

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Новомосковский институт (филиал) федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Российский химико-технологический университет имени Д.И. Менделеева»
(Новомосковский институт РХТУ им. Д.И. Менделеева)

ПРИКАЗ

«27» 08 2026 г.

г. Новомосковск

№ 1853/100

Об утверждении Положения о порядке отбора предложений по открытию пункта общественного питания и предоставлению услуг питания для обучающихся и работников Новомосковского института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский химико-технологический университет имени Д.И. Менделеева» в помещениях института.

В целях организации питания обучающихся и работников Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева в соответствии со статьёй 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании пункта 2 части 3.2 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» руководствуясь совместным письмом Минобрнауки России № МН-21/ВФ-2009, Росимущества № ВЯ-08/39657 от 02.09.2022 «О порядке согласования передачи имущества в аренду и безвозмездное пользование», а также Методическими рекомендациями по передаче имущества в безвозмездное пользование организациям общественного питания, утверждёнными письмом Минобрнауки России от 31.10.2022 № МН-21/4427-АГ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о порядке отбора предложений по открытию пункта общественного питания и предоставлению услуг питания для обучающихся и работников Новомосковского института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский химико-технологический университет имени Д.И. Менделеева» в помещениях здания института (столовая с переходом – строение № 12, далее «Столовая») с пропускным режимом, по адресу: 301655, Тульская обл., Новомосковский район, г. Новомосковск, ул. Дружбы, д.8, закреплённого на праве

оперативного управления за РХТУ им. Д.И. Менделеева и находящегося на выделенном балансе Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева, на условиях договора безвозмездного пользования. (Приложение № 1)

2. Создать Комиссию по вопросам общественного питания, для проведения отбора предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева на условиях договора безвозмездного пользования.

3. Утвердить:

3.1. Состав комиссии по вопросам общественного питания и проведению отбора предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева на условиях договора безвозмездного пользования. (Приложение № 2)

3.2. Положение о комиссии по вопросам общественного питания и проведению отбора предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева на условиях договора безвозмездного пользования. (Приложение № 3)

4. Заведующему канцелярией Бурлаковой Е.А. довести содержание настоящего приказа до сведения ответственных лиц и исполнителей.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Врио Директора
Новомосковского института
РХТУ им. Д.И. Менделеева

В.В. Руссков

к приказу № 1853/100 от «27.» 08 2026г.

УТВЕРЖДЕНО:

приказом Врио директора
НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева
от «27.» 08. 2026 г. № 1853/100

Врио директора
Новомосковского института
РХТУ им. Д.И. Менделеева

 В.В. Руссков

СОГЛАСОВАНО:

с профкомом первичной профсоюзной
организации работников Новомосковского
института РХТУ им. Д.И. Менделеева

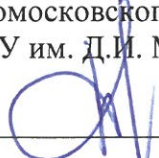
Председатель профкома Новомосковского
института
РХТУ им. Д.И. Менделеева

 Э.Е. Гордова


ОДОБРЕНО:

Ученым советом
НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева
Протокол «25» 06 2026 г. № 11

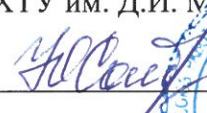
Председатель Ученого совета
Новомосковского института
РХТУ им. Д.И. Менделеева

 В.Л. Первухин

СОГЛАСОВАНО:

с профкомом первичной профсоюзной
организации студентов и аспирантов
Новомосковского института РХТУ им. Д.И.
Менделеева

Председатель профкома Новомосковского
института
РХТУ им. Д.И. Менделеева

 Ю.А. Соломатина


**Положение
о порядке отбора предложений по открытию пункта общественного
питания и предоставлению услуг питания для обучающихся и
работников Новомосковского института (филиала) федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский
химико-технологический университет имени Д.И. Менделеева»
в помещениях института**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок отбора предложений для открытия пункта питания обучающихся и работников Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева в помещениях института, определяет процедуру проведения отбора предложений для открытия пункта питания обучающихся и работников Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева (далее – НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева, институт) в здании института (столовая с переходом – строение № 12, далее «Столовая») с пропускным режимом, по адресу: 301655, Тульская обл., Новомосковский район, г.Новомосковск, ул. Дружбы, д.8, закрепленного на праве оперативного управления за РХТУ им. Д.И.

Менделеева и находящегося на выделенном балансе Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева, на условиях договора безвозмездного пользования (далее – Положение, Отбор).

1.2. Отбор не является торгами, конкурсом или аукционом на закупку товаров, работ и услуг для нужд НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева, и на него не распространяются положения Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», также на него не распространяются положения «Порядка проведения конкурсов или аукционов на право заключения договоров аренды, договоров безвозмездного пользования, договоров доверительного управления имуществом, иных договоров, предусматривающих переход прав в отношении государственного или муниципального имущества, и перечне видов имущества, в отношении которого заключение указанных договоров может осуществляться путем проведения торгов в форме конкурса (Приказ ФАС России от 21.03.2023 № 147/23).

1.3. Отбор является адресованным неопределенному кругу лиц приглашением делать оферты. НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева сохраняет за собой право акцептовать любое из поступивших в рамках Отбора предложений, либо не акцептовать ни одно из них. Проведение Отбора не влечет обязанности НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева по заключению каких-либо договоров с участниками Отбора. НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева не производит, и не будет производить расходование денежных средств в связи с проведением отбора.

1.4. На процедуру проведения отбора не распространяются положения Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции».

2. Размещение объявления о проведении отбора

2.1. Объявление о проведении Отбора, а также Положение размещаются на официальном сайте НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева <https://ni.mustr.ru> (далее – сайт НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева) в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

2.2. Общие требования к участникам отбора:

2.2.1. Наличие опыта работы в сфере предоставления услуг питания не менее 3 лет: трудовая книжка или трудовой договор (при наличии).

2.2.2. Основной вид деятельности – код класса ОКВЭД 56 – деятельность ресторанов, деятельность предприятий общественного питания (подтверждается выпиской из Единого государственного реестра юридических лиц (индивидуальных предпринимателей).

2.2.3. Наличие договоров на оказание услуг питания для коллективов иных организаций либо наличие договоров на аренду помещений, используемых под организацию питания для коллективов иных организаций (при наличии).

2.3. Для целей определения соответствия требованиям, установленным пунктом 2.2. Положения, принимаются исключительно сведения и документы, относящиеся

непосредственно к участнику отбора. Сведения и документы, представленные в подтверждение соответствия участника отбора требованиям, установленным пунктом 2.2. Положения, относящиеся к деятельности иных юридических и физических лиц, в том числе аффилированных по отношению к участнику отбора, не принимаются.

2.4. В течение 10 (десяти) рабочих дней, от даты размещения объявления о проведении Отбора, лицо, которое решило принять участие в Отборе, должно представить в НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева по адресу: Тульская область, г. Новомосковск, ул. Дружбы, д. 8, на бумажном носителе с дублированием на электронную почту director-nirhtu@muctr.ru следующие документы:

2.4.1. предложение по организации питания обучающихся и работников НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева в помещениях здания «Столовой» с пропускным режимом / на территории ограниченного доступа, включающее в себя:

- сведения согласно приложениям 1 и 2;
- график работы пункта общественного питания;
- обязательство по обслуживанию мероприятий в учебном корпусе НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева по заявкам администрации института;
- описание предлагаемых форматов питания, технологий в соответствии с Требованиями к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева (приложение № 3 к Положению, далее – Требования);

2.4.2. Информационную справку об участнике Отбора, в том числе о соответствии критериям, установленным пп. 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3 и 2.4.6 настоящего Положения, а также копии соответствующих документов;

2.4.3. Учредительные документы участника отбора, в том числе Устав, Положение и учредительный Договор (для юридических лиц);

2.4.4. Справку об участнике с указанием адреса постоянно действующего исполнительного органа (юридический и почтовый адреса, номер телефона (электронный адрес), банковские реквизиты);

2.4.5. Документацию, подтверждающую объемы исполненных услуг по организации питания (млн. руб. / год, подтверждается бухгалтерской (финансовой) отчетностью с пояснительной запиской контрагента за 2025 год с отметкой налогового органа о приеме документов, и с приложением документов, подтверждающих сдачу отчетности в налоговый орган за 2025 год) (при наличии);

2.4.6. Иные документы, характеризующие участника Отбора:

- документы, подтверждающие опыт участника отбора по организации питания аналогичного характера и объема (наличие договоров на оказание услуг питания). Участник отбора предоставляет копии договоров и актов сдачи-приемки/дополнительных соглашений о продлении договоров или копия трудового договора;

- наличие благодарностей, благодарственных писем, грамот за надлежащее исполнение договоров на организацию питания или в рамках исполнения должностных обязательств по трудовому договору;
- наличие сертификатов, связанных с пищевой безопасностью, гигиеной, управлением предприятием и лицензий.

2.4.7. Информацию о контактном лице участника Отбора для осуществления дальнейшего взаимодействия в рамках Отбора.

3. Предварительный этап отбора

3.1. Отбор проводится из числа предложений участников Отбора, предоставивших НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева документы, указанные в пункте 2.4 Положения.

3.2. В случае если документы поданы только одним участником, предложение допускается к рассмотрению.

3.3. Для проведения отбора предложений НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева создается Комиссия по вопросам общественного питания и открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева в помещениях здания «Столовой» с пропускным режимом / на территории ограниченного доступа, закреплённого на праве оперативного управления за РХТУ им. Д.И. Менделеева, на условиях договора безвозмездного пользования (далее – Комиссия; Комиссия по вопросам общественного питания). Состав Комиссии утверждается приказом директора Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева.

4. Критерии оценки предложений участников отбора

4.1. Оценка предложений участников отбора осуществляется по бальной системе в соответствии с критериями, приведенными в Приложении № 1 к Положению, в следующей последовательности:

4.1.1. определяется рейтинг предложения по каждому критерию, который представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по критериям. Дробное значение рейтинга округляется до двух десятичных знаков после запятой по математическим правилам округления;

4.1.2. рассчитывается итоговый рейтинг предложения путем сложения рейтингов (баллов) по каждому из критериев оценки предложения;

4.1.3. производится присуждение каждому предложению порядкового номера по мере уменьшения степени выгодности предложения по результатам подсчета итогового рейтинга. Предложению, набравшему наибольший итоговый рейтинг, присваивается первый номер. Дальнейшее распределение порядковых номеров производится в порядке убывания итогового рейтинга.

5. Заключительный этап отбора

5.1. Комиссией проводится сопоставление предложений на основе итогового рейтинга и документов, представленных по п. 2.4 Положения. По результатам оформляется протокол оценки предложений с указанием участника Отбора, набравшего лучший итоговый результат.

5.2. Участнику Отбора, набравшему лучший итоговый результат, НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева вправе предложить заключить договор безвозмездного пользования помещениями и оборудованием, расположенными в здании «Столовой» в целях организации питания обучающихся и работников Новомосковского института (п. 1.1 настоящего Положения)

5.3. В случае если к заключительному этапу отбора остается один участник, НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева вправе предложить ему заключить договор безвозмездного пользования в целях организации питания обучающихся и работников института без проведения оценки и сопоставления предложений участников отбора.

5.4. Договор безвозмездного пользования может быть заключен только с непосредственным участником отбора и не может быть заключен с иным юридическим или физическим лицом, в том числе аффилированным по отношению к участнику отбора.

5.5. После заключения договора безвозмездного пользования первичная профсоюзная организация работников Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева совместно с первичной профсоюзной организацией студентов и аспирантов Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева проводит не менее 1 раз в пол года опрос среди обучающихся и работников института об удовлетворенности качеством оказываемых ссудополучателем услуг питания. Результаты опроса направляются в Комиссию по вопросам общественного питания. По результатам анализа заполненных опросных листов составляется соответствующий акт по оценке организации и качества питания, подписывается всеми членами комиссии и направляется в Министерство науки и высшего образования Российской Федерации.

Приложение 1

к Положению о порядке отбора предложений по открытию пункта
общественного питания для обучающихся и работников
Новомосковского института (филиала) федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Российский химико-технологический университет имени Д.И. Менделеева»
в помещениях института

КРИТЕРИИ ОТБОРА УЧАСТНИКОВ

№ п/п	Критерий	Количество баллов
1	Опыт участника отбора по организации питания аналогичного характера и объема (наличие договоров на оказание услуг питания)	Отсутствие договоров – 0 баллов; наличие 1-2 договоров – 5 баллов; наличие 3-4 договоров – 7 баллов; наличие более 5 договоров – 10 баллов.
2	Деловая репутация участника отбора	Отсутствие благодарностей – 0 баллов; наличие 1 – 2 благодарностей – 5 баллов; наличие 3 – 4 благодарностей – 7 баллов; наличие 5 и более благодарностей – 10 баллов
3	Количество категорий в ассортименте блюд	3 – 1 балл; от 4 до 6 – 3 балла; от 7 до 9 – 5 баллов; от 10 и более – 10 баллов
4	Ассортимент блюд собственного производства	До 20 – 1 балл; от 21 до 30 – 3 балла; от 31 до 50 – 5 баллов; более 50 – 10 баллов
5	Квалификация трудовых ресурсов:	
5.1	<i>Наличие в штате квалифицированного персонала для организации питания, имеющего опыт практической деятельности в сфере общественного питания (организации питания в вузах), а также число специалистов, имеющих требуемый стаж и профильное образование.</i>	Отсутствие – 0 баллов; 1 повар – 2 балла; 2 повара – 3 балла; 3 и более поваров – 5 баллов
5.2	<i>Наличие в штате технолога общественного питания</i>	Отсутствие – 0 баллов; наличие – 5 баллов
5.3.	<i>Наличие сертификатов, связанных с пищевой безопасностью, гигиеной, управлением предприятием и лицензий</i>	Отсутствие – 0 баллов; наличие – 5 баллов
6	Опыт работы:	
6.1	<i>В сфере предоставления услуг питания</i>	3 года – 1 балл; от 3 до 5 лет – 5 баллов; от 5 до 10 лет – 7 баллов; свыше 10 лет – 10 баллов
6.2	<i>Объемы исполненных услуг по организации питания (млн руб/год)</i>	до 5 – 0 баллов; от 5 до 10 – 5 баллов; свыше 10 – 10 баллов;
7	Стоимость комплексного обеда	Свыше 300 рублей – 0 баллов; свыше 250 до 300 рублей – 3 балла; свыше 200 до 250 рублей – 7 баллов; до 200 рублей (включительно) – 10 баллов

ЕЖЕДНЕВНЫЙ МИНИМАЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ ПРЕДЛАГАЕМЫХ БЛЮД И НАПИТКОВ

Участник отбора обязуется обеспечить в пункте общественного питания (п. 1.1 настоящего Положения) следующий ежедневный минимальный ассортимент блюд и напитков:

Вид блюда	Конкретные наименования ¹	Стоимость, руб.
Блюда для завтраков (каша, яичница, омлет, запеканка творожная, сырники, оладьи, блинчики и пр.)	Минимум 2 (два) варианта	
Холодные блюда и закуски (салаты, закуски с мясом, птицей, рыбой, ветчиной и пр.)	Минимум 2 (два) варианта	
Первые блюда (супы)	Минимум 2 (два) варианта	
Вторые блюда (блюда из натурального мяса, рыбы, птицы, фарша, паста с наполнителями, плов и пр.)	Минимум 2 (два) варианта	
Гарниры (крупа, макароны, картофельное пюре, овощи и пр.)	Минимум 2 (два) варианта	
Напиток собственного приготовления	Минимум 2 (два) варианта	
Выпечка, сдоба	Минимум 2 (два) варианта	
Комплексный обед	Минимум 2 (два) варианта ²	
Другие категории блюд в ассортименте		

¹ В столбце «Конкретные наименования» можно указать несколько наборов вариантов блюд, используя союз «или».

² Второе блюдо из мяса говядины/свинины/баранины должно предлагаться в составе комплексного обеда не менее одного раза в неделю, из рыбы – также не менее одного раза в неделю.

ТРЕБОВАНИЯ
к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам
Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева

1. Общие положения

1.1. Требования к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева (далее – Потребители услуги) определяют состав и качество услуг питания, предоставляемых Потребителям услуги Участником отбора предложений для открытия пункта питания обучающихся и работников НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева в помещениях, расположенных в нежилом отдельно стоящем здании – столовая с переходом (строение № 12), с кадастровым номером 71:29:010611:80, по адресу: 301655, Тульская обл., Новомосковский район, г.Новомосковск, ул. Дружбы, д. 8, в рамках ведения им предпринимательской деятельности в случае заключения между Участником отбора и НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева договора безвозмездного пользования соответствующими помещениями и оборудованием, находящимся в помещениях (далее соответственно – Требования, Услуги питания, Участник отбора, Помещения, договор безвозмездного пользования).

1.2. Соблюдение Требований обязательно для Участника отбора в случае заключения между ним и НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева договора безвозмездного пользования. Требования являются неотъемлемой частью договора безвозмездного пользования, вследствие чего их нарушение признается нарушением договора безвозмездного пользования и дает НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева право на односторонний отказ от договора безвозмездного пользования.

1.3. Контроль за соблюдением настоящих Требований осуществляется в порядке, предусмотренным разделом 10 настоящих Требований.

2. Требования к составу Услуг питания

2.1. Участник отбора должен быть способен предоставлять Потребителям услуг весь комплекс Услуг питания, включающий в себя:

2.1.1. наем необходимого количества квалифицированного персонала, прошедшего специальную подготовку (профессиональное обучение, аттестацию) и медицинское освидетельствование в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации;

2.1.2. разработку двухнедельного меню, в том числе меню комплексного обеда, с учетом сезонности, по действующим сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания или по технологическим картам;

- 2.1.3. закупку и доставку до Помещений продовольственного сырья, пищевых продуктов, а также покупных продовольственных товаров промышленного производства для реализации;
- 2.1.4. приготовление блюд, выпечки, напитков и пр. в соответствии с меню;
- 2.1.5. создание условий для потребления и реализации в Помещениях приготовленных Участником отбора блюд и напитков, а также покупных продовольственных товаров;
- 2.1.6. реализацию приготовленных Участником отбора блюд и напитков, покупных продовольственных товаров в Помещениях Потребителям услуг.

3. Требования к качеству Услуг питания

3.1. Участник отбора обязан:

3.1.1. соблюдать требования законодательства Российской Федерации, регламентирующие деятельность в сфере общественного питания и устанавливающие обязательные правила при оказании услуг данного вида, которые предусмотрены, в том числе, следующими нормативными документами:

- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

3.1.2. иметь соответствующие разрешения органов, осуществляющих надзор и контроль за осуществляемой Участником отбора деятельностью, а также иные документы, наличие которых обязательно для организации общественного питания в соответствии с законодательством Российской Федерации;

3.1.3. выполнять требования санитарного законодательства Российской Федерации, установленные, в том числе:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

- 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»;

- рекомендациями Роспотребнадзора и иных уполномоченных органов в сфере организации питания в высших учебных заведениях, которые будут издаваться в связи с возможным возникновением прочих инфекций, эпидемий, чрезвычайных ситуаций и т.п.

3.1.4. выполнять постановления, предписания и санитарно-эпидемиологические заключения должностных лиц, наделенных установленными российским законодательством контрольно-надзорными полномочиями в сфере потребительского рынка и оказания услуг общественного питания;

3.1.5. соблюдать правила техники безопасности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, стандартных правил в области охраны труда, здоровья и безопасности, правил противопожарной безопасности, а также правил пользования и экономии тепловой и электрической энергии;

3.1.6. обеспечивать соответствие потребительских, органолептических свойств продукции питания, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объем порций), технологии изготовления, рецептуры, условий изготовления требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, в том числе, ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания продукция общественного питания, реализуемая населению, общие технические условия», ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

4. Общие требования к организации Услуг питания

4.1. В случае заключения между Участником отбора и Новомосковским институтом РХТУ им. Д.И. Менделеева договора безвозмездного пользования Участник отбора:

4.1.1. вправе использовать Помещения и технологическое оборудование НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева только для изготовления продукции питания, предназначенной для оказания Услуг питания в Помещениях. Участник отбора вправе реализовывать покупные продовольственные товары в целях оказания Услуг питания исключительно в Помещениях;

4.1.2. самостоятельно обеспечивает Помещения кухонным инвентарем; посудой для посетителей (фаянсовой, стеклянной, фарфоровой), столовыми приборами из нержавеющей стали, емкостями для соли и перца, подносами, бумажными салфетками. Используется только многоразовая столовая посуда и приборы (замена на одноразовую посуду и приборы допускается только в случае, если имеются соответствующие рекомендации уполномоченных органов в связи со сложившейся эпидемиологической обстановкой);

4.1.3. организует оказание Услуг питания в Помещениях по типу «столовая полного цикла». Требования к организации и оказанию Услуг питания, в том числе условиям обслуживания, ассортименту продукции питания установлены в пункте 8 Требований.

4.1.4. обеспечивает высокое качество обслуживания Потребителей услуг;

4.1.5. обязан содержать Помещения в надлежащем санитарном состоянии;

4.1.6. обеспечивает доступ членов Комиссии в складские и производственные помещения столовой для осуществления контроля работы столовой (от поступления сырья и продуктов до реализации готовых блюд), возможность ознакомления с сертификатами на поступающее сырье и продукты, журналами, технологическими картами, нижеперечисленными договорами;

4.1.7. заключает договоры: на вывоз пищевых отходов, отработанных масел; чистку жируловителей; дезинфекцию и дератизацию Помещений; чистку и дезинфекцию вентиляции; на ремонт используемого оборудования; очистку канализации.

4.2. Рабочая одежда персонала Участника отбора должна находиться в гигиенически безупречном состоянии.

4.3. Торговля алкогольной и табачной продукцией в Помещениях не допускается.

5. Требования к транспортировке, хранению, качеству пищевого сырья и продукции питания

5.1. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевого сырья и продуктов должен быть оборудован для перевозки данного вида продукции с соблюдением соответствующих стандартов, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, установленных законодательством Российской Федерации.

5.2. Доставка и промежуточное хранение пищевого сырья и продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями/производителями, гигиенических требований к условиям хранения и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся продуктов должна осуществляться с использованием охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

5.3. Участник отбора несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдение им соответствующих стандартов, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, установленных законодательством Российской Федерации.

5.4. Участник отбора обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы хранения пищевого сырья и продуктов, установленные изготовителем, а также режимы, условия и сроки хранения продукции питания, изготовленной Участником отбора, которые установлены соответствующими стандартами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.5. Не допускается поставка продуктов без документов, подтверждающих их качество и безопасность. Каждая партия продуктов должна сопровождаться соответствующими документами.

5.6. Специальные технологические процессы, применяемые Участником отбора при приготовлении пищевой продукции, должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации, государственным требованиям в области охраны труда. Технологические процессы должны организовываться и производиться в соответствии со стандартами, санитарными правилами и гигиеническими требованиями к производственному оборудованию, установленными законодательством Российской Федерации.

5.7. Участник отбора не может применять при приготовлении пищи:

5.7.1. сырье и продукты, для которых не разработаны методики и средства метрологического контроля и токсикологическая (санитарно-гигиеническая, медико-биологическая) оценка которых не проводилась;

5.7.2. мясо птицы механической обвалки;

5.7.3. замороженное мясо птицы и выработанные из него продукты;

5.7.4. полуфабрикаты промышленного производства;

5.7.5. коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

5.7.6. искусственные подсластители, консерванты, красители, ароматизаторы, улучшители вкуса и прочие ненатуральные пищевые добавки;

5.7.7. продовольственное сырье и пищевую продукцию, полученные с использованием генно-модифицированных организмов (ГМО) и генно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

5.8. Мясо, используемое при приготовлении пищи, должно быть произведено по ГОСТам, использование мяса, произведенного по ТУ, не допускается.

5.9. Упаковка продукции питания «на вынос» должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию) и пригодных для разогрева в микроволновой печи.

6. Общие требования к технологии приготовления и подаче продукции питания

6.1. Температура салатов (холодных закусок) при подаче должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции – не выше 14 гр.С.

Приготовление блюд, подача которых осуществляется в горячем виде, должно происходить непосредственно перед подачей.

6.2. Температура первых блюд при подаче должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции – не ниже 75 гр.С, супов-пюре – не ниже 55-60 гр.С, холодных супов – не выше 14 гр.С.

6.3. Температура вторых блюд и гарниров при подаче должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции – не ниже 65 гр.С.

7. Требования к организации Услуг питания

7.1. Помещение столовой является основным местом производства блюд.

7.2. Раздача готовых блюд производится:

- через линию раздачи;
- через специализированные станции (при наличии технической возможности их размещения).

7.3. Соусы, заправки, растительное масло в овощные салаты не добавляются, а размещаются на линии раздачи или на отдельном столе для самостоятельного добавления в блюда Потребителями услуг (в случае, если не имеется иных рекомендаций уполномоченных органов в связи со сложившейся эпидемиологической обстановкой).

7.4. Паста, входящая в состав комплексного обеда, помимо соуса должна содержать наполнитель в виде мясного фарша, рыбы, либо ветчины/сыра и т.п. Плов, входящий в состав комплексного обеда, должен содержать какой-либо вид мяса (говядина/свинина/баранина) или птицы.

7.5. Участник отбора ежедневно вывешивает в обеденном зале столовой общее меню, а также меню комплексного обеда, в котором указывается цена, вес блюда, его состав, пищевая ценность (калорийность, содержание жиров, белков и углеводов) в каждом блюде. В меню отдельно выделяются диетические блюда. Меню, а также перечень готовых и предлагаемых для заказа блюд должно быть на русском и английском языке. На линии раздачи устанавливаются специальные обозначения видов мяса (говядина/свинина/птица), использованных для приготовления конкретного блюда.

7.6. Каждое блюдо, находящееся на линии раздачи, должно иметь ценник с названием на русском и английском языке.

7.7. Участник отбора оформляет «Уголок потребителя» в обеденном зале, размещает свои контактные данные – адрес электронной почты, телефон администратора. Организует получение «обратной связи» по Услугам питания от Потребителей услуг в следующих вариантах:

- размещение на видном месте специального стенда/флипчарта для записи Потребителями услуг отзывов и замечаний в режиме реального времени (срок ответа на жалобы – не более одного дня, на предложения – 3 дня), книга отзывов и предложений выдается администратором/кассиром по запросу;

- систематическое проведение опросов об удовлетворённости Потребителей услуг качеством оказываемых им Услуг питания.

График* работы точки питания:

С понедельника по пятницу с 10.00 до 16.00

Суббота – Воскресенье выходной

*График работы столовой может изменяться Участником отбора по согласованию с Администрацией Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева в зависимости от учебного процесса и проведения мероприятий институтом.

По предварительной заявке Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева Участник отбора обязан обеспечить изменение графика работы в связи с проведением мероприятий НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева в субботу-воскресные и праздничные дни.

7.8. Оплата блюд Потребителями услуг производится с использованием банковской карты, а также за наличный расчет.

8. Требования к ассортименту блюд при организации Услуг питания

8.1. Участник отбора обеспечивает наличие полного ассортимента блюд и напитков, указанных им в Приложение 2 к Положению о порядке отбора предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников Новомосковского института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский химико-технологический университет имени Д.И. Менделеева» в помещениях здания, указанного в пункте 1.1., и по указанным ценам.

Участник отбора может увеличить ассортимент предлагаемых блюд, напитков и выпечки.

8.2. Дополнительно в меню могут присутствовать блюда «от шеф-повара», «блюдо дня».

8.3. Меню может включать блюда национальных кухонь.

8.4. Обязательно наличие в меню блюд (одного вида закуски/салата, первого и второго блюда) по минимальным ценам. По желанию Потребителей услуг Участник отбора обязан отпускать половинные порции первых блюд, гарниров и каши с соответствующим пропорциональным уменьшением стоимости блюд.

8.5. Обязательно наличие двух видов комплексного обеда (традиционного и диетического) по цене, установленной по результатам Отбора, с НДС на весь период действия договора. Цена комплексного обеда может быть изменена Участником отбора только по согласованию с НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева. Комплексный обед должен состоять из блюд, входящих в основное меню. Время реализации комплексного обеда – с 11:20 до 14.00.

Комплексный обед включает:

- салат (не менее 100 г);
- первое блюдо (не менее 250 г);
- второе блюдо (не менее 75 г);
- гарнир (не менее 150 г);
- хлеб (2 куса);
- напиток собственного производства или чай (не менее 200 мл).

9. Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов

9.1. Пищевые отходы собираются Участником отбора и хранятся в отдельных контейнерах на площадках, находящихся в законном пользовании, отвечающих требованиям СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

9.2. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре – 5 гр.С и ниже) должен быть не более трех суток, а в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5 гр.С) – не более двух суток.

9.3. Участник отбора самостоятельно, за свой счет обеспечивает вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более, чем на 2/3 объема. Сжигание отходов и мусора не допускается.

9.4. Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.

10. Контроль за соблюдением Требований

10.1. Контроль за соблюдением настоящих Требований осуществляется Комиссией по вопросам общественного питания.

10.2. Комиссия осуществляет контроль организации и качества питания обучающихся и работников НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева посредством проведения выборочных проверок, и письменного опроса (опросный лист) обучающихся и работников.

10.3. Результаты проводимых Комиссией выборочных проверок отражаются в Журнале проверок. По результатам проверок и анализа заполненных опросных листов составляются соответствующие акты по оценке организации и качества питания. В случае выявления нарушений Участник отбора обязан их устранить.

10.4. Не устранение выявленных нарушений в установленный срок является нарушением настоящих Требований и основанием для одностороннего отказа НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева от договора безвозмездного пользования.

Акт подписывается всеми членами комиссии.

к приказу № 1853/100 от «24» 08 2026г.

Состав комиссии по вопросам общественного питания и проведению отбора предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева на условиях договора безвозмездного пользования:

Руссков В.В.	заместитель директора по АХР председатель комиссии
Овчаров А.В.	заместитель директора по учебной и научной работе заместитель председателя комиссии
Черноскулова В.М.	советник директора по правовым и общим вопросам
Харченко Е.В.	главный бухгалтер
Коренева Е.Л.	главный специалист эксплуатационно-технического отдела, секретарь комиссии
Гордова Э.Е.	председатель профсоюзной организации работников Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева
Соломатина Ю.А.	председатель первичной профсоюзной организации студентов и аспирантов Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева

к приказу № 1853/100 от «27» 08 2026г.

Положение

о Комиссии по вопросам общественного питания и проведению отбора предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева в помещениях, расположенных в здании с пропускным режимом/на территории ограниченного доступа/, закрепленного за РХТУ им. Д.И. Менделеева, на праве оперативного управления и находящегося на выделенном балансе Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева, на условиях договора безвозмездного пользования

1. Настоящее Положение о Комиссии по вопросам общественного питания и рассмотрению предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева в помещениях, расположенных в здании с пропускным режимом/на территории ограниченного доступа/, закрепленного за РХТУ им. Д.И. Менделеева на праве оперативного управления и находящегося на выделенном балансе Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева, на условиях безвозмездного пользования (далее – Комиссия; Комиссии по вопросам общественного питания) определяет задачи, функции и порядок работы Комиссии.
2. Комиссия в своей деятельности руководствуется Конституцией Российской Федерации, федеральными конституционными законами, федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации, нормативными правовыми актами Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (далее – Министерство), Положением о Новомосковском институте (филиале) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский химико-технологический университет имени Д.И. Менделеева», утвержденным приказом ректора РХТУ им. Д.И. Менделеева № 29/1-ОД от 28 марта 2019 г. и настоящим Положением.

1. Общие положения

- 1.1. Комиссия является координационным органом по обеспечению принятия решений при рассмотрении предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева в помещениях, расположенных в здании с пропускным режимом/на территории ограниченного доступа/, закрепленного за РХТУ им. Д.И. Менделеева на праве

оперативного управления и находящегося на выделенном балансе Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева.

1.2. Комиссия создана в целях обеспечения прозрачности процедуры Отбора и определения потенциального контрагента по договору безвозмездного пользования при передаче имущества, организации услуг общественного питания для обучающихся и работников Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева.

2. Задачи Комиссии

2.1. Основной задачей Комиссии является обеспечение необходимых условий для организации питания обучающихся и работников Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева с соблюдением принципов открытости, прозрачности и конкурентоспособности процедур определения организаторов питания, по результатам которых Новомосковский институт РХТУ им. Д.И. Менделеева может заключать договоры безвозмездного пользования с организациями общественного питания при проведении Отбора.

3. Функции Комиссии

3.1. Комиссия рассматривает предложения по открытию пунктов общественного питания для обучающихся и сотрудников Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева в помещениях, расположенных в здании с пропускным режимом/на территории ограниченного доступа/, закрепленного за РХТУ им. Д.И. Менделеева на праве оперативного управления и находящегося на выделенном балансе Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева, на условиях безвозмездного пользования:

- принимает решение о допуске участников Отбора на основании представленных документов;
- определяет рейтинг предложения по каждому критерию, который представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по критериям;
- рассчитывает итоговый рейтинг предложения путем сложения рейтингов (баллов) по каждому критерию оценки предложения;
- проводит сопоставление предложений на основе итогового рейтинга;
- оформляет протокол оценки предложений с указанием участника Отбора, набравшего наибольший итоговый рейтинг.

3.2. В случае подачи документов только одним участником, предложение допускается к рассмотрению на общих основаниях по каждому критерию.

3.3. Комиссия осуществляет контроль за соблюдением Требований к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева (далее – Потребители услуги) определяют состав и качество услуг питания, предоставляемых Потребителям услуги Участником отбора предложений для открытия пункта питания обучающихся и работников НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева.

4. Порядок работы Комиссии

- 4.1. Деятельностью Комиссии руководит председатель Комиссии, который организует ее работу, определяет повестку дня и порядок работы, осуществляет контроль за исполнением принятых Комиссией решений. При отсутствии председателя Комиссии, обязанности председателя Комиссии исполняет заместитель председателя Комиссии.
- 4.2. Члены Комиссии рассматривают по существу обращения и документы по вопросам, указанным в пункте 3 настоящего Положения.
- 4.3. Секретарь Комиссии осуществляет организацию заседаний и ведение делопроизводства Комиссии. В случае отсутствия секретаря Комиссии его обязанности, по поручению председательствующего на заседании Комиссии, исполняет иной член Комиссии, присутствующий на заседании.
- 4.4. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости. Секретарь Комиссии уведомляет ее членов и иных участников о дате, месте и времени проведения заседаний. По инициативе любого члена Комиссии могут привлекаться в качестве экспертов иные лица, не являющиеся членами Комиссии без права совещательного голоса.
- 4.5. Заседание Комиссии правомочно, если на нем присутствует не менее $\frac{2}{3}$ от общего числа членов Комиссии. Решение Комиссии принимается простым большинством голосов присутствующих на заседании членов Комиссии. При равенстве голосов голос председательствующего на Комиссии является решающим.
- 4.6. По решению председателя Комиссии (в его отсутствие – заместителя председателя Комиссии) в случае необходимости заседание Комиссии может быть проведено в заочной форме.
- 4.7. По результатам заседания Комиссии не позднее 5 рабочих дней после заседания Комиссии оформляется протокол Комиссии. Протокол подписывается всеми членами Комиссии, присутствовавшими на заседании.
- 4.8. Комиссия оформляет протокол оценки предложений с указанием участника Отбора, набравшего наибольший итоговый рейтинг.
- 4.9. Протокол Комиссии является основанием для согласования в Министерстве науки и высшего образования Российской Федерации совершения сделки с недвижимостью по безвозмездному пользованию федеральным недвижимым имуществом. С согласия Минобрнауки России уполномоченное лицо Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева принимает решение о заключении договора на организацию питания на объявленных сторонами Отбора (НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева и участник Отбора) условиях.