

Приложение № 1
к Контракту № ШП2022/ГЗ

от 24.11 2020 г.

МЕНЮ
(Прилагается)

Приложение № 4
к Контракту № ШП2022/ГЗ

от 24.11 2020 г.

Расчет объема заказа и цены услуг по организации питания обучающихся на базе
МОУ Гимназии №3 в учебный и каникулярный период 2020-2022 гг.

Наименование услуги	Характеристики услуги	Стоимость услуги в день (руб.)			Количество дето-дней			Объем услуги (руб.)
		в 2020 году	в 2021 году	в 2022 году	в 2020 году	в 2021 году	в 2022 году	
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование (1-4 классы)	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов (за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов)	70,00	72,09	74,27	11020	62700	62700	9 948 172,00
	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов	70,00	72,09	74,27	0	0	0	0,00
		30,00	30,90	31,83				0,00
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих основное общее и среднее общее образование (5-11 классы)	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра	70,00	72,09	74,27	1258	7548	7548	1 192 785,28
	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов	100,00	102,99	106,10	102	612	612	138 163,08
оказание услуг по организации питания обучающихся в лагерях с дневным пребыванием (2-х разовое питание)	оказание услуг по организации питания обучающихся в лагерях с дневным пребыванием (2-х разовое питание)	124,00	124,00	124,00	0	756	756	187 488,00
	оказание услуг по организации питания обучающихся в лагерях с дневным пребыванием (3-х разовое питание)	144,00	144,00	144,00	0	1800	1800	518 400,00
ИТОГО					12 380	73 416	73 416	11 985 008,36

Заказчик:

М.П.

МОУ Гимназия №3

А.В. Триценко

Исполнитель:

М.П.

С.К. Козурев

от 24.11 2020 г.

Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой образовательного учреждения согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.
в МОУ Гимназия №3

№ п/п		Требования санитарных норм и правил к организации оказания услуг общественного питания в муниципальных общеобразовательных учреждений	Сведения о наличии производственных помещений и оборудования
		Площадь, в т.ч.:	286,30
		непроизводственная	135,80
		производственная	41,00
		подсобное помещение	109,50
1	наличие помещения	<u>Столовая-догоготовочная</u>	-
1.1.	наличие помещения	Производственные помещения:	-
		*производственные столы	-
		*весы электронные настольные до 10кг	-
		*машины для нарезки овощей различной формы	-
		*холодильники среднетемпературные	-
		*слайсер для нарезки гастрономии	-
		*ванна производственная 2-х секционная для вторичной обработки овощей и фруктов	-
		*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	-
		*раковина для мытья рук	-
		*бактерицидная лампа	-
		*вентиляционная система (вытяжка)	-
	*кондиционер	-	
	наличие помещения		+
	наличие помещения	*котел электрический	-
*пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)		-	
*плиты электрические		+	
*шкаф расстойный для печей ХПЭ		+	

	* электрическая сковорода	+
	*термощуп	-
	*протирачная машина или блендер (УКМ)	+
	*мясорубка для готовой продукции	+
	* тестомесильная машина	+
	*пекарский шкаф	+
	*холодильник производственный	-
	*холодильник для хранения суточных проб	-
	*холодильник низкотемпературный	-
	*контрольные термометры для холодильного оборудования)	-
	*производственные столы (не менее двух) для сырой и готовой продукции	-
	*ванна производственная	-
	*подставка под пароконвектомат	-
	*тележка для пароконвектомата	-
	*весы электронные настольные до 10кг	-
	*набор необходимого кухонного инвентаря с соответствующей маркировкой	+
	*раковина для мытья рук	+
наличие помещения		+
- мясорыбный цех с местом для обработки яиц, оснащение:	*мясорубка электрическая	+
	среднетемпературные и,при необходимости,низкотемпературные холодильные шкафы(в количестве,обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов)	+
	*фаршемешалка	-
	*котлетоформовочного автомата	-
	*производственный стол	+
	*ванны производственные для мяса, птицы, рыбы	-
	*емкости для обработки яиц	-
	*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	+
	*весы электронные настольные до 10кг	-
	*раковина для мытья рук	-
наличие помещения		+

-овощной цех (первичной обработки овощей). Оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)	+
	*картофелеочистительная и овощерезательная машина	+
	*холодильник	+
	*раковина для мытья рук	-
наличие помещения		-
-овощной цех (вторичной обработки овощей).	*производственные (столы не менее 2-х)	-
	моечные ванны не менее 2-х	-
	универсальный механический привод или(и) овощерезательная машина,холодильник ,раковина для мытья рук.	-
наличие помещения		-
-мучной цех оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)	-
	*тестомесильная машина	-
	*контрольные весы	-
	*пекарский шкаф	-
	*стеллажи	-
	*моечная ванна	-
	*раковина для мытья рук	+
	*просеиватель муки	-
наличие помещения		-
- помещение для нарезки хлеба	*производственный стол	-
	*хлеборезательная машина	-
	*шкафы для хранения хлеба	+
	*раковина для мытья рук	-
наличие помещения		+
- моечная столовой посуды	*посудомоечная машина панельного или купольного типа	-
	*ванна производственная 3-х секционная для мытья столовой посуды, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	-
	*ванна производственная 2-х секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	+

		*металлические сетки с ручками	-
		*стеллажи для хранения чистой посуды	+
		*передвижные тележки для посуды	-
		*транспортёр	-
		*производственный стол	-
		*кассеты для хранения столовых приборов	+
		*контрольный термометр	-
		*раковина для мытья рук	-
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	-
	наличие помещения		-
	- моечная кухонной посуды	*производственный стол	-
		*ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой	-
		*стеллажи для хранения чистой посуды	-
		*контрольный термометр	-
		*раковина для мытья рук	-
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	-
1.2.		Складские помещения:	
	наличие помещения		-
	- охлаждаемые камеры, оснащение	*среднетемпературные холодильники (холодильная камера)	+
		*низкотемпературные холодильники	-
		*стеллажи	-
		*подтоварники	-
		*контрольные термометры	-
	наличие помещения		-
	- кладовая для сыпучих продуктов, оснащение	*стеллажи	-
		*подтоварники	-
		*емкости для продукции	-
		*товарные весы	-
		*психрометры	-

1.3.

	наличие помещения		
	Вспомогательные помещения:		-
кладовая для посуды и инвентаря.		*шкаф для посуды и инвентаря	-
		*стеллажи	-
наличие помещения			-
загрузочная, оснащена:		*весы напольные	-
		*производственный стол	-
		*подтоварники	-
наличие помещения		-моечная тары	-
		*двухсекционная моечная ванна	-
наличие помещения			+
-бытовые помещения для персонала, оснащение:		*душевая	+
		*шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды	-
		*стулья или скамейки	+
		*зеркало	+
		*унитаз	+
		*раковина для мытья рук	+
наличие помещения			-
- кабинет заведующего производством, оснащение:		*офисная мебель	-
		*оргтехника	-
		*укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи	-
наличие помещения			-

	технические помещения:	- помещение или место для хранения уборочного инвентаря. (Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!)	+
		-помещение или место для хранения моющих и дезинфицирующих средств	+
		- вентиляционная камера	-
		- электро-щитовая	-
		-место для хранения отходов	-
1.4.	наличие помещения		+
	обеденный зал:	- зал для приема пищи	+
	- линия раздачи, оснащение:	*мармит	+
		*прилавок, прилавок расчетный, прилавок для столовых приборов	+
		*весы электронные настольные до 10кг	-
*стол производственный		+	
- буфет		-	
- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	-		



И.В. Друженко



С.К. Кошурев

от 24.11 2020 г.

График оказания услуг

Наименование образовательного учреждения	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Вид услуг
МОУ Гимназия №3	400066, г. Волгоград, ул. им. Пушкина, дом 7	с момента заключения контракта, но не ранее 16.11.2020г по 31.05.2021 гг.	оказание услуг по организации питания обучающихся на базе МОУ на учебный период 2020-2021 гг.
	400066, г. Волгоград, ул. им. Пушкина, дом 7	С 01.06.2021-25.06.2021 гг.	оказание услуг по организации питания обучающихся на базе МОУ на базе МОУ в летний каникулярный период 2021 г.
	400066, г. Волгоград, ул. им. Пушкина, дом 7	С 01.09.2021 – по 31.05.2022 гг.	оказание услуг по организации питания обучающихся на базе МОУ на учебный период 2021-2022 гг.
	400066, г. Волгоград, ул. им. Пушкина, дом 7	С 01.06.2022-25.06.2022гг.	оказание услуг по организации питания обучающихся на базе МОУ в летний каникулярный период 2022 г.
	400066, г. Волгоград, ул. им. Пушкина, дом 7	С 01.09.2022 – по 31.12.2022 гг.	оказание услуг по организации питания обучающихся на базе МОУ на учебный период 2022 гг.

Заказчик:

М.П.



А.В. Триценко

Исполнитель:

М.П.



С.К. Коцурев