

Договор № 1/24
на оказание услуг по организации питания

г. Самара

«30» 08 2024 г.

Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение высшего образования «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации» (Финуниверситет), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Самарского финансово-экономического колледжа – филиала федерального государственного образовательного бюджетного учреждения высшего образования «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации» (Самарского филиала Финуниверситета) Косенковой Ларисы Алексеевны, действующего на основании Положения и доверенности от 27.09.2023 г. № 0168/02.03, с одной стороны, и ИП Рудковская Жанна Витальевна, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице индивидуального предпринимателя Рудковской Жанны Витальевны, действующего на основании Свидетельства, с другой стороны, при совместном упоминании именуемые в дальнейшем «Стороны», а по отдельности «Сторона», заключили настоящий Договор на оказание услуг по организации питания (далее – Договор) о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. В соответствии с настоящим Договором Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказывать услуги по организации питания обучающихся и работников Заказчика (далее – Услуги).

1.2. Под организацией питания обучающихся и работников Заказчика (далее – Потребители) в целях настоящего Договора понимается обеспечение обучающихся и работников Заказчика горячим питанием и буфетной продукцией.

1.3. Оказание услуг по организации питания обучающихся и работников Заказчика осуществляется Исполнителем через пункт питания, находящийся в помещении № 7 первого этажа здания, расположенного по адресу: Самарская область, г. Самара, Советский район, ул. Антонова-Овсеенко, д. 57, пригодном для выполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему Договору, в том числе в технически исправном (рабочем) состоянии, соответствующим действующим санитарным нормам и правилам, требованиям пожарной безопасности и правилам организации общественного питания.

1.4. Услуги, предусмотренные п. 1.1 настоящего Договора, оказываются Исполнителем в течение времени осуществления учебно-воспитательного (образовательного) процесса Заказчика в период с 01 сентября 2024 г. по 30 июня 2025 г. с временным приостановлением оказания услуг в период каникул обучающихся, предусмотренных графиком учебного процесса.

1.5. Качество услуг, предусмотренных настоящим Договором, должно отвечать требованиям нормативно-правовых актов, регулирующих сферу оказания услуг общественного питания, условиям настоящего Договора и обеспечивать безопасность жизни и здоровья обучающихся и работников Заказчика.

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Исполнитель имеет право:

2.1.1. Довести до сведения Заказчика и Потребителей услуг, предусмотренных настоящим Договором, в наглядной и доступной форме в месте оказания услуг правила оказания услуг по организации питания обучающихся и работников Самарского филиала Финуниверситета и правила поведения Потребителей, не противоречащие законодательству Российской Федерации.

2.1.2. Предлагать Потребителям услуг, предусмотренных настоящим Договором, другие возмездные услуги общественного питания.

2.1.3. Устанавливать форму и порядок оплаты Потребителями оказываемых услуг.

2.2. Исполнитель обязуется:

▪ Оказывать услуги по организации питания обучающихся и работников Заказчика в соответствии с требованиями действующих в Российской Федерации нормативно-правовых актов, регулирующих сферу оказания услуг общественного питания, в том числе:

– Федерального закона Российской Федерации от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

– Федерального закона Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Постановления Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. №1515 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»
- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
- Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20, утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 г.
- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принятого решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880
- Технического регламента Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятого решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882
- Технического регламента Таможенного союза на масложировую продукцию, принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883
- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», принятого решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. № 797
- Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятых решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 14 ноября 2001 г. № 36
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 22 мая 2003 г. № 98
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 27 октября 2020 г. № 32
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 28 января 2021 г. № 2
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г. № 18
- СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 20 ноября 2020 г. № 36
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», утвержденного приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-СТ
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утвержденных Постановлением Госстандарта России 29 декабря 2003 г. № 401-СТ
- 2.2.2. Обеспечивать при оказании услуг, предусмотренных настоящим Договором, ежедневный минимальный ассортимент продукции (меню на каждый конкретный день оказания услуг), включая сезонную, в следующем составе:
 - Холодные закуски – не менее 3 наименований
 - Первые блюда – не менее 3 наименований, в том числе 1 наименование диетического блюда

- Вторые блюда – не менее 3 наименований, в том числе 1 наименование диетического блюда
- Гарниры – не менее 3 наименований
- Напитки – не менее 2 наименований
- Выпечные изделия – в ассортименте
- Кондитерские изделия – в ассортименте
- Ежедневный комплексный обед, который включает: салат (холодную закуску), суп (первое блюдо), горячее блюдо (основное мясное или рыбное блюдо), гарнир к горячему блюду, напиток на выбор (чай, кофе, др.), хлеб.

2.2.3. Обеспечивать при оказании услуг, предусмотренных настоящим Договором, социально-направленную ценовую политику.

2.2.4. Оказывать услуги, предусмотренные настоящим Договором, в течение срока его действия по графику работы (часы и дни), согласованному с Заказчиком.

2.2.5. Назначить лицо из числа работников Исполнителя, ответственное за организацию питания обучающихся и работников Заказчика.

2.2.6. К оказанию услуг, предусмотренных настоящим Договором, привлекать совершеннолетний квалифицированный персонал Исполнителя, прошедший специальную подготовку, аттестацию и медицинское освидетельствование в соответствии с установленными требованиями законодательства Российской Федерации.

2.2.7. Обеспечивать персонал Исполнителя, привлекаемый к оказанию услуг, предусмотренных настоящим Договором, специальной одеждой, обувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с установленными требованиями.

2.2.8. Обеспечить проведение инструктажей персонала Исполнителя, привлекаемого к оказанию услуг, предусмотренных настоящим Договором, по правилам техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии, и обеспечить соблюдение вышеуказанных требований, а также требований пропускного режима и правил внутреннего распорядка Заказчика. Предоставить списки персонала и транспортных средств для допуска на территорию и в помещения Заказчика.

2.2.9. Обеспечивать в полном объеме потребности в кухонном инвентаре, посуде, моющих и дезинфицирующих средствах, а также необходимым количеством (в объеме ежедневной поставки готовых блюд) одноразовой посуды и столовых приборов.

2.2.10. Обеспечить доведение до сведения Потребителей в наглядной и доступной форме (посредством меню, прейскурантов или иными способами, принятыми при оказании таких услуг) и на русском языке необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах, а также наименование организации, место ее нахождения, режим работы и иную информацию; иметь Книгу отзывов и предложений и предоставлять ее по первому требованию Потребителей или Заказчика.

2.2.11. Обеспечить доведение до сведения Потребителей в наглядной и доступной форме на русском языке информации об ассортименте продукции (меню на каждый конкретный день оказания услуг) с указанием наименования, выхода (вес и/или объем) и цены продукции, иметь торговые ценники на каждый вид продукции.

2.2.12. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние предоставленных помещений, мебели и оборудования, ежедневно своими силами и средствами осуществлять вывоз мусора, пустой тары и пищевых отходов.

2.2.13. Бережно и экономно относиться к имуществу и ресурсам Заказчика.

2.2.14. В случае аварий (поломок) инженерных систем и оборудования незамедлительно информировать Заказчика и принять меры для их устранения своими силами. Компенсировать Заказчику затраты, связанные с ликвидацией последствий аварий, произошедших по вине Исполнителя.

2.2.15. В случае временного приостановления оказания услуг, предусмотренных настоящим Договором (для проведения плановых санитарных дней и в других случаях) заблаговременно (не менее чем за сутки) проинформировать Заказчика о дате и сроках такого приостановления.

2.2.16. Обеспечить надлежащее отношение персонала Исполнителя к Заказчику и Потребителям услуг; заменить персонал, если качество оказания услуг будет признано Заказчиком неудовлетворительным.

2.2.17. Обеспечить оперативное реагирование на жалобы и заявления Заказчика и Потребителей услуг. Время реагирования – не более 4 часов.

2.3. Заказчик имеет право:

2.3.1. Осуществлять контроль организации, осуществления, качества и безопасности оказываемых Исполнителем Услуг, а также их соответствие установленным законодательством Российской Федерации требованиям.

2.4. Заказчик обязуется:

2.4.1. Обеспечить свободный доступ персонала и транспортных средств Исполнителя на территорию и в помещения, предназначенные для оказания услуг, предусмотренных настоящим Договором, в соответствии с действующим режимом работы Заказчика.

2.4.2. Назначить лицо из числа работников Заказчика, ответственное за организацию питания обучающихся.

2.4.3. Обеспечить проведение инструктажей персонала Исполнителя, привлекаемого к оказанию услуг, предусмотренных настоящим Договором, по правилам техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности, а также требованиям пропускного режима и правил внутреннего распорядка Заказчика.

3. Стоимость услуг и порядок оплаты

3.1. Расходы, связанные с исполнением настоящего Договора, в том числе расходы на приобретение продуктов питания, их обработку, приготовление, упаковку, доставку и отпуск, несет Исполнитель.

3.2. Оплата услуг, оказываемых Исполнителем в соответствии с настоящим Договором, осуществляется непосредственно Потребителями услуг по ценам, указанным в меню Исполнителя.

4. Ответственность Сторон

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность, предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Договором, в том числе за качество реализованных продуктов питания и/или напитков, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность сферы общественного питания, Исполнитель несет ответственность в соответствии с гражданским законодательством и законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей.

В случае реализации Потребителю при оказании услуг общественного питания покупных товаров ненадлежащего качества Потребитель пользуется правами, предусмотренными главой II Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей».

5. Обстоятельства непреодолимой силы

5.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, т.е. чрезвычайными и непредотвратимыми обстоятельствами, возникшими помимо воли и желания Сторон и которые нельзя предвидеть или избежать (природных явлений: наводнения, землетрясения или иного стихийного бедствия, пожара, военных действий, издания нормативных актов органами государственной власти и управления, регулирующих деятельность организаций и пр.), возникших после заключения настоящего Договора в результате обстоятельств чрезвычайного характера, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего Договора.

5.2. При наступлении обстоятельств, предусмотренных в п. 5.1 настоящего Договора, Сторона должна без промедления известить о них в письменном виде другую Сторону. Извещение должно содержать сведения о характере обстоятельств, а также официальные документы, удостоверяющие наличие этих обстоятельств и, по возможности, дающие оценку их влияния на возможность исполнения Стороной своих обязательств по настоящему Договору. Доказательством наличия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является соответствующее письменное свидетельство органов государственной власти Российской Федерации.

Несвоевременное уведомление либо не уведомление об обстоятельствах непреодолимой силы лишает соответствующую Сторону права на освобождение от ответственности за невыполнение обязательств по причине указанных обстоятельств.

5.3. Если обстоятельство непреодолимой силы непосредственно повлияло на исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Договором, в срок, установленный в Договоре, срок

исполнения обязательств отодвигается соразмерно времени действия соответствующего обстоятельства.

5.4. Если наступившие обстоятельства, предусмотренные п. 5.1 настоящего Договора, и их последствия продолжают действовать более трех месяцев, Стороны проводят дополнительные переговоры для выявления приемлемых альтернативных способов исполнения настоящего Договора.

6. Заключительные положения

6.1. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются нормами действующего законодательства Российской Федерации.

6.2. Ни одна из Сторон не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему Договору третьим лицам.

6.3. Все спорные вопросы, которые могут возникнуть из настоящего Договора или в связи с ним, Стороны разрешают путем переговоров с соблюдением обязательного претензионного порядка. Претензия должна быть составлена в письменном виде и подписана уполномоченным представителем направляющей ее Стороны. Претензия направляется по электронной почте (в виде скана оригинала претензии с последующим предоставлением оригинала) или по почтовому адресу. По полученной претензии Сторона обязана дать письменный ответ по существу претензии не позднее 10 (Десяти) рабочих дней с даты ее получения. Ответ на претензию направляется с использованием того же средства связи, что и сама претензия. В случае если споры и разногласия не могут быть решены путем переговоров, они подлежат разрешению в порядке, предусмотренном действующим законодательством Российской Федерации.

6.4. Внесение изменений и дополнений в условия настоящего Договора осуществляется путем заключения Сторонами в письменной форме дополнительных соглашений, которые становятся неотъемлемой частью настоящего Договора.

6.5. Отказ Исполнителя либо Заказчика от исполнения настоящего Договора возможен в порядке и случае, которые установлены статьей 782 Гражданского кодекса Российской Федерации и статьей 32 Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей».

6.6. Расторжение настоящего Договора до истечения срока его действия допускается:

6.6.1. по соглашению Сторон

6.6.2. по инициативе одной из Сторон при предварительном уведомлении другой Стороны не менее чем за 30 календарных дней до предполагаемой даты расторжения настоящего Договора

6.6.3. по требованию одной из Сторон в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

6.7. Любая корреспонденция должна направляться:

6.7.1. Исполнителю – по адресу электронной почты nht-samara@yandex.ru либо по почтовому адресу: 443124, г. Самара, ул. 5я просека, д. 104, кв. 86

6.7.2. Заказчику – по адресу электронной почты samfek@fa.ru, либо по почтовому адресу: 443090, Самарская область, г. Самара, Советский район, ул. Антонова-Овсеенко, д. 57.

6.7.3. Корреспонденция, направленная одной Стороне по адресу электронной почты до 13:00 часов дня (время местное), считается полученной в день ее отправки другой Стороной, если имеется подтверждение доставки электронного письма адресату. Корреспонденция, направленная одной Стороне по адресу электронной почты после 13:00 часов дня (время местное), считается полученной в день, следующий за днем ее отправки другой Стороной, если имеется подтверждение доставки электронного письма адресату. При рассмотрении и урегулировании споров переписка Сторон по электронной почте может использоваться в качестве доказательств.

6.8. Заказчик развивает не допускающую взяточничество корпоративную культуру и ведет антикоррупционную политику в соответствии с Федеральным законом от 25 декабря 2008 года № 273-ФЗ «О противодействии коррупции» и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации. Заказчик гарантирует соблюдение антикоррупционного законодательства Российской Федерации как со своей стороны, так и со стороны аффилированных с ним физических и юридических лиц, действующих по настоящему Договору, включая без ограничений владельцев, должностных лиц, работников и агентов.

6.9. Стороны самостоятельно несут ответственность за несоблюдение антикоррупционного законодательства Российской Федерации. При этом Сторонам известно о том, что преступным деянием признается деяние, совершенное любым лицом, уполномоченным представлять интересы Сторон, если данное лицо совершает преступные действия при осуществлении должностных

функций или просто с намерением получить для соответствующей Стороны какие-либо преимущества.

6.10. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой Стороны.

6.11. Приложения к Договору, являющиеся его неотъемлемой частью:

6.11.1. Приложение № 1 – Режим (график) работы пункта питания Самарского филиала Финуниверситета на 2024-2025 учебный год, на 1 листе

6.11.2. Приложение № 2 – Правила оказания услуг по организации питания обучающихся и работников Самарского филиала Финуниверситета, на 4 листах

6.11.3. Приложение № 3 – Рекомендуемая масса порций блюд, на 1 листе

6.11.4. Приложение № 4 – Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков для обучающихся, на 1 листе

6.11.5. Приложение № 5 – Примерное меню завтраков для обучающихся, на 4 листах

6.11.6. Приложение № 6 – Примерное меню обедов для обучающихся, на 4 листах

6.11.7. Приложение № 7 – Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций

7. Реквизиты и подписи Сторон

Заказчик

Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение высшего образования «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации» (Финуниверситет)

Юридический адрес: 125167, г. Москва,

Вн. тер. г. муниципальный округ Хорошевский, пр-т Ленинградский, д. 49/2

Почтовый адрес: Российская Федерация, 125167, Москва, пр-кт Ленинградский, д. 49/2

ИНН 7714086422 КПП 771401001

ОКПО 00042493 ОКТМО 45348000 ОКОПФ 75103

Дата постановки на учет в налоговом органе 25.11.2002

Самарский финансово-экономический колледж – филиал федерального государственного образовательного бюджетного учреждения высшего образования «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации» (Самарский филиал Финуниверситета)

Юридический/почтовый адрес: 443090, г. Самара, ул. Антонова-Овсеенко, д. 57

Адрес электронной почты: samfek@fa.ru

ИНН 7714086422 КПП 631843001

Платежные реквизиты:

УФК по Самарской области (Самарский филиал Финуниверситета, л/сч № 20426У63490)

Единый казначейский счет 40102810545370000036

БИК Банка 013601205

Казначейский счет 03214643000000014200

Наименование банка **ОТДЕЛЕНИЕ САМАРА**

БАНКА РОССИИ /УФК по Самарской области г.

Самара

Директор

Л.А. Косенкова

МП

Исполнитель

ИП Рудковская Жанна Витальевна

Юридический адрес: 443124, г. Самара,

ул. 5я просека, д. 104, кв. 86

ИНН 631907306703

Платежные реквизиты:

Расчетный счет 40802810214270001485

Название банка:

ООО «Банк Точка»

БИК 044525104

Корр. Счет:

30101810745374535104

Эл. почта nht-samara@yandex.ru

Ж.В. Рудковская

ИП Рудковская Жанна Витальевна

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП

МП



Приложение № 1
к Договору на оказание услуг по организации
питания от « 30 » 08 2024 г.
№ 1/24

Федеральное государственное образовательное бюджетное
учреждение высшего образования
**«Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации»
(Финуниверситет)**


**Самарский финансово-экономический колледж
(Самарский филиал Финуниверситета)**

Согласовано

Директор Самарского филиала
Финуниверситета

Л.А. Косенкова
« 30 » 08 2024 г.

Утверждаю

ИП Рудковская Жанна Витальевна

Ж.В. Рудковская
« 30 » 08 2024 г.

**Режим (график) работы
пункта питания Самарского филиала Финуниверситета
на 2024-2025 учебный год**

День недели	Начало работы	Окончание работы
Понедельник	08-00	17-40
Вторник	08-00	17-40
Среда	08-00	17-40
Четверг	08-00	17-40
Пятница	08-00	17-40
Суббота	08-00	17-40
Воскресенье	ВЫХОДНОЙ	

Заместитель директора
по учебно-воспитательной работе
Самарского филиала Финуниверситета

М.А. Кузнецова

**Правила
оказания услуг по организации питания обучающихся и работников
Самарского филиала Финуниверситета**

**1. Общие требования к порядку оказания услуг
по организации питания обучающихся и работников**

1.1. Применяемые понятия:

– Услуги по организации питания обучающихся и работников – услуги общественного питания, предусматривающие изготовление продукции общественного питания, создание условий для потребления и реализации продукции общественного питания и иной пищевой и непищевой продукции (покупные товары)

– Порция – определенный объем (вес) готового блюда продукции общественного питания (напитка), отпускаемого потребителю за определенную цену

– Заказчик услуг по организации питания обучающихся и работников – Самарский филиал Финуниверситета

– Потребители оказываемых услуг – обучающиеся и работники Самарского филиала Финуниверситета (Заказчика), которые имеют намерение заказать или приобрести либо заказывающие, приобретающие или использующие товары (услуги) исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности;

– Безопасность товара (услуги) – безопасность товара (услуги) для жизни, здоровья, имущества Потребителя и окружающей среды при обычных условиях его использования, хранения, транспортировки и утилизации, а также безопасность процесса оказания услуги.

1.2. Режим работы Исполнителя определяется в соответствии с графиком (режимом) образовательной деятельности Заказчика, согласовывается с Заказчиком и доводится до сведения Потребителей.

1.3. Исполнитель вправе самостоятельно устанавливать в местах оказания услуг правила поведения для Потребителей, не противоречащие законодательству Российской Федерации.

1.4. Перечень производимой и реализуемой Исполнителем продукции общественного питания и (или) покупных товаров, соответствующих обязательным требованиям нормативных правовых актов, указывается в меню (прейскуранте) или иным способом, обеспечивающим получение информации в наглядной и доступной форме в целях правильного выбора соответствующих услуг (продукции).

1.5. Исполнитель обязан иметь книгу отзывов и предложений, которая предоставляется Заказчику и/или Потребителю по их требованию.

1.6. Исполнителем в наглядной и доступной форме доводятся до сведения Потребителей Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» и «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515.

**2. Информация об услугах
по организации питания обучающихся и работников**

2.1. Исполнитель обязан довести до сведения Заказчика и Потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, в том числе:

– наименование предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов

– сведения об объеме (весе) порций готовых блюд продукции общественного питания и покупных товаров

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (в том числе калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания)
- цену в рублях и условия приобретения продуктов питания
- срок годности продуктов питания, установленный в соответствии с законодательством Российской Федерации
- адрес (место нахождения), фирменное наименование (наименование) изготовителя (продавца)

2.2. Информация о продукции (продуктах питания) и об услугах доводится до сведения Потребителей посредством меню, прейскурантов или иными способами, принятыми при оказании услуг (на этикетках, маркировкой или иным способом, принятым для отдельных видов товаров (услуг)).

2.3. Цена услуги определяется стоимостью продукции, указанной в меню (прейскуранте).

2.4. Потребитель вправе получить дополнительную информацию о потребительских свойствах предлагаемой продукции общественного питания, а также об условиях приготовления блюд, если эти сведения не являются коммерческой тайной.

3. Порядок оказания услуг

3.1. Исполнитель обязан оказать услугу в соответствии с установленным перечнем услуг (меню, прейскурантом), любому Потребителю из числа обучающихся и работников Самарского филиала Финуниверситета, обратившемуся к нему с намерением заказать услугу в течение всего режима работы Исполнителя.

3.2. Исполнитель обязан оказывать услуги, качество которых соответствует требованиям действующего законодательства Российской Федерации и условиям заказа.

3.3. Потребитель обязан оплатить оказываемые услуги в порядке и сроки, которые согласованы с Исполнителем.

Исполнитель при расчетах за оказываемые услуги выдает потребителю кассовый чек или бланк строгой отчетности на бумажном носителе и (или) направляет кассовый чек или бланк строгой отчетности потребителю в электронной форме с учетом требований законодательства Российской Федерации о применении контрольно-кассовой техники.

3.4. Исполнитель обязан обеспечить возможность Потребителю проверить объем (массу) предлагаемой ему продукции общественного питания посредством предоставления необходимых средств измерения.

3.5. Исполнитель не вправе без согласия Потребителя выполнять дополнительные услуги за плату, а также включать в заказ иные расходы (платежи, комиссии, доплаты, чаевые и др.), не включенные в стоимость продукции, указанной в меню (прейскуранте) и других возмездных услуг. Потребитель вправе отказаться от оплаты таких дополнительных услуг (расходов), а если они оплачены, - потребовать от исполнителя возврата уплаченной суммы.

3.6. В случае реализации потребителю при оказании услуг общественного питания покупных товаров ненадлежащего качества потребитель пользуется правами, предусмотренными главой II Закона Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».

4. Основные требования к организации питания обучающихся

4.1. Основными задачами при организации питания обучающихся Самарского филиала Финуниверситета являются:

- организация оптимального режима здорового питания обучающихся в виде горячего питания и буфетного обслуживания, в том числе включающая уменьшение количества потребляемых кондитерских и колбасных изделий, сахара и соли
- формирование принципов рационального, сбалансированного питания обучающихся и максимального разнообразия рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.)
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности

– учет индивидуальных особенностей обучающихся, в том числе потребность в диетическом питании

– обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд

– соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным действующими техническими регламентами.

4.2. Рацион питания обучающихся составляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами. При определении рациона питания обучающихся учитывается требование об обеспечении обучающихся всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии.

4.3. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся, составляется в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации и включает все группы продуктов, в том числе:

- мясо и мясопродукты
- рыбу и рыбопродукты
- молоко и молочные продукты
- яйца; пищевые жиры
- овощи и фрукты
- крупы, макаронные изделия и бобовые
- хлеб и хлебобулочные изделия
- сахар и кондитерские изделия

4.4. В суточном рационе питания обучающихся оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должно составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности 10-15, 30-32 и 55-60% соответственно).

4.5. Интервалы между приемами пищи обучающихся устанавливаются продолжительностью не менее 2-3 часов и не более 4-5 часов.

4.6. При организации питания обучающихся используется цикличное меню на 10, 14, 20, 28 дней, разработанное на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в образовательном учреждении и учебной нагрузки.

Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Для обеспечения биологической ценности в питании обучающихся рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами)
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (приложение 1 к настоящим МР).

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона с учетом возрастных групп обучающихся.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам (приложение 3 к настоящим МР).

4.7. В случае осуществления торговли пищевой продукцией с использованием торговых автоматов в ассортиментный перечень пищевых продуктов для торговли через торговые автоматы могут включаться:

– молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3,5%, не требующее особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С), в асептической упаковке, массой нетто до 250 г;

– стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 4%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С);

– творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 10%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 125 г, с приложением пластмассовых ложечек;

– вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 л;

– напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 л;

– соки и нектары фруктовые и овощные натуральные (восстановленные витаминизированные или прямого отжима, без соли, консервантов и искусственных ароматизаторов) в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л.

4.8. Продолжительность перемены для приема пищи – не менее 20 минут.

4.9. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. Завтрак для обучающихся должен содержать 15-20 г белка, 15-20 г жира и 60-80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

4.10. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком. Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед должен содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны предлагаться поштучно.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).



От Заказчика

Директор

Л.А. Косенкова

МП

От Исполнителя
ИП Рудковская Жанна Витальевна

МП

Ж.В. Рудковская



Рекомендуемая масса порций блюд

№ п/п	Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся
1	Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200 - 250
2	Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200
3	Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60 - 150
4	Суп	250 - 300
5	Мясо, котлета	50 - 120
6	Гарнир	150 - 230
7	Фрукты (поштучно)	50 - 120

От Заказчика

Директор

Л.А. Косенкова

МП



От Исполнителя

ИП Рудковская Жанна Витальевна

Ж.В. Рудковская

МП



**Среднесуточные наборы пищевых продуктов,
в том числе используемые для приготовления блюд и напитков для обучающихся**

(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№ п/п	Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся
1	Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200 - 250
2	Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200
3	Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60 - 150
4	Суп	250 - 300
5	Мясо, котлета	50- 120
6	Гарнир	150 - 230
7	Фрукты (поштучно)	50 - 120

От Заказчика

Директор



Л.А. Косенкова

МП

От Исполнителя

ИП Рудковская Жанна Витальевна



Ж.В. Рудковская

МП