

**МЕНЮ**  
(Прилагается отдельным файлом)

Форма заявки на питание \_\_\_\_\_  
(дата)

Исполнитель: \_\_\_\_\_  
Заказчик: МОУ \_\_\_\_\_

Номер и литера класса	Смена (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)	Заявку составил представитель Заказчика:  _____ (должность)  _____ / _____ / (подпись) (расшифровка подписи)
М.П.	М.П.

Заказчик: \_\_\_\_\_  
М.П.  *А.В. Тришечко*

Исполнитель: \_\_\_\_\_  
М.П. 

Форма Абонементной книжки

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

Заказчик:

М.П.



Исполнитель:

М.П.



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

Наименование услуги	Стоимость услуги в день (руб.)	Количество дето-дней	Объем услуги (руб.)
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование (1-4 классы)	93, 28	28956	2 701 015, 68
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	4950	461 736, 00
<b>ИТОГО</b>		<b>33906</b>	<b>3 162 751, 68</b>

Заказчик:

М.П.



*А.В. Грищенко*

Исполнитель:

М.П.



**Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой МОУ Гимназия №3 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 производственных помещений и оборудования
		<b>Площадь, в т.ч.:</b>	<b>286,30</b>
		непроизводственная	135,80
		производственная	41,00
		подсобное помещение	109,50
<b>1</b>	<b>наличие помещения</b>	<b><u>Столовая-догоготовочная</u></b>	-
<b>1.1.</b>	- <b>догоготовочный цех (холодный), оснащение:</b>	<b>Производственные помещения:</b>	-
		*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	-	
	<b>наличие помещения</b>		+
	- <b>догоготовочный цех (горячий), оснащение:</b>	*котел электрический	-
*пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)		-	
*плиты электрические		+	
*шкаф расстойный для печей ХПЭ		+	
*электрическая сковорода		+	

	*термошуп	-
	*протирочная 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	+
<b>наличие помещения</b>		+
<b>мясорубный цех с местом для обработки яиц, оснащение:</b>	*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	-
<b>наличие помещения</b>		+
<b>и об раб отк</b>	*производственные (столы не менее 2-х)	+

	*картофелеочистительная и овощерезательная машина	+
	*холодильник	+
	*раковина для мытья рук	-
-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.	-
-мучной цех оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)	-
	*тестомесильная машина	-
	*контрольные весы	-
	*пекарский шкаф	-
	*стеллажи	-
	*моечная ванна	-
	*раковина для мытья рук	+
*просеиватель муки	-	
- помещение для нарезки хлеба	*производственный стол	-
	*хлеборезательная машина	-
	*шкафы для хранения хлеба	+
	*раковина для мытья рук	-
- 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 помещений			-		
- 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.		<b>Складские помещения:</b>			
		наличие помещений			-
		- охлаждаемые камеры, оснащенные		*среднетемпературные холодильники (холодильная камера)	+
				*низкотемпературные холодильники	-
				*стеллажи	-
				*подтоварники	-
				*контрольные термометры	-
		наличие помещений			-
		- кладовая для сыпучих продуктов, оснащенные		*стеллажи	-
				*подтоварники	-
	*емкости для продукции		-		
	*товарные весы		-		
	*психрометры		-		



1.3.

	наличие помещений		
	Вспомогательные помещения:		-
кладовая для посуды и инвентаря.	*шкаф для посуды и инвентаря		-
	*стеллажи		-
наличие помещений			-
загрузочная, оснащена:	*весы напольные		-
	*производственный стол		-
	*подтоварники		-
наличие помещений			-
	-мочная тары		-
	*двухсекционная мочная ванна		-
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 заведующего производством, оснащение:	*офисная мебель		-
	*оргтехника		-
	*укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи		-
наличие помещений			-

	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 помещений		+
		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	-		



Заказчик:

М.П.

*А.В. Трицкая*

Исполнитель:

М.П.



График оказания услуг

Наименование МОУ	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Вид услуг
МОУ Гимназия №3	400066, г. Волгоград, ул. им. Пушкина, дом 7  400066, г. Волгоград, ул.Краснознаменская, 13	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.



*М.В. Грищенко*

Исполнитель:

М.П.

