

Договор № 3
на оказание услуги по организации питания воспитанников

с. Фролы

«20» января 2021 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Фроловская средняя школа «Навигатор», в лице директора Чернякевич Елены Загидуловны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и **ИП Банникова Татьяна Нурулловна**, именуемый в дальнейшем Исполнитель, действующий на основании Свидетельства ОГРНИП 30459032500066 от «06» сентября 2004г., с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании Положения о закупке товаров, работ, услуг для обеспечения нужд МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» (часть 6, подп.3.2.2, п.3.2 Раздела III) и Договора аренды № 4 от 03.02.2020г., заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услугу по организации питания воспитанников структурного подразделения детский сад «Лучики» филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи, а Заказчик обязуется принять у Исполнителя и оплатить услугу по организации питания воспитанников.

1.2. Место оказания услуг: 614530, Россия, Пермский край, Пермский район, Фроловское с/п, д. Жебреи, улица Советская, д.6А.

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Исполнитель обязан:

2.1.1. оказать услугу в полном объеме и в сроки, указанные в Договоре,

2.1.2. организовать питание воспитанников учреждения в соответствии с:

а) приложениями к настоящему договору, являющимися его неотъемлемыми частями:

Приложение № 1 – график организации питания

Приложение № 2 – техническое задание

Приложение № 3 – Акт приема оказанной услуги по организации питания

Приложение № 4 – Акт о качестве оказанной услуги по организации питания

б) следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

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

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

СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

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

СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,

Методические рекомендации «Питание детей в детских дошкольных учреждениях» № 11-14/22-6, утвержденные 14 июня 1984 г. Министерством здравоохранения СССР.

2.1.3. предоставить воспитанникам структурного подразделения – детский сад «Лучики» филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи четырех- разовое питание по утвержденному Заказчиком графику (Приложение № 1 к договору);

2.1.4. организовать питание в соответствии с примерным 20-дневным меню для двух возрастов на 2 сезона, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденным руководителем МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»;

2.1.5. обеспечить выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения не менее 98%;

2.1.6. организовать работу пищеблока в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения);

2.1.7. обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующему законодательству и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке;

2.1.8. обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;

2.1.9. обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, кондитерские изделия и т.д.), и соответствующими ГОСТ, ГОСТ Р и ТУ согласно перечня;

2.1.10. осуществлять входной контроль качества поступающих на пищеблок Заказчика продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;

2.1.11. обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПиН, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки;

2.1.12. содержать помещения и оборудование пищеблока Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения;

2.1.13. возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков (при наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом;

2.1.14. возмещать расходы на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги;

2.1.15. самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика;

2.1.16. заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовляемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;

2.1.17. обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции:

ежедневные меню-раскладки,

ведомость контроля за рационом питания детей,
бракеражный журнал сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции),
бракеражный журнал готовой продукции,
журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока,
журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
журнал витаминизации пищи,
журнал учета мероприятий по контролю,
протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности,
сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд),
сопроводительные документы на поступающие продукты,
медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения.

2.1.18. обеспечить наличие на пищеблоке:
информации об исполнителе услуги по организации питания,
книги отзывов и предложений,

2.1.19. ежемесячно в течение срока действия договора подписывать акт приема оказанной услуги по организации питания (приложение № 3) и акт о качестве оказанной услуги по организации питания (приложение № 4),

2.1.20. незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему Договору,

2.1.21. не привлекать к исполнению Договора третьих лиц.

2.2. Заказчик обязан:

2.2.1. организовать питание воспитанников в группах структурное подразделение – детский сад «Лучики» филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи,

2.2.2. назначить ответственное лицо за организацию питания воспитанников из числа своих сотрудников,

2.2.3. производить контроль за соблюдением Исполнителем обязательств по Договору,

2.2.4. осуществлять учет количества и стоимости отпущенных за день единиц питания,

2.2.5. ежемесячно принимать и оплачивать оказанные Исполнителем услуги в течение 10 дней с момента подписания акта приема оказанной услуги по организации питания,

2.2.6. предоставить Исполнителю необходимую для выполнения обязательств информацию,

2.2.7. сообщать Исполнителю о необходимости изменения режима работы, графика предоставления питания воспитанникам структурного подразделения – детский сад «Лучики» филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи не позднее, чем за 1 день.

2.2.8. Заказчик вправе не осуществлять выборку всего объема услуг, предусмотренный договором.

3.Сроки оказания услуг

3.1. **Срок оказания услуг: с 11.01.2021 г. по 31.12.2021 год.**

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена Договора **составляет 709 566,78 руб. (Семьсот девять тысяч пятьсот шестьдесят шесть рублей 78 копеек) без НДС.**

4.2.Цена договора включает все расходы на выполнение Технического задания в полном объеме, уплату налогов и сборов, затрат на оплату транспортных расходов, доставку в учреждение, погрузочно-разгрузочных работ, выполнение работ по оказанию услуги,

расходы по утилизации пищевых отходов, тары, уборке и содержанию пищеблока, других выплаченных или подлежащих оплате обязательных платежей. Цена договора может изменяться в ходе его исполнения в связи с изменениями индекса потребительских цен и инфляции, тарифов, уставленных нормативов и регламентов организации питания, изменением муниципального задания.

4.3. Заказчик производит оплату оказанных услуг ежемесячно в сумме, указанной в акте приема оказанной услуги по организации питания (приложение № 3), являющимся неотъемлемой частью Договора, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 10-ти рабочих дней со дня подписания сторонами акта оказания услуг и выставления счета, счета-фактуры Заказчику.

4.4. В случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом РФ Управлением образования администрации Пермского муниципального района ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного (муниципального) задания Стороны вправе изменить сроки оплаты.

5. Ответственность сторон.

5.1. За неисполнение либо ненадлежащее исполнение принятых на себя обязательств, стороны настоящего Договора несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. Факты нарушения Исполнителем обязательств по Договору фиксируются в акте о качестве оказанной услуги по организации питания (приложение № 4), являющимся неотъемлемой частью Договора, который составляется ежемесячно.

5.3. За нарушение сроков оплаты выполненных и принятых услуг по настоящему Договору, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика неустойку в размере 1/300 ставки рефинансирования ЦБ РФ от цены Договора за каждый день просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения срока исполнения обязательств.

6. Форс-мажор.

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это явилось следствием обстоятельств, возникших после заключения Договора в результате событий чрезвычайного характера, которые Стороны не могли предвидеть и предотвратить разумными мерами.

6.2. Сторона, подвергшаяся действию обстоятельств непреодолимой силы, должна в течение трех рабочих дней со дня возникновения данных обстоятельств в письменном виде уведомить об этом другую сторону и сообщить о виде и возможной продолжительности действия этих обстоятельств. Обстоятельства непреодолимой силы должны быть документально подтверждены.

6.3. Если обстоятельства непреодолимой силы действуют на протяжении трех последовательных месяцев и не обнаруживают признаков прекращения, настоящий Договор, может быть, расторгнут любой из Сторон путем направления письменного уведомления другой Стороне.

7. Условия расторжения договора

7.1. Настоящий договор, может быть, расторгнут по соглашению сторон или в одностороннем порядке в соответствии с гражданским законодательством.

7.2. Настоящий договор, может быть, расторгнут в одностороннем порядке Заказчиком (п.1 ст. 782 ГК РФ):

7.2.1. при систематическом нарушении Исполнителем в течение 3 и более месяцев обязательств настоящего Договора, указанных в п.2.1;

7.3. Сторона, решившая расторгнуть договор, по основаниям, указанным в п. 8.2., направляет в письменном виде уведомление другой стороне о расторжении договора с указанием даты расторжения.

7.4. Договор считается расторгнутым с момента получения уведомления о расторжении, если стороны не договорились об ином.

7.5. При расторжении договора Заказчик производит оплату фактически выполненных Исполнителем и принятых Заказчиком работ.

8. Заключительные положения

8.1. Ответственность за причинение вреда здоровью и угрозе жизни детей, возникших в результате нарушения требований к организации питания воспитанников во время исполнения Договора, возлагается на Исполнителя.

8.2. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания, распространяет свое действие на отношения Сторон возникшие с «11» января 2021 г. и действует по «31» декабря 2021г., а в части оплаты Услуг до выполнения денежных обязательств.

8.3. Все споры и разногласия, возникающие между сторонами по настоящему Договору, решаются путем переговоров. В случае не достижения соглашения споры и разногласия подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Пермского края.

8.4. В части, не предусмотренной настоящим Договором, стороны руководствуются нормами действующего законодательства РФ.

8.5. Настоящий Договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один экземпляр – Исполнителю, второй экземпляр - Заказчику.

9. Реквизиты и подписи сторон

Заказчик:

МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»
Юридический/почтовый адрес:
614530, Пермский район, с.Фролы, ул.Светлая, 2
ОГРН 1025902396937
ИНН 5948002664 КПП 594801001
ОКПО 31552957 Код по ОКВЭД 80 21 2
ФЭУ Пермского муниципального района
(МАОУ Фроловская средняя школа «Навигатор»)
казначейский счет № 03234643576460005600
ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ/УФК по
Пермскому краю г.Пермь
БИК 015773997
единый казн. счет 40102810145370000048
ОКТМО 57 646 001



/Чернякевич Е.З./

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель Банникова Татьяна Нурулловна
Адрес: 614532, Пермский край, с.Лобаново, ул. Центральная, дом 24/1, кв.221
ОГРНИП 30459032500066 от 06.09.2004г.
ИНН 590301578967
ПАО АКБ «УРАЛ ФД» г.Пермь
БИК 045773790
кор.сч.: 30101810800000000790
рас.сч.: 40802810300000001256



/Банникова Т.Н./

**График предоставления питания воспитанникам
структурное подразделение – детский сад «Лучики»
филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи**

№	название	возраст	завтрак	2 завтрак	обед	упл. полдник
1.	детский сад «Лучики»	от 3 до 7 лет	8:00	9:00	11:20	15:50



/ Чернякевич Е.З.



/ Банникова Т.Н.

**Техническое задание
на услугу по организации питания воспитанников
в МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»**

1. среднее количество воспитанников в день, подлежащих обеспечению питанием в возрасте:
от 3 до 7 лет (сад) – 26 человек;
2. количество детодней на период действия Договора для воспитанников в возрасте: от 3 до 7 лет (сад) – 6422 детодня.
3. стоимость услуги в день на одного воспитанника в возрасте: в возрасте от 3 до 7 лет (сад) 110,49 руб.
4. Питание воспитанников в учреждении организовать в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:
Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
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 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,
Методические рекомендации «Питание детей в детских дошкольных учреждениях» № 11-14/22-6, утвержденные 14 июня 1984 г. Министерством здравоохранения СССР.
- 5. Исполнитель обязан:**
 - 5.1. предоставить воспитанникам структурного подразделения – детский сад «Лучики» филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи 4-х разовое питание по утвержденному Заказчиком графику (приложение № 1), являющемуся неотъемлемой частью технического задания;
 - 5.2. организовать питание детей в соответствии с примерным 20-дневным меню 2 сезона, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденным руководителем МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор».
 - 5.3. обеспечить выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» не менее 95% по каждому продукту, входящему в рекомендованный перечень;
 - 5.4. организовать работу пищеблока Заказчика в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме:
приготовления блюд из полуфабрикатной продукции;

- 5.5. обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке;
- 5.6. обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;
- 5.7. обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его текущий ремонт;
- 5.8. обеспечить проведение мероприятий, необходимых для приведения пищеблока Заказчика в нормативное состояние;
- 5.9. обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, кондитерские изделия и др.), и соответствующими ГОСТ, ГОСТ Р или ТУ (согласно перечня);
- 5.10. собственными силами производить доставку, погрузку и выгрузку продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре;
- 5.11. производить входной контроль качества поступающих на пищеблок Заказчика продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;
- 5.12. обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПин, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки;
- 5.13. содержать помещения и оборудование пищеблока Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения;
- 5.14. возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков (при наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом;
- 5.15. возмещать расходы на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке;
- 5.16. самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика;
- 5.17. заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовляемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;
- 5.18. обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции:
 - ежедневные меню-раскладки,
 - ведомость контроля за рационом питания детей,
 - бракеражный журнал сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции),
 - бракеражный журнал готовой продукции,
 - журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока,
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
 - журнал витаминизации пищи,
 - журнал учета мероприятий по контролю,

протоколы лабораторно - инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности,

сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд),

сопроводительные документы на поступающие продукты,

медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения,

5.19. обеспечить наличие на пищеблоке информации об исполнителе услуги по организации питания, книги отзывов и предложений

6. Перечень требований к качеству поступающих в учреждение продуктов питания

Наименование продукта	Соответствие
крупа овсяная (геркулес)	ГОСТ 21149-93
горох шлифованный	ГОСТ 6201-68
крупа гречневая ядрица	ГОСТ 5550-74
крупа кукурузная	ГОСТ 6002-69
крупа манная	ГОСТ 7022-2019
крупа ячменная (перловая)	ГОСТ 5784-60
крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
крупа ячменная (ячневая)	ГОСТ 5784-60
макаронные изделия в/с	ГОСТ 31743-2017
крупа рисовая в/с	ГОСТ 6292-93
молоко цельное (жирность 2,5%, п/эт.уп. 1л.)	ГОСТ 31450-2013
молоко цельное (жирность.3,2% %, п/эт.уп. 1л)	ГОСТ 31450-2013
кефир (2,5 % жирности п/эт. уп. 1 л.)	ГОСТ 31454-2012
йогурт молочный (питьевой, п/эт.уп. 0,5 л.)	ГОСТ 31981-2013
ряженка (п/эт. уп. 0.5л.)	ГОСТ 31455-2012
сметана (15% жир., весовая)	ГОСТ 31452-2012;
творог (весовой жир.5%)	ГОСТ 31453-2013
масло сливочное (жирность 72,5%)	ГОСТ 32261-2013
Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания категории «А»	ГОСТ Р 54754-2011
печень (говяжья)	ГОСТ Р 54366-2011; ГОСТ 32244-2013
куры потрошенные бройлер	ГОСТ 31962-2013, Р 52702-2006
яйцо 1 категории, шт	ГОСТ 31654-2012
рыба мороженая (горбуша с/г)	ГОСТ 1168-86
сельдь соленая (400-600+)	ГОСТ 815-2019
картофель	ГОСТ 7176-2017
капуста свежая белокочанная	ГОСТ Р 51809-2001; ГОСТ 1724-85
свекла столовая	ГОСТ 32285-2013; ГОСТ 1722-85
морковь столовая	ГОСТ 32284-2013; ГОСТ 1721-85
лук репчатый	ГОСТ 1723-86
чеснок	ГОСТ Р 55909-2013; ГОСТ 7977-87
капуста квашеная	ГОСТ Р 55463-2013
апельсины	ГОСТ 4427-82
бананы	ГОСТ Р 51603-2000
лимоны	ГОСТ 4429-82
виноград сушеный (изюм б/к)	ГОСТ 6882-88
фрукты сушеные (компотная смесь)	ГОСТ 32896-2014
фрукты косточковые сушеные (курага)	ГОСТ 32896-2014
повидло фруктово-ягодное (до 1 кг)	ГОСТ 32099-2013;
масло подсолнечное рафинированное (бут. до 1	ГОСТ 1129-2013

литр)	
молоко сгущенное (до 400гр.)	ГОСТ 31688-2012
соки фруктовые	ГОСТ 32103-2013



/ Чернякевич Е.З.



Исполнитель

/ Банникова Т.Н.

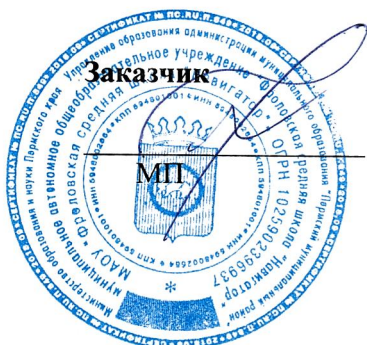
Акт
приема оказанной услуги по организации питания
за период с _____.2021г по _____.2021г
структурное подразделение – детский сад «Лучики»
филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи

Директор МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» Чернякевич Елена Загидуловна, действующий на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны,

и ИП Банникова Татьяна Нурулловна, именуемый в дальнейшем Исполнитель, действующий на основании Свидетельства ОГРНИП 30459032500066 от «06» сентября 2004г, составили настоящий акт о том, что за период с _____.2021г. по _____.2021г. _____ (наименование организации-исполнителя услуги по организации питания) предоставил:

Показатель	Цена	Количество детодней	Сумма
Сад (от 3 до 7 лет)			
Итого			

Сумма оплаты оказанных услуг составляет _____ (_____)



/ Чернякевич Е.З.



/ Банникова Т.Н.

Акт
о качестве оказанной услуги по организации питания
за период с _____.2021г. по _____.2021г.

Директор МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» Чернякевич Елена Загидуловна, действующий на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны,

и ИП Банникова Татьяна Нурулловна, действующий на основании Свидетельства ОГРНИП 30459032500066 от «06» сентября 2004г, именуемый в дальнейшем Исполнитель, составили настоящий акт о том, что за период с _____.2021г. по _____.2021г. со стороны _____ (наименование организации-исполнителя услуги организации питания)

допущены / не допущены нарушения обязательств по муниципальному Договору:

1. нарушен график предоставления питания: _____, (даты)

2. натуральные нормы выполнены менее чем на 98% по следующим продуктам питания:

3. в акте Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от _____ зафиксированы нарушения по вопросам организации питания: _____.

4. в результате осуществления контроля организации питания за период с _____.20____ по _____.20____ Заказчиком выявлены нарушения: _____.

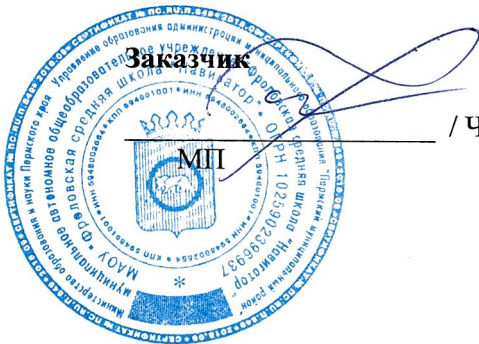
5. подтвердились жалобы со стороны родителей на качество и организацию питания МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» структурное подразделение – детский сад «Лучики» филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи.

Приложения:

Копия накопительной ведомости за период с _____.20____ по _____.20____.

Копия акта Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от _____

Жалоба от родителя _____



/ Чернякевич Е.З.

Исполнитель



Банникова Т.Н.