

КОНТРАКТ № на оказание услуг по организации питания

д. Сюромошур

«__» _____ 20__.

МКОУ «Сюромошурская ООШ» в дальнейшем именуемое «Заказчик» в лице директора Перминовой Ларисы Николаевны, действующего на основании Устава с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Школьное питание»**, именуемое в дальнейшем «**Предприятие**», в лице генерального директора Колеватова Евгения Сергеевича, действующего на основании Устава с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, руководствуясь п.5 ч.1 статьи 93 Федерального Закона от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и иного законодательства Российской Федерации и Удмуртской Республики, заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Предметом контракта является оказание услуг по организации питания и контроля школьных столовых и кухонь (далее-оказание услуг, услуг)

1.2 Предприятие обязуется оказывать услуги по организации питания всех категорий обучающихся школы на основании заявки Заказчика об оказании услуг по форме, установленной Заказчиком, в соответствии с условиями контракта, потребностью Заказчика, Техническим заданием (приложение № 1 к контракту), по цене, указанной в п. 3.1.1 контракта, а Заказчик принять и оплатить оказанные по настоящему контракту услуги.

1.3. Срок оказания услуг: с 09 января 2025 года по 31 мая 2025 года, ежедневно в учебные дни при шестидневной учебной неделе, кроме каникулярных и праздничных дней.

1.3 Место оказания услуг: 427285, УР, Селтинский район, д. Сюромошур, ул. Пушкинская, д. 2.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Максимальное значение цены контракта устанавливается в размере **168 042 (Сто шестьдесят восемь тысяч сорок два) рубля 00 копеек**. Цена единицы услуги определена в п.3.1.1.

2.2. Цена контракта включает в себя все возможные расходы, связанные с исполнением контракта, в том числе: стоимость услуг, уплату налогов, сборов, пошлин и других обязательных платежей.

2.3. Оплата за оказание услуг осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанной услуги, но в размере, не превышающем максимального значения цены контракта. Цена единицы услуги включает в себя все возможные расходы Исполнителя, связанные с исполнением контракта, в том числе: стоимость товара, отпускаемого в ходе оказания услуг, уплату налогов, сборов, пошлин и других обязательных платежей.

2.3. Оплата производится на основании счета на оплату и акта выполненных работ перечислением денежных средств на расчетный счет Предприятия не позднее 10 рабочих дней с момента выставления документов.

3. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН

3.1. Предприятие обязуется:

3.1.1. Оказывать услуги по организации горячего питания для обучающихся Заказчика по его месту нахождения в соответствии с требованиями настоящего контракта, в пределах установленного финансирования:

Категория детей	Цена детодня
Горячее питание (1-4 классы вкл. льготные категории)	81,00
2-х разовое горячее питание (обучающиеся с ОБЗ 5 - 11 классы)	111-00
Завтрак горячее питание (обучающиеся с ОБЗ 1-4 классы)	30-00
Горячее питание (обучающиеся из многодетных и малообеспеченных семей 5-11)	81-00

3.1.2. Организовывать питание обучающихся по примерному цикличному меню в соответствии с установленными нормами и правилами. Готовые блюда составляются с учетом рекомендуемого набора продуктов питания для организации школьного питания, исходя из требований калорийности и полноценности.

3.1.3. Обеспечить приготовление питания высокого качества, осуществлять производственный контроль за качеством оказываемых услуг, проводить ежедневно бракераж пищи.

3.1.4. Обеспечить выполнение требований действующей нормативной документации.

3.1.5. Размещать меню ежедневно с указанием выхода и стоимости готовых блюд в помещении столовой.

3.1.6. Предприятие вправе увеличить выход блюд, не увеличивая стоимость питания.

3.1.7. Использовать продукты, имеющие сертификаты качества, качественные удостоверения, осуществлять доставку указанных продуктов;

3.1.8. Организовать контроль за прохождением работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

3.1.9. Обеспечить правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования, содержать его в исправном и надлежащем санитарном состоянии.

3.1.10. Обеспечить входной контроль поступающих продуктов, приемочный контроль качества выпускаемой продукции, а также прочих требований, обозначенных в Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

3.1.11. Обеспечить доставку сырья, кондитерских изделий и прочей продукции за собственный счет в образовательное учреждение на специализированном автотранспорте с изотермическим кузовом.

3.1.12. Соблюдать правила пожарной безопасности.

3.1.13. Обеспечить строгое соблюдение:

- правил доставки продуктов питания (специализированный автотранспорт с изотермическим кузовом);
- правил приемки поступающего сырья, продуктов питания;
- требований к кулинарной обработке пищевых продуктов;
- условий, сроков хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- рецептур блюд и норм вложения сырья в соответствии с нормативно-технической документацией;
- лабораторно-технологического и ветеринарного контроля за безопасностью и качеством поступающего продовольственного сырья, готовой продукции;
- санитарных правил содержания производственных помещений пищеблока;
- беспрепятственного доступа представителя Заказчика на пункт питания для контроля за качеством приготовления блюд.

3.1.14. Постоянно работать над повышением качества выпускаемой продукции и совершенствованием ассортимента.

3.1.15. Не допускать использования в приготовлении блюд запрещенных видов продуктов.

3.1.16. Обеспечить введение:

- журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнала здоровья;
- журнала учета температурного режима холодильного оборудования.

3.1.17. Разрабатывать и согласовывать цикличное рациональное меню.

3.2. Заказчик обязуется:

3.2.1. Создать все необходимые условия для оказания услуг по организации питания в образовательном учреждении.

3.2.2. Принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

3.2.3. Предоставить в распоряжение Предприятия специально оборудованные помещения Заказчика (столовую, пищеблок), находящиеся в здании образовательного учреждения, а также имеющееся у Заказчика технологическое оборудование, мебель для столовой. Безвозмездно предоставлять Предприятию право в необходимых для осуществления услуг по контракту объемах использовать электроэнергию, холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализацию.

3.2.4. Вести технический надзор и техническое обслуживание предоставленных Предприятию единиц оборудования.

3.2.5. Проводить текущий ремонт помещений, используемых для общественного питания обучающихся.

3.2.6. Утверждать руководителем образовательного учреждения ежедневное меню, разработанное Предприятием.

3.2.7. Обеспечить ежедневный контроль бракеражной комиссией образовательного учреждения за качеством выпускаемой продукции, оформлением необходимой документации, осуществлением контроля отбора суточной пробы пищи.

3.2.8. Обеспечивать систематический контроль за соблюдением меню.

3.2.9. Разрабатывать и осуществлять совместно с Предприятием мероприятия по совершенствованию организации питания обучающихся, а также по совершенствованию культуры обслуживания.

3.2.10. Назначить ответственного за организацию питания сотрудника из педагогического состава, которому вменить в обязанности согласовывать с кладовщиком школы график группового посещения столовой под руководством ответственных за питание, организовывать дежурство в столовой преподавателей.

3.2.11. Организовать своевременную подачу заявок не позднее 14-40 часов в день, предшествующий питанию классными руководителями школы в письменном виде с указанием даты, класса, количества питающихся.

3.2.12. Обеспечивать дисциплину в столовой во время питания обучающихся.

3.2.13. Обеспечить дежурство обучающихся в зале столовой.

3.2.14. Составлять совместно с Предприятием акт оказанных услуг.

4. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

4.1. Предприятие самостоятельно и за свой счет приобретает материальные ресурсы, необходимые для исполнения настоящего контракта.

4.2. При оказании услуг Предприятие обязано предоставить Заказчику все необходимые документы: ежедневное меню, акт оказанных услуг за месяц.

4.3. Услуги считаются оказанными Предприятием и принятыми Заказчиком с момента составления экспертизы качества предоставленных услуг и подписания сторонами акта оказанных услуг. Акт приемки оказания услуг составляется ежемесячно.

5. КАЧЕСТВО УСЛУГ. ГАРАНТИИ

5.1. Осуществляемые Предприятием услуги должны соответствовать законодательству Российской Федерации, требованиям, установленным действующими нормативами для данного вида услуг, в том числе требованиям к безопасности услуг.

5.2. Предприятие гарантирует:

5.2.1. оказание услуг производится в строгом соответствии с условиями настоящего контракта, действующими нормами и правилами, установленными законодательством и направленными на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в общеобразовательных учреждениях;

5.2.2. деятельность по оказанию услуг, являющихся предметом настоящего контракта осуществляется им в соответствии с требованиями, установленными действующим законодательством к лицам, осуществляющим оказание услуг соответствующего вида, в том числе:

- Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности 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»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Законом Российской Федерации от 14 мая 1993г. № 4979-1 «О ветеринарии».
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.12.2020 г. № 40 "Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

6.2. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы

6.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту Стороны несут ответственность, предусмотренную Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 № «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, поставщиком (подрядчиком, Предприятием) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, Предприятием), и размера пени, начисляемой за каждый день

просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, Предприятием) обязательства, предусмотренного контрактом» (далее Постановление Правительства).

7. ФОРС-МАЖОР

7.1. Сторона освобождается от уплаты неустойки (пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

7.2. Форс-мажорные обстоятельства должны быть документально подтверждены. Подтверждение форс-мажорных обстоятельств лежит на стороне, нарушившей свои обязательства по контракту.

8. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

8.1. Споры, возникающие при исполнении настоящего контракта, разрешаются путем переговоров, а при не достижении согласия – рассматриваются в судебном порядке по месту нахождения Заказчика.

8.2. Стороны устанавливают, что все возможные претензии по настоящему контракту должны быть рассмотрены сторонами в течение 10 дней с момента направления претензии.

9. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

9.1. Договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и действует до полного исполнения обязательств, но не позднее 31 декабря 2025 года

9.2. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта в течение одного рабочего дня, следующего за датой принятия указанного решения направляется Предприятию по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Предприятия, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Предприятию.

9.3. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Предприятия о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы.

9.4. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению Суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством и в порядке, предусмотренным Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

9.5. Информация о Предприятии, с которым контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения контракта, включается в установленном Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ порядке в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, Предприятий).

9.6. Изменение существенных условий контракта допускается в случаях и порядке, предусмотренных законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

9.7. Все изменения и дополнения к настоящему контракту оформляются дополнительными соглашениями, подписанными обеими сторонами.

9.8. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению Суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в

соответствии с гражданским законодательством и в порядке, предусмотренным Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

9.9. При изменении адресов, номеров контактных телефонов, платежных и прочих реквизитов, стороны обязаны информировать друг друга по телефону, факсу или по электронной почте в течение пяти рабочих дней с даты изменения.

9.10. Все приложения к настоящему контракту являются его неотъемлемой частью.

10. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Сюромшурская основная общеобразовательная школа» Селтинского района Удмуртской Республики (МКОУ «Сюромшурская ООШ»)

427285, УР, Селтинский район, д. Сюромшур, ул. Пушкинская, д. 2, тел. (34159) 3-30-31,

Адрес эл. почты: syurum-shkola@mail.ru

ИНН 1819002429 КПП 182101001

л/с 03659190301 в Управлении финансов Администрации муниципального образования «Муниципальный округ Селтинский район Удмуртской Республики»

БИК 019401100

Банк получателя: ОТДЕЛЕНИЕ-НБ УДМУРТСКАЯ РЕСПУБЛИКА БАНКА РОССИИ//УФК по Удмуртской Республике г.Ижевск

Казначейский счёт для осуществления и отражения операций по исполнению бюджета 03231643945390001300

Связанный банковский счет 40102810545370000081

ОГРН 1021800917863, Свидетельство ЕГРЮЛ № 2111821023610 от 29.12.11 года.

Предприятие:

ООО «Школьное питание»

Юридический адрес: 427790, УР, г.

Можга,

ул. Фалалеева, 7, корп. А Р/с

ИНН 1839010072/ КПП 183901001

40702810068000016194 Удмуртское

отделение8618 ПАО Сбербанк

БИК 049401601

Кор. счет 30101810400000000601

Генеральный директор

М.П. Е.С. Колеватов

М.П. Л.Н. Перминова

Техническое задание

Исполнитель обязан оказать услуги с соблюдением требований контракта, а также следующих требований:

Требования к качеству оказываемых услуг:

- поставлять качественные пищевые продукты, соответствующие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, при наличии соответствующих документов (ветеринарно-санитарной экспертизы, сертификата соответствия, декларации о соответствии, документов изготовителя и поставщика пищевых продуктов);
- обеспечить выполнение требований, предусмотренных Приложением № 6 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20;
- обеспечивать соблюдение установленных санитарными правилами условий и сроков хранения продуктов;
- при использовании продуктов для организации питания необходимо соблюдать требования к пищевой ценности, калорийности;
- используемые продукты должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения, в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

Исполнитель оказывает услуги по питанию, организует закупку продуктов питания и их поставку, приготовление блюд в столовой Заказчика, расположенной по адресу: 427285, УР, Селтинский район, д. Сюрмошур, ул. Пушкинская, д. 2

Общие сведения:

Оказание услуги по организации питания обучающихся должно осуществлять Исполнителем в соответствии с требованиями следующих нормативных документов:

- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Качество Товара должно соответствовать требованиям решения Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», решения Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- Постановление Правительства РФ от 23.12.2021 г. № 2425 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации №213н и Министерства образования и науки Российской Федерации №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся образовательных учреждений»;
- Постановление Главного Государственного санитарного врача РФ от 31.08.2006г. № 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 декабря 1999 года № 17 «О преодолении дефицита микронутриентов»;
- Постановление Региональной энергетической комиссии Удмуртской Республики от 09.11.2012. № 14/11 «О предельных максимальных размерах наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных учебных заведениях в Удмуртской Республике»;
- Постановление Правительства Удмуртской Республики от 20.11.2006г. № 127 «О реализации Закона Удмуртской Республики от 5 мая 2006 года N 13-ПЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. N 98;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. №36;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», введенные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 года №18;

- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020 г.;

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

Требования к оказываемым услугам:

- обеспечение горячим питанием обучающихся по разработанному меню на период не менее двух недель (10-14 дней);

- меню разрабатывается Исполнителем, согласовывается и утверждается Заказчиком;

- меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде;

- не допускать в меню повторение одних и тех же блюд в один и тот же день или в последующие 2-3 дня;

- при оказании услуги по организации питания обучающихся рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе: (мясо и мясопродукты; молоко и молочные продукты; яйца; пищевые жиры; овощи и фрукты; крупы, макаронные изделия и бобовые; хлеб и хлебобулочные изделия; сахар и кондитерские изделия);

- меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по основным возрастным группам обучающихся

- в примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При двухразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак – 20-25%, обед – 30-35% (для обучающихся во вторую смену - до 30-35%), полдник – 10-15 %. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

- в суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должна составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5;

- для обучающихся нуждающихся в лечебном и диетическом питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным лечащим врачом набором продуктов для данной патологии;

- при составлении меню (завтраков, обедов, полдников) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов;

- ежедневно Исполнитель обязан размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции и названия кулинарных изделий;

- организация обслуживания обучающихся горячим питанием в обеденном зале.

Режим питания

Ежедневное горячее питание предоставляется обучающимся (в учебные дни, кроме каникулярных и праздничных дней) в соответствии с Графиком питания обучающихся.

Оказание услуг осуществляется по заявке Заказчика, которая подается:

- до 14.00 часов, за один день до оказания услуг, о количестве обучающихся, которых необходимо обеспечить завтраком на следующий день;

- ежедневно, до 9.45 часов, о количестве обучающихся, которых необходимо обеспечить обедом и полдником на текущий день.

Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с графиком питания:

График питания (Утверждается в учебном учреждении)