

от _____ 2022 г.

МЕНЮ
(Прилагается отдельным файлом)

от _____ 2022 г.

Форма заявки на питание _____
(дата)

Исполнитель: _____

Заказчик: МОУ _____

Номер и литера класса	Смета (в случае, если все дети не помещаются в столовой одновременно)	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра	оказание услуг по организации питания обучающихся в лагерях с дневным пребыванием (2-х разовое питание)
Итого:				
Заявку принял представитель Исполнителя: _____ (должность) _____ (подпись) (расшифровка подписи) М.П.		Заявку составил представитель Заказчика: _____ (должность) _____ (подпись) (расшифровка подписи) М.П.		



Исполнитель:

М.П.

от _____ 2022 г.

Форма Абонементной книжки

Абонементная книжка	Абонементная книжка
Корешок	Талон
Дата оказания услуг " ____ " _____ 20 ____ г.	Дата оказания услуг " ____ " _____ 20 ____ г.
Заказчик: _____	Заказчик: _____
Исполнитель: _____ Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать)	Исполнитель: _____ Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать)
Комплект _____ руб. _____	Комплект _____ руб. _____
кол-во _____ сумма _____	кол-во _____ сумма _____
Комплект _____ руб. _____	Комплект _____ руб. _____
кол-во _____ сумма _____	кол-во _____ сумма _____
Итого оказано услуг на сумму:	Итого оказано услуг на сумму:
цифрами _____ прописью _____	цифрами _____ прописью _____
Представитель Исполнителя _____ подпись	Представитель Заказчика _____ подпись
М.П. (Штамп)	М.П.



от _____ 2022 г.

**Расчет объема заказа и цены услуг по организации питания обучающихся
на базе МОУ Гимназия №1 в учебный и каникулярный период 2022 года**

Наименование услуги	Стоимость услуги в день (руб.)	Количество лето-дней	Объем услуги (руб.)
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование (1-4 классы)	93,28	32908	3 069 658, 24
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра, получающих основное общее и среднее общее образование (5-11 классы)	93,28	6660	621 244, 80
ИТОГО		39568	3 690 903, 04

Заказчик:

М.П.



Исполнитель:

М.П.



Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой МОУ Гимназия №1 согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

№ п/п		Требования санитарных норм и правил к организации оказания услуг общественного питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях	Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений
		Площадь, в т.ч.:	289,60
		непроизводственная	156,70
		производственная	61,60
		подсобное помещение	71,30
1	наличие помещения	<u>Столовая-догоготовочная</u>	-
1.1.	- договорочный цех (холодный), оснащение:	Производственные помещения:	-
		*производственные столы	-
		*весы электронные настольные до 10кг	-
		*овощерезка	-
		*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 (вытяжки)	-
		*кондиционер	-
		наличие помещений	
	- договорочный цех (горячий), оснащение:	*котел электрический	-
	*пирококвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)	-	
	*шины электрические	+	
	*духовой(жарочный) шкаф	-	

	* электрическая сковорода	-
	* овощерезка	+
	*миксер Б-30	+
	*мясорубка МИМ	+
	*электрический кипятыльник	-
	*шкаф тепловой (для поддержания температуры разогретых готовых блюд и кулинарных изделий)	-
	*холодильник производственный	+
	*холодильник для хранения сырых проб	-
	*ларь 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	+
в наличие помещения		+
- мясорубочный тех 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)	+
	*фаршемепалка	-
	*котлетоформовочного автомата	-
	*производственные столы не менее 3-х (одни)	+
	*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	-

		*ванна производственная 3-х секционная для мытья столовой посуды	+		
		*ванна производственная 1 секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов	+		
		*металлические сетки с ручками	-		
		*стеллажи для хранения чистой посуды	-		
		*передвижные тележки для посуды	-		
		*транспортёр	-		
		*производственный стол	-		
		*кассеты для хранения столовых приборов	+		
		*контрольный термометр	-		
		*раковины для мытья рук	-		
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	-		
		наличие помещений		+	
		- моечная кухонной посуды		*производственный стол	+
*ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой	+				
*стеллажи для хранения чистой посуды	+				
*машина посудомоечная	-				
*раковина для мытья рук	-				
*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	-				
1.2.		Складские помещения:			
		наличие помещений		+	
		- охлаждаемые камеры, освещенные		*среднетемпературные холодильники	-
				*низкотемпературные холодильники	-
				*стеллажи	-
				*подтоварники	+
				*контрольные термометры	-
		наличие помещений		+	
		- кладовая для сыпучих продуктов, оснащенная		*стеллажи	+
				*подтоварники	-
*емкости для продукции	-				
*товарные весы	-				

			*психрометры						
	наличие помещений		Вспомогательные помещения:						
	кладовых для посуды и инвентаря		*шкаф для посуды и инвентаря						
			*стеллажи						
	наличие помещений								
	загрузочных, а также оснащение:		*весы напольные						
			*производственный стол						
			*подтоварники						
	наличие помещений								
			-мостовая гора						
			*двухсекционная мостовая ванна						
1.3.	наличие помещений								+
	-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 помещений								-
	- кабинет завсудящего производством, оснащение:		*офисная мебель						-
			*оргтехника						-
			*укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи						-

от _____ 2022 г.

График оказания услуг

Наименование МОУ	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Вид услуг
МОУ Гимназия №1	400050, г. Волгоград, ул. им. Ткачева, 10А	с момента заключения контракта, но не ранее 01.09.2022. по 31.12.2022	организация бесплатного горячего питания обучающихся на базе МОУ в учебный период 2022 года

Заказчик

М.П.



Исполнитель:

М.П.

