. 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.

9. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон Договора обстоятельства.

9.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Договору, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

9.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Договора, не выполнившей свои обязательства по Договору.

9.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Договор. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

9.5. Не уведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

10. Порядок разрешения споров

10.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении Договора, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

10.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Договору, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения Договора или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки, штрафы), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

10.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 30 дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделах 15 Договора, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами ситуации утраты контроля над электронным адресом.

10.4. При не урегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Свердловской области.

11. Условия и порядок изменения и расторжения Договора

11.1. Изменение существенных условий Договора не допускается за исключением случаев, указанных в пунктах 11.2., 11.3. настоящего Договора.

11.2. Изменение существенных условий Договора при его исполнении не допускается за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных настоящим положением, Договором.

По соглашению сторон допускается изменить следующие существенные условия Договора:

1) предусмотренный Договором объем оказываемых услуг в пределах 30% изначально предусмотренного объема. При увеличении объема оказываемых услуг Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе изменить первоначальную цену Договора соответственно изменяемому объему оказываемых услуг, а при внесении соответствующих изменений в Договор в связи с сокращением объема оказываемых услуг Заказчик обязан изменить цену Договора указанным образом.

2) сроки исполнения обязательств Сторон по Договору не более чем на 30% от первоначально предусмотренных сроков;

⁶ Данный пункт применяется в случае, если исполнение заказчиком обязательств по оплате, предусмотренных Договором, осуществляется за счет целевых средств, предоставленных из бюджетов бюджетной системы Российской Федерации.



4) срок исполнения отдельного этапа (отдельных этапов) исполнения Договора в рамках срока исполнения Договора, предусмотренного при его заключении;

5) цену Договора, цену единицы, услуги, в случае изменения в соответствии с законодательством Российской Федерации регулируемых цен (тарифов) на товары, работы, услуги;

6) цену Договора путем ее уменьшения без изменения предусмотренных Договором объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Договора;

7) цену единицы услуги путем ее уменьшения без изменения предусмотренных Договором количества объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий исполнения Договора;

11.3. Расторжение Договора допускается:

- по соглашению сторон;

- по решению суда;

- в случае одностороннего отказа стороны Договора от исполнения Договора

в соответствии с Гражданским и иным законодательством Российской Федерации.

Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации и иным законодательством для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, при условии, если это было предусмотрено Договором.

Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в ходе исполнения Договора установлено, что:

1) Исполнитель перестал соответствовать установленным извещением об осуществлении конкурентной закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки (за исключением требований:

- отсутствие сведений об участнике закупки, в реестре недобросовестных поставщиков, предусмотренном

Федеральным законом № 223-ФЗ;

- отсутствие сведений об участнике закупки в реестре недобросовестных поставщиков, предусмотренным

Федеральным законом № 44-ФЗ;

2) при определении Исполнителя Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара требованиям, установленным в подпункте 1 настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

11.4. При расторжении Договора по решению суда или в случае одностороннего отказа стороны Договора от его исполнения, Заказчик вправе при условии согласия такого участника закупки заключить Договор с участником закупки, заявке на участие в закупке которого присвоен второй порядковый номер. В случае отказа второго участника закупки от заключения Договора, Заказчик вправе заключить Договор с участником закупки, заявке на участие в закупке которого присвоен третий порядковый номер. Принятие Заказчиком решения о заключении Договора со вторым или третьим участником закупки не накладывает на такого участника закупки обязанности заключения Договора. Отказ таких участников закупки не влечет за собой признание его уклонившимся от заключения Договора.

Указанный Договор заключается на условиях, предусмотренных в извещении об осуществлении конкурентной закупки и (или) документации о закупке, по цене, предложенной таким участником, в порядке, определенном настоящей главой.

Если до расторжения Договора Исполнитель частично исполнил обязательства, предусмотренные Договором, при заключении нового Договора количество оказываемой услуги должны быть уменьшены с учетом количества оказанной услуги по расторгнутому Договору. При этом цена Договора, заключаемого в соответствии с настоящим пунктом, должна быть уменьшена пропорционально количеству поставленного товара, объему выполненной работы или оказанной услуги.

Указанный в настоящем пункте Договор заключается после предоставления участником закупки обеспечения исполнения Договора, если требование обеспечения исполнения Договора предусмотрено извещением об осуществлении конкурентной закупки и (или) документацией о закупке.

12. Срок действия Договора

12.1. Договор вступает в силу с 01 января 2026г. и действует по 31 декабря 2027г., а в части осуществления расчетов по Договору и ответственности Сторон, предусмотренной разделом 8 Договора, - до полного исполнения Сторонами взаимных обязательств.

13. Антикоррупционная оговорка

13.1. При исполнении своих обязательств по Договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей. При исполнении своих обязательств по Договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей Договора законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции и легализации (отмывании) доходов, полученных преступным путем.

13.2. В случае возникновения у Стороны добросовестных и обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела Договора, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме не позднее 5 рабочих дней с момента возникновения указанных подозрений. В письменном уведомлении указываются лица, причастные к нарушению условий Договора,



фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение настоящего раздела Договора.

Сторона, получившая письменное уведомление о нарушении положений настоящего раздела Договора, обязана в течение 10 рабочих дней с даты его получения, рассмотреть его и в течение 5 рабочих дней с даты окончания рассмотрения, сообщить уведомившей Стороне об итогах его рассмотрения.

13.3. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений настоящего раздела Договора с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушений условий настоящего раздела Договора.

13.4. В случае подтверждения факта нарушений одной Стороной положений настоящего раздела и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения письменного уведомления о нарушении условий настоящего раздела Договора, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий Договор в судебном порядке.

13.5. Стороны информируют в письменной форме Департамент противодействия коррупции и контроля Свердловской области о случаях коррупционных нарушений не позднее 5 рабочих дней с момента подтверждения факта соответствующего нарушения.

14. Прочие условия

14.1. Все приложения к Договору являются его неотъемлемой частью.

14.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 3 (трех) дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в Договоре.

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

14.4. В случае перемены Заказчика по Договору права и обязанности Заказчика по Договору переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

14.5. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Договоре.

14.6. Изменения Договора по соглашению Сторон, оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Договору.

14.7. Во всем остальном, что не предусмотрено Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

14.8. К Договору прилагаются:

Приложение № 1 – Задание Заказчика.

Приложение № 2 – Стоимость услуг по обеспечению питанием детей.

Приложение № 3 – Акт проверки качества и объема предоставленной услуги за отчетный период.

15. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

Муниципальное дошкольное
образовательное учреждение
- детский сад «Звездочка»
комбинированного вида
Адрес: 624351, Свердловская область,
г. Качканар, 7 микрорайон, д. 61
тел. 8(34341) 6-95-44, 6-95-72
ИНН 6615007146 КПП 668101001
Банк: ОКЦ №1 Уральского ГУ Банка России/УФК по
Свердловской области,
г. Екатеринбург
р/с 03234643655320006200
к/с 40102810645370000054
БИК ТОФК 016577551
Финуправление Администрации КМО
(МДОУ - детский сад «Звездочка» л/с 33906130250)
Эл.почта: doc.z@kgo66.ru

Заведующий _____ Е.Е.Скрябина

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель
Седышев Владимир Игоревич

Адрес: 622042, Свердловская область
г. Нижний Тагил ул.Победы д.51 кв.172
ИНН 662332090750
Банк: Уральский Банк ПАО Сбербанк
г. Екатеринбург
р/с 40802810016540016474
к/с 30101810500000000674
БИК 046577674

Эл.почта: sh_pitanie_ekb@rambler.ru

_____ В.И.Седышев



Задание заказчика
описание объекта закупки

1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг

1.1. Место оказания услуг:

624351, Свердловская область, город Качканар, 7 микрорайон, дом 61.

Место приготовления пищи: помещения пищеблока Заказчика, расположенные по адресам:

624351, Свердловская область, город Качканар, 7 микрорайон, дом 61.

1.2. Сроки оказания услуг: с 01.01.2026 по 31.12.2027 ежедневно, кроме выходных, праздничных и санитарных дней.

1.3. Объем оказываемых услуг:

Период оказания услуги	Категория питающихся	Количество дето/дней	стоимость 1 дня питания/рублей
с 01.01.2026г. по 31.12.2026г.	Дети в возрасте до 3-х лет	170	298,63
	Дети, в возрасте от 3-х до 7 лет	1110	402,99
с 01.01.2027г. по 31.12.2027г.	Дети в возрасте до 3-х лет	170	312,07
	Дети, в возрасте от 3-х до 7 лет	740	421,12

Количество питающихся воспитанников ежедневно уточняется. Заказчик осуществляет заявку на количество питающихся Исполнителю за 1 (один) день, при необходимости производит корректировку указанных рационов питания на следующий день до 9:00 часов текущего дня.

1.4. Режим питания детей

Время приема пищи	Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях (группах)
	12 часов
8:30 – 9:00	завтрак
10:30 – 11:00 (рекомендуемый)	второй завтрак
12:00 – 13:00	обед
15:30 – 16:30	уплотненный полдник

При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и уплотненного полдника с включением блюд ужина.

1.5. Исполнитель оказывает услуги по обеспечению питанием детей с пищевой аллергией на глютен с учетом следующих особенностей:

- организации работы на пищеблоке и приготовления пищи при безглютеновой диете (приложение № 1 к заданию заказчика);
- питание должно удовлетворять физиологические потребности детей с пищевой аллергией на глютен в основных пищевых веществах и энергии (приложение 2 к заданию заказчика);
- питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню для детей с пищевой аллергией на глютен, 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 заданию заказчика);
- 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;
- 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 Заданию 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.

1.6. Исполнитель обеспечивает воспитанников МДОУ – детский сад «Звездочка» (далее – Учреждение) здоровым горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПиН и иных нормативно – правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.

Режим питания детей и время приема пищи определяются временем начала и окончания работы Учреждения при соблюдении времени перерыва между отдельными приемами пищи не более 3,5 часов.

1.7. Исполнитель разрабатывает меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников, а также учитывает продолжительность пребывания воспитанников в Учреждении. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10-15%, 30-32% и 55-60% соответственно.

Меню должно быть утверждено руководителем Исполнителя и согласовано с руководителем Заказчика в соответствии с пунктом 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 №32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

1.8. Меню разрабатывается на период не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В рационе питания не допускается повторно (в течение двух последующих дней) включать одни и те же блюда или кулинарные изделия.

1.9. Питание воспитанников Учреждения должно осуществляться в соответствии с утвержденным основным (организованным) меню.

Питание воспитанников Учреждения должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как, варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

При разработке рационов питания полностью исключается жарка и пассерование продукции. Пассерование рекомендуется заменять на припускание с добавлением растительного или сливочного масла.

1.10. Ежедневное меню должно полностью соответствовать утвержденному основному (организованному) меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

1.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий в соответствии с пунктом 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4 3590-20).

1.12. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность в соответствии с пунктом 2.8. СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

1.13. Не допускается при обеспечении питанием детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в приложении № 3 к Заданию заказчика.

1.14. В случае изменения количества питающихся более 5 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, Исполнитель производит перерасчет потребности в продуктах в виде дополнительного меню-требования выдачи продуктов и выписки требования на склад.

2. Общие требования к оказанию услуг, их качеству

2.1. Качество услуг по обеспечению питанием, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

- Федеральному закону от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Трудовым кодексом Российской Федерации;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 33611- 2015 Полуфабрикаты мясные. Фарш для детского питания. Технические условия;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного



питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;

- ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ГОСТ Р 57115-2016 «Торговля. Предпродажная подготовка товаров отдельных видов. Общие требования»;

- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);

- Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);

- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);

- Решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;

- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;

- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;

- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» с изменениями, внесенными Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 29.04.2020 № 12;

- СП 2.3.6.3668-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию

- Методическими рекомендациями МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»;

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях»;

- Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;



- Методическими рекомендациями МР 2.4.0259-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях»;

- Методическими рекомендациями МР 2021 года «Региональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области»;

- иным действующим санитарным, технологическим, противопожарным и иным нормативным требованиями, а также правилам охраны труда и техники безопасности.

2.2. Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю в безвозмездное пользование в соответствии с Договором безвозмездного пользования (Договора-ссуды) имущества и на основании актов приема-передачи.

2.3. При оказании услуг Исполнитель укомплектовывает пищеблок необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, кухонным инвентарем, кухонной посудой, столовой посудой и приборами, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с пунктом 2.9. СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

2.4. При оказании услуг Исполнитель обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала в соответствии с пунктом 2.7. СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

2.5. При оказании услуг Исполнитель обязан при выдаче готовых блюд использовать термометры для контроля температуры.

2.6. Исполнитель обязан обеспечить чистоту, сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря пищеблоков и другого имущества, 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.

2.7. 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.

2.8. В течение 30 календарных дней после заключения 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.

2.9. Исполнитель обязан проводить за счет собственных средств дезинфекцию, дератизацию и дезинсекцию помещений пищеблоков в соответствии с нормативными документами в соответствии с пунктом 2.23. СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

2.10. Исполнитель обязан расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное Исполнителю имущество для целей выполнения данного Договора, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.

3. Требования к безопасности оказываемых услуг:

3.1. Исполнитель обязан приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов в соответствии с пунктом 1.2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

3.2. Исполнитель обязан проводить лабораторный производственный контроль за качеством используемой холодной и горячей воды, используемой для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены, за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по Договору с аккредитованным лабораторно – испытательным центром, с предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.

3.3. Исполнитель обязан проводить регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течение не менее 48 часов в соответствии с пунктом 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

Отбор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 грамм. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники оставлять поштучно, целиком (в объеме одной



порции).

3.4. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

3.5. Исполнитель обязуется не допускать приготовление питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО).

3.6. Исполнитель контролирует соблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

3.7. Исполнитель обязан выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии Учреждения с занесением результатов контроля в журнал бракеража готовой продукции.

3.8. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

3.9. Исполнитель обязан обеспечить питьевой режим для воспитанников Учреждения с использованием кипяченой питьевой воды (кипятить не менее 5 минут), в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.10. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

3.11. Исполнитель обязан при поставке автотранспортом продовольственного сырья и пищевых продуктов соблюдать правила движения и меры антитеррористической безопасности, обеспечивающие безопасность воспитанников и работников на территории Заказчика, обеспечивать собственными силами пропуск служебного транспорта на территорию с последующим закрыванием ворот.

3.12. Исполнитель обязан обеспечить работников пищеблоков необходимыми инструкциями (по санитарному состоянию, по безопасности эксплуатации оборудования и т.д.) и памятками по охране труда.

4. Требования к транспортировке продуктов

4.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования) в соответствии с пунктом 3.1. СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

4.2. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения в соответствии с пунктом 3.14. СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

4.4. Транспортирование продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется на специальных машинах, предназначенных для пищевых продуктов. Транспортные средства подлежат ежедневной санитарной обработке в соответствии с пунктом 5.3. Методических рекомендаций «Региональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области».

5. Требования к персоналу пищеблока

5.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по обеспечению питанием квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве. Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включенные в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

5.2. Лица, поступающие на работу должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

5.3. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал, согласно Приложению № 1 в соответствии с пунктом 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.4. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2., 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

5.5. Исполнитель обязан обеспечить персонал специальной одеждой в соответствии с Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;

5.6. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появления сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.



5.7. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда.

5.8. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, пропускного режима, внутренних положений и инструкций Заказчика.

5.9. К трудовой деятельности не должны допускаться лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.



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 глютенном.

- 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, желательно 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 возможен 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.

Приложение 2
к Заданию заказчика

**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
Химический состав (без учета тепловой обработки)				
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



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

ЗАПРЕЩЕНО
Фрукты и овощи
Фрукты и овощи с ДОБАВЛЕНИЕМ МУКИ , или обработанные (например посыпанные приправами и замороженные овощи, консервированные баклажаны, обжаренные в муке)
Хлеб и зерновые продукты
Всё, что содержит пшеницу, рожь, ячмень и обычный овёс. 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, бугур, смеси разных хлопьев зерновых, спельта и камут, зерновые батончики.
Мясо и рыба
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.
Молоко и молочные продукты
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.
Добавки, приправы
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.
Напитки
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			детские овощи - мясные, рыбные, фруктовые консервы



	добавками пшеничной муки или манной крупы			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
 Каши 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 пшенная
 Крупа рисовая
 Кукуруза сахарная консервированная
 Кукуруза свежая
 Лист лавровый сухой
 Лук свежий зеленый
 Макароны 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, instantные 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
B1	горох, фасоль, рис, апельсины, смородина, облепиха	субпродукты (печень) яичный желток, говядина, баранина,
B2	брокколи, шпинат, горох, фасоль, зеленые овощи, ламинария, облепиха смородина, земляника, апельсины	молочные продукты, говядина, печень, индейка
B6	перец сладкий, грецкие орехи, капуста, петрушка, бобовые, гречневая крупа, бананы, картофель	мясо, сельдь, печень, птица, молочные продукты
Bc	темно-зеленые листовые овощи, томаты, свекла, морковь, брокколи, авокадо, смородина, земляника	яйца, мясо, сыр, печень
B12	горох, фасоль, гречневая крупа	яйца куриные и перепелиные, печень, птица, говядина, сыр, творог
B5	фундук, капуста, листовые овощи, финики, горох	яйца, икра, сельдь, печень
H	орехи, бобовые, цветная капуста, бурый рис, бананы	печень, молоко, мясо, курица, сливочное масло, лосось
C	шиповник, смородина, облепиха, апельсины, сладкий перец, капуста, горох, помидоры, петрушка, укроп	
PP	орехи, бобовые, крупа гречневая, смородина, земляника, рябина черноплодная	
A	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



Приложение № 2
к Договору № 12/01/2026
от «12» января 2026г.

Расчет стоимости услуг по обеспечению питанием
в период с «01» января 2026г. по «31» декабря 2027г.

Наименование услуги	Период оказания услуги	Категории воспитанников муниципальных дошкольных образовательных организаций	Количество детодней в период оказания услуги, детодень	Стоимость питания в день, руб.	Итого
Оказание услуг по обеспечению питанием детей	с 01.01.2026 по 31.12.2026г.	Дети в возрасте до 3 лет	170	298,63	50 767,10
		Дети в возрасте от 3 до 7 лет	1110	402,99	447 318,90
Оказание услуг по обеспечению питанием детей	с 01.01.2027 по 31.12.2027г.	Дети в возрасте до 3 лет	170	312,07	53 051,90
		Дети в возрасте от 3 до 7 лет	740	421,12	311 628,80
ИТОГО					862 766,70
<p>Цена Договора 862 766,70 рублей (Восемьсот шестьдесят две тысячи семьсот шестьдесят шесть рублей) 70 копеек.</p>					



Приложение № 3
к Договору № 12/01/2026
от «12» января 2026г.

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 Скрябиной Елены Евгеньевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Седышев Владимир Игоревич именуемый в дальнейшем Исполнитель, действующего на основании ОГРН 306962323600010 от 24.08.2006г., 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 договором № 12/01/2026 от «12» января 2026г. (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 _____ Е.Е. Скрябина	_____ В.И.Седышев





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

	Организация, сотрудник	Доверенность: рег. номер, период действия и статус	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	 СЕДЫШЕВ ВЛАДИМИР ИГОРЕВИЧ	 Не требуется для подписания	02E0875700D6B2FCAF4836F162 1974BFE7 с 07.05.2025 08:08 по 07.08.2026 08:08 GMT+03:00	12.01.2026 14:17 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	 МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД "ЗВЕЗДОЧКА" КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА Скрябина Елена Евгеньевна Заведующий	 Не требуется для подписания	65253CA6A5B3801F6E9460BDD 6E83704 с 16.12.2024 09:48 по 11.03.2026 09:48 GMT+03:00	12.01.2026 14:22 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа