

## Проект контракта

### Контракт № 5/2025

на оказание услуг по организации школьного питания учащихся МБОУ «СОШ №2»  
ИКЗ 253660200716366770100100015629244

г. Артемовский  
(место заключения контракта)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_2025 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице исполняющего обязанности директора Шаровой Татьяны Валериевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Общественное Питание», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Фомина Михаила Лукича, действующего на основании Устава, вместе именуемые – «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок и по результатам проведения электронного аукциона на основании протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 02 апреля 2025 года № 0162200011825000896-3 в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе) заключили настоящий контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

### 1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (приложение № 1) оказать услуги по организации школьного питания учащихся МБОУ «СОШ №2» по адресу: 623783, Свердловская область, г. Артемовский, ул. Котовского, д.4 (далее - услуги) согласно примерному меню, сборникам рецептов и картотек технологических карт на готовые блюда разработанным Исполнителем (приложение № 3), в соответствии с ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза, с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Объем и содержание услуг определяется заданием Заказчика (приложение № 1), расчетом стоимости услуг (приложение № 2).

1.3. Услуга оказывается в соответствии с графиком питания учащихся (см. п. 1.9. Задание Заказчика).

### 2. Цена Контракта

2.1. Цена контракта составляет **2 810 570 рублей 29 копеек** (Два миллиона восемьсот десять тысяч пятьсот семьдесят рублей 29 копеек), в том числе НДС – 5 %.

#### **Аванс не предусмотрен.**

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя), уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, стоимость упаковки (тары), маркировки, выплату заработной платы, страхование, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, НДС и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта является твердой и не может

изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.5, п. 2.6. Контракта.

## 2.2. Источник финансирования:

- субсидия на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях за счет средств федерального и областного бюджетов по Муниципальной программе "Развитие системы образования АГО на период 2023-2027 годов" (КБК 906.0000.0000000000.244.226 (906.4.53040));
- субсидия на обеспечение питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях (в рамках софинансирования) по Муниципальной программе "Развитие системы образования Артемовского городского округа на период 2023-2027 годов" (КБК 906.0000.0000000000.244.226 (906.1.043));
- субсидия на обеспечение питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях за счет средств областного бюджета по Муниципальной программе "Развитие системы образования Артемовского городского округа на период 2023-2027 годов" (КБК 906.0000.0000000000.244.226 (906.3.043)).

2.3. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету валютой в соответствии с общероссийским классификатором валют – российский рубль, путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в Контракте, в следующем порядке:

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке в ЕИС, на основании выставленного счета, **за декабрь 2025 года не позднее 25.12.2025 года.**

2.4. Датой (днем) оплаты Контракта Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.5. Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.6. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом изменение цены Контракта осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта, исходя из цены единицы услуги.

В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения контракта обеспечивает согласование новых условий контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения контракта и (или) объема услуги, предусмотренных контрактом.

2.7. В течение 10 (десяти) рабочих дней с даты оплаты Заказчиком Услуг, оказанных в **декабре 2025 года**, Исполнитель представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов. Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и вернуть один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты его получения.

2.8. В случае возникновения задолженности у какой-либо из Сторон по Контракту, данная Сторона обязуется перечислить сумму задолженности другой Стороне в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Акта сверки взаимных расчетов обеими Сторонами.

## 3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг: с 15 апреля 2025 года по 25 декабря 2025 года, ежедневно за исключением выходных, праздничных дней и школьных каникул.

3.2. Место оказания услуг: 623783, Свердловская область, г. Артемовский, ул. Котовского, 4 (помещения пищеблока Заказчика).

#### **4. Права Сторон**

##### **4.1. Заказчик по Контракту вправе:**

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Контракта, а также поименованных в Задании Заказчика (приложение № 1).

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

4.1.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить готовую продукцию на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества продуктов питания.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

##### **4.2. Исполнитель по Контракту вправе:**

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

4.2.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

#### **5. Обязанности Сторон**

##### **5.1. Заказчик по Контракту обязан:**

5.1.1. Осуществлять контроль за исполнением условий Контракта, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Контракта и приложений к нему.

5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов и наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.1.3. Принять оказанные услуги.

5.1.4. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг и представленных документов в соответствии с разделом 2 Контракта.

5.1.5. Оказывать содействие в оказываемой услуге в случаях: возникновения вопросов по исполнению Контракта.

5.1.6. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

5.1.7. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору аренды или безвозмездного пользования в соответствии с перечнем (согласно Акту передачи помещения, Акту передачи имущества).

5.1.8. Назначить с 15 апреля 2025 года ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Заказчиком лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.1.9. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

## **5.2. Исполнитель по Контракту обязан:**

5.2.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

5.2.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

5.2.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

5.2.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

5.2.5 Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

5.2.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.2.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

5.2.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

5.2.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

5.2.10. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Задании Заказчика (приложение № 1).

5.2.11. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком дневное меню (приложение № 3), которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства с 15 апреля 2025 года в следующем порядке:

- до начала оказания услуг предоставить Заказчику согласованное с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (далее – Роспотребнадзор РФ), примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение № 3), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд (согласно Санитарным правилам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32) (далее по тексту – Правила);

- примерное меню должно быть разработано на основе утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24 августа 2007 г. № 0100/8605-07-34 «Примерных меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации», с учетом указанных выше Правил;

- рекомендуемое меню может корректироваться с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 11 - 18 лет);

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из циклического меню на другой, не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня.

5.2.12. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.

5.2.13. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой соответствующим медицинским работником.

5.2.14. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее.

5.2.14.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

5.2.14.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

5.2.14.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

5.2.14.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

5.2.15. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.2.16. Вывешивать ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

5.2.17. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

5.2.18. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно - эпидемиологическими требованиями, в том числе обеспечить соответствующую уборку обеденных столов, мытье полов после каждого организованного приема пищи. Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока, в соответствии с требованиями, нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.19. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

5.2.20. Своими силами осуществлять сервировку столов.

5.2.21. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

5.2.22. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки, установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.2.23. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Задания Заказчика (приложение № 1).

5.2.24. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.25. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.2.26. На основании внутреннего локального акта создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должны быть включены: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник и представитель Заказчика.

5.2.27. Производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи, путём оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;

- нормы закладки и выход готовой продукции;

- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

5.2.28. Вести:

- журнал бракеража готовой продукции, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;

- журнал бракеража скоропортящейся продуктов, поступающих на пищеблок;

- журнал учета фактического количества питающихся или сводная ведомость;

- журнал здоровья;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал проведения витаминизации.

5.2.29. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

5.2.30. В соответствии с условиями Контракта своевременно предоставлять достоверную

информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 5 (пять) дней с момента получения запроса Заказчика.

5.2.31. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания в соответствии с разделом 6 Контракта.

5.2.32. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

5.2.33. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

5.2.34. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 5.1.6. Контракта, только для предоставления услуги по организации питания.

5.2.35. Предоставлять Заказчику документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища в соответствии с разделом 6 Контракта, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

5.2.36. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

5.2.37. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Контракту.

5.2.38. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

5.2.39. Назначить с 15 апреля 2025 года ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

## **6. Качество используемых продуктов питания, документы**

6.1. Исполнитель поставляет Заказчику продукты питания в упаковке (*tare*), обеспечивающей сохранность продуктов питания от всякого рода повреждений, загрязнений при перевозке различными видами транспорта.

6.2. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

6.3. Исполнитель поставляет продукты питания с остаточным сроком годности на момент поставки 80%.

6.4. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в Задании Заказчика (*приложение № 1*).

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

6.5. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее 3 (трех) дней с момента подписания указанных результатов.

6.6. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питания для детей.

6.7. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

6.8. Документы на продукты питания:

6.8.1. При поставке продуктов питания Исполнитель обязан на каждую партию продуктов питания предоставить Заказчику надлежащим образом оформленный пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающий прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта доставки, включая: *декларацию о соответствии (или сведения о декларации соответствия, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший)/сертификат соответствия, заверенный держателем декларации (сертификата), либо органом по сертификации, либо нотариально (в случае, если продукты питания подлежат обязательному декларированию (сертификации), свидетельство о государственной регистрации на специализированный продукт и продукт нового вида (в случае, если продукты питания подлежат обязательной государственной регистрации на территории РФ), документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, иные документы.*

6.8.2. На каждую партию продуктов питания Исполнитель передает на момент поставки продуктов питания Заказчику документы, необходимые для учета приобретаемых продуктов питания (счет, *счет-фактуру (товарные накладные по форме ТОРГ-12 («универсальный передаточный документ»)* и иные документы.

## **7. Приемка продуктов питания**

7.1. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключающие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в выше указанной части.

7.2. Продукты питания должны быть поставлены на склад, расположенный по адресу: 623783, Свердловская область, г. Артемовский, ул. Котовского, 4.

7.3. Поставленные Исполнителем продукты питания должны быть им осмотрены в день поставки совместно с Заказчиком. С этой целью Исполнитель обязан вызвать Заказчика, направив ему факсом, посредством электронной почты на адреса, указанные в разделах 5, 16 контракта, уведомление о необходимости прибытия.

7.4. Качество продуктов питания проверяется на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 Контракта.

7.5. В случае выявления недостатков и несоответствий продуктов питания условиям Контракта Заказчик вправе отказаться от приемки продуктов питания полностью или частично или приостановить приемку для составления Акта об установленном расхождении по качеству при приемке продуктов питания.

7.6. Сведения о поставке продуктов питания, не соответствующих условиям Контракта о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте, указанном в п. 7.5. Контракта.

7.7. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан в течение 2 (двух) дней с даты подписания Акта, указанного в п. 7.5. Контракта заменить продукты питания надлежащего качества.

7.8. Если ненадлежащее качество продуктов питания (в течение срока годности) обнаружено после приемки на этапах хранения или в процессе подготовки продуктов питания к



приготовлению блюд, Исполнитель обязан незамедлительно уведомить Заказчика о данном факте по факсу, посредством электронной почты на адреса, указанные в разделах 5, 16 контракта. Заказчик обязан прибыть для составления Акта о выявленных нарушениях о качестве продуктов питания (далее - Акт о выявленных нарушениях продуктов питания) не позднее 24 часов с момента уведомления.

В течение 3 (трех) дней после подписания Акта о выявленных нарушениях продуктов питания Исполнитель обязан заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

7.9. Если Исполнитель в установленный срок не заменит продукты питания ненадлежащего качества надлежащими, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков по поставке продуктов питания и (или)<sup>1</sup> принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если устранение нарушений потребует больших временных затрат, в связи с чем Заказчик утрачивает интерес к Контракту.

7.10. Приемка продуктов питания после устранения выше указанных недостатков осуществляется в тот же срок и в том же порядке, указанном в настоящем разделе.

7.11. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

7.12. В случае регистрации многократных (более 3-х) фактов поставок Исполнителем несоответствующих установленным требованиям продуктов питания, в том числе по критериям фальсификации, Заказчик вправе принять решение об одностороннем расторжении Контракта с Исполнителем.

## **8. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг**

8.1. Исполнитель ежемесячно в срок не позднее 10 (десять) рабочих дней, после окончания расчетного месяца, **а за декабрь 2025 года не позднее 25 декабря 2025 года**, формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя и размещает в единой информационной системе (далее – ЕИС) документ о приемке (акт оказанных услуг), который должен содержать:

а) идентификационный код закупки, наименование, место нахождения заказчика, наименование объекта закупки, место оказания услуги, информацию об Исполнителе, предусмотренную подпунктами «а», «г» и «е» части 1 статьи 43 Закона о контрактной системе, единицу измерения оказанной услуги;

б) наименование оказанной услуги;

в) наименование страны происхождения поставленного товара (при осуществлении закупки товара, в том числе поставляемого заказчику при выполнении закупаемых работ, оказании закупаемых услуг);

г) информацию об объеме оказанной услуги;

е) стоимость исполненных Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, с указанием цены за единицу оказанной услуги;

ж) иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Закона о контрактной системе.

8.2. Документ о приемке, подписанный Исполнителем не позднее одного часа с момента его размещения в ЕИС автоматически с использованием ЕИС направляется Заказчику. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения такого документа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

---

<sup>1</sup> Выбирается необходимый вариант.

8.3. В срок не позднее 20 (двадцать) рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 8.2 контракта, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке;

б) формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

8.4. В случае создания приемочной комиссии в срок не позднее 20 (двадцать) рабочих дней:

а) члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием ЕИС, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и ЕИС;

б) после подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в ЕИС. Если члены приемочной комиссии в соответствии с подпунктом «а» пункта 8.4. контракта не использовали усиленные электронные подписи и ЕИС, заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

8.5. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в ЕИС направляются автоматически с использованием ЕИС Исполнителю. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения таких документа о приемке, мотивированного отказа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

8.6. В случае получения в соответствии с пунктом 8.5. контракта мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим разделом.

8.7. Датой приемки оказанных услуг считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком.

8.8. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с пунктами 8.1-8.7. контракта, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

8.9. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Законом о контрактной системе.

8.10. Для проведения экспертизы качества оказанных услуг Заказчик, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта.

8.11. Результаты проведения экспертизы оформляются до подписания документов, подтверждающих факт исполнения Исполнителем обязательств по Контракту, в виде Заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации (представителями Заказчика или привлеченных им лиц, в случае, если экспертиза проводится силами Заказчика). Заключение должно быть объективным, обоснованным и

соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

8.12. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Контракта либо оказанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

8.13. Приемка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в сроки и порядке, установленные разделом 8 Контракта.

## **9. Обеспечение исполнения контракта**

9.1. В целях заключения контракта Исполнитель обязан обеспечить исполнение контракта предоставлением независимой гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Закона о контрактной системе, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия банковской гарантии определяются в соответствии с требованиями Закона о контрактной системе Исполнителем самостоятельно. При этом срок действия банковской гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе.

9.2. Обеспечение исполнения Контракта представляется в размере 5% от цены Контракта в сумме 140 528 рублей 51 копейка (Сто сорок тысяч пятьсот двадцать восемь рублей 51 копейка).

Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения подрядчика в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о контрактной системе, освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, обеспечения гарантийных обязательств в случае, если он предоставил до заключения контракта в случаях, установленных Законом о контрактной системе, информацию, содержащуюся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающую исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Порядок предоставления данной информации предусмотрен частью 8.1 статьи 96 Закона о контрактной системе.

9.3. В случае если Исполнителем предложена цена Контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены Контракта (либо предложена сумма цен единиц услуги, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной суммы цен указанной единицы), Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения Контракта, указанный в документации о закупке (ином документе в зависимости от способов определения Исполнителя), в сумме \_\_\_\_\_ (Сумма указывается прописью) рублей или информацию, подтверждающую добросовестность Исполнителя, с одновременным предоставлением обеспечения исполнения контракта в размере обеспечения исполнения контракта, указанном в документации о закупке (ином документе в зависимости от способов определения Исполнителя).

9.4. Обеспечение исполнения контракта в виде внесения денежных средств, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе, возвращается Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех обязательств по контракту. Срок возврата заказчиком Исполнителю денежных средств не должен превышать тридцать дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а в случае установления заказчиком ограничения, предусмотренного частью 3 статьи 30 Закона о

контрактной системе, такой срок не должен превышать пятнадцать дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

9.5. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе.

9.6. Обеспечение исполнения Контракта обеспечивает все обязательства Исполнителя и распространяется, в том числе, на уплату неустоек в виде штрафа, пени, предусмотренных Контрактом, а также убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Контракту, в том числе убытков в связи с проведением экспертизы качества продуктов питания, в том числе лабораторных испытаний, оказанных услуг, в результате которой будет установлено их ненадлежащее качество.

Обеспечение исполнения Контракта удерживается Заказчиком в размере, равном сумме невыполненных обязательств, неустойки и причиненных убытков, в случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств Исполнителем, включая просрочку исполнения обязательств, одностороннего отказа Исполнителя от исполнения Контракта при отсутствии нарушения условий Контракта Заказчиком.

9.7. Реквизиты счета для перечисления денежных средств в качестве обеспечения исполнения контракта:

Получатель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2»

Финуправление Администрации Артемовского муниципального округа (МБОУ «СОШ №2», л/с 22906000350)

р/счет 03234643655020006200

ЕКС 40102810645370000054

Банк получателя: Уральское ГУ Банка России//УФК по Свердловской области, г. Екатеринбург

БИК 0165775515

ОГРН 1026600580148

ИНН 6602007163

КПП 667701001

Сумма обеспечения исполнения контракта: 140 528 рублей 51 копейка (Сто сорок тысяч пятьсот двадцать восемь рублей 51 копейка).

Назначение платежа: Перечисление обеспечения исполнения контракта на оказание услуг по организации школьного питания учащихся в МБОУ «СОШ №2».

9.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем данного обязательства начисляется пеня в размере, определяемом в соответствии с частью 7 статьи 34 Закона о контрактной системе.

## **10. Ответственность сторон**

10.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

10.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

10.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

10.4. Штрафы начисляются за каждый факт ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом.

Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – постановление Правительства РФ № 1042 от 30.08.2017), в размере:

1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей,  
что составляет **5 000.00** руб.

10.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

10.6. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

10.7. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном постановлением Правительства РФ № 1042 от 30.08.2017, в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей, **что составляет 5000 руб.**

10.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом о контрактной системе), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном постановлением Правительства РФ № 1042 от 30.08.2017, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в порядке, установленном постановлением Правительства РФ № 1042 от 30.08.2017:

а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно),

**что составляет \_\_\_\_\_ руб.;**

б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно),

**что составляет \_\_\_\_\_ руб.**

10.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей,

что составляет **1 000.00 руб.**

10.10. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

10.11. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в ходе исполнения контракта, в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

10.12. <sup>2</sup> В случае просрочки исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик после направления требования об уплате сумм неустойки (штрафа, пени) и неполучения ответа исполнителя (или получения ответа о несогласии с предъявленным требованием), вправе:

-удержать суммы неисполненных исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пени), предъявленных заказчиком, из суммы, подлежащей оплате исполнителю;

-удержать сумму начисленных неустоек (штрафов, пени) из денежных средств, перечисленных исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта (обеспечения гарантийных обязательств) и находящихся на счете заказчика;

-предъявить требование об уплате неустойки (штрафов, пени) по независимой гарантии гаранта;

-взыскать неустойку (штраф, пени) в судебном порядке.

10.13. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает виновную Сторону от выполнения принятых на себя обязательств по контракту.

10.14. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

10.15. В качестве подтверждения фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств Заказчик вправе использовать фото или видеоматериалы.

**10.16. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий контракта в отношении контракта, заключенного по результатам электронных процедур, такой обмен осуществляется с использованием ЕИС путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием ЕИС, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, Исполнителя и размещаются в ЕИС без размещения на официальном сайте.**

## **11. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)**

11.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон Контракта обстоятельства.

11.2. Сторона, для которой создавалась невозможность выполнения обязательств по Контракту, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

11.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Контракта, не выполнившей свои обязательства по Контракту.

11.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Контракт. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

11.5. Неуведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

## **12. Порядок разрешения споров**

12.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении Контракта, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

12.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Контракту, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки, пени), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

12.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 3 дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделе 17 контракта, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами ситуации утраты контроля над электронным адресом.

12.4. При неурегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Свердловской области.

## **13. Условия и порядок расторжения контракта**

13.1. Расторжение государственного контракта (далее - контракт) допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны

контракта от исполнения контракта в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Гражданским кодексом Российской Федерации.

13.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций.

*Заказчик вправе отказаться от исполнения настоящего контракта в одностороннем порядке в случаях и по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, при условии, если это было предусмотрено контрактом.*

Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

13.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что Исполнитель и (или) поставляемый Товар не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому Товару или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого Товара таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

13.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта в единой информационной системе.

Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через 10 (десять) дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта.

Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы поставленных товаров (выполненной работы, оказанной услуги) с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

13.5. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Решение



Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в контракте, а также телеграммой, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта.

Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранены нарушения условий контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

13.6. При расторжении контракта в связи с односторонним отказом Стороны контракта от исполнения контракта другая Сторона контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

13.7. Расторжение контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме.

В случае расторжения контракта по соглашению Сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по настоящему контракту, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителю за фактически исполненные обязательства по настоящему контракту.

13.8. Требование о расторжении контракта может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть контракт либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении контракта.

## **14. Срок действия Контракта**

14.1. Контракт вступает в силу с даты заключения Сторонами и действует по **30 января 2026 года**.

## **15. Антикоррупционная оговорка**

15.1. При исполнении своих обязательств по Контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей. При исполнении своих обязательств по Контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей Контракта законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции и легализации (отмывании) доходов, полученных преступным путем.

15.2. В случае возникновения у Стороны *добросовестных и обоснованных* подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела Контракта, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме не позднее 5 рабочих дней с момента возникновения указанных подозрений. В письменном уведомлении указываются лица, причастные к нарушению условий Контракта, фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие

или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение настоящего раздела Контракта.

*Каналы уведомления Исполнителя о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: op.ooo@internet.ru*

*Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: адрес электронной почты: shkola2art@mail.ru.*

Сторона, получившая *письменное* уведомление о нарушении положений настоящего раздела Контракта, обязана в течение 10 рабочих дней с даты его получения, рассмотреть его и в течение 5 рабочих дней с даты окончания рассмотрения, сообщить уведомившей Стороне об итогах его рассмотрения.

15.3. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений настоящего раздела Контракта с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушений условий настоящего раздела Контракта.

15.4. В случае подтверждения факта нарушений одной Стороной положений настоящего раздела и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения письменного уведомления о нарушении условий настоящего раздела Контракта, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий Контракт в судебном порядке.

15.5. Стороны информируют в письменной форме Департамент противодействия коррупции и контроля Свердловской области о случаях коррупционных нарушений не позднее 5 рабочих дней с момента подтверждения факта соответствующего нарушения.

## 16. Прочие условия

16.1. Все приложения к Контракту являются его неотъемлемой частью.

16.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, одна письменно извещает об этом другую Сторону в течение 3 дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в контракте.

16.3. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

16.4. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика по Контракту переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

16.5. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Контракте.

16.6. Изменения Контракта по соглашению Сторон в случаях, установленных ст. 95 Закона о контрактной системе, оформляются *в письменном виде* путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Контракту.

16.7. Во всем остальном, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

16.8. К Контракту прилагаются:

- приложение № 1 – Задание Заказчика «Описание объекта закупки»;
- приложение № 1 к заданию Заказчика;
- приложение № 2 к заданию Заказчика;
- приложение № 3 к заданию Заказчика;
- приложение № 2 – Стоимость услуг по организации горячего питания учащихся в МБОУ «СОШ №2»;
- приложение № 3 – Примерное 10 -дневное меню для организации школьного питания;
- приложение № 4 – Договор безвозмездного пользования имуществом пищеблока;
- приложение № 1 к Договору безвозмездного пользования имуществом пищеблока – Акт приема-передачи в безвозмездное пользование имущества;

- приложение № 2 к Договору безвозмездного пользования имуществом пищеблока – Перечень объектов основных средств и материальных ценностей;
- приложение № 5 – Акт об обнаружении некачественных продуктов;
- приложение № 6 – Форма заявки на количество питающихся.

### 17. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение «Средняя  
общеобразовательная школа №2»  
**Адрес:** 623783, Свердловская область,  
г. Артемовский, ул. Котовского, д. 4  
Тел: (34363) 5-72-75, (34363) 2-46-75  
Адрес электронной почты:  
[shkola2art@mail.ru](mailto:shkola2art@mail.ru)

Платежные реквизиты:  
**ОГРН** 1026600580148  
**ИНН** 6602007163  
**КПП** 667701001  
Финуправление Администрации  
Артемовского муниципального округа  
(МБОУ «СОШ №2», л/с 21906000350)  
**р/счет** 03234643655020006200  
**ЕКС** 40102810645370000054  
**Банк:** Уральское ГУ Банка России//УФК по  
Свердловской области, г. Екатеринбург  
**БИК** 016577551

Общество с ограниченной ответственностью  
«Общественное Питание»  
Юридический адрес: 620072, г. Екатеринбург,  
ул. Новгородцевой, 19 к. 1, кв. 45  
Почтовый адрес: 620075, г. Екатеринбург, ул.  
Тургенева, 13, оф. 905  
Адрес места нахождения: 620075,  
г. Екатеринбург, ул. Тургенева, 13, оф. 905  
Телефон (факс): +7-950-195-55-70  
Адрес электронной почты: [op.ooo@internet.ru](mailto:op.ooo@internet.ru)

Платежные реквизиты:  
**ОГРН** 1146658011730  
**ИНН** 6658458129  
**КПП** 667001001  
**ОКПО** 13708255  
**ОКАТО** 65401364000  
**ОКТМО** 65701000001  
р/с 40702810862260000591  
ПАО КБ «УБРИР» г. Екатеринбург  
к/с 30101810900000000795  
**БИК** 046577795

\_\_\_\_\_/Шарова Т.В./  
(ЭЦП) (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_/Фомин М.Л./  
(ЭЦП) (Ф.И.О.)

### Задание Заказчика

#### Описание объекта закупки

**Объект закупки:** Оказание услуг по организации школьного питания учащихся МБОУ «СОШ №2»

**ОКПД 2:** 56.29.20.120 – Услуги школьных столовых и кухонь

#### 1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг

**1.1.** Обеспечивать качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным 14-и дневным меню, с учетом количества питающихся, строго соблюдать правила приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Организация безопасного питания детей, согласно разработанной Исполнителем программе ХАССП для пищеблока по адресу оказываемой услуги, указанному в контракте, так же в соответствии с действующими государственными стандартами, согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**1.2.** Место оказания услуг: 623783, Свердловская область, город Артемовский, улица Котовского, 4.

**1.3.** Место приготовления пищи - помещения пищеблока Заказчика, расположенное по адресу: 623783, Свердловская область, город Артемовский, улица Котовского, 4.

**1.4.** Срок оказания услуг: с 15 апреля 2025 года по 25 декабря 2025 года, ежедневно за исключением выходных, праздничных дней и школьных каникул.

#### 1.5. Объем оказываемых услуг:

Порядков ый номер	Наименование товара, работы, услуги, входящих в объект закупки	Единица измерения	Количество дето-дней	Примерное количество питающихся в день детей, формула расчета
1	Оказание услуг по организации школьного питания учащихся 1-4 классов (завтрак)	Дето-дни	16837	149 (113 дней*149 детей в день)
2	Оказание услуг по организации школьного питания учащихся 1-4 классов ОБЗ (обед)	Дето-дни	904	8 (113 дней*8 детей в день)
3	Оказание услуг по организации школьного питания учащихся 5-11 классов (льготная категория) (завтрак)	Дето-дни	8814	78 (113 дней*78 детей в день)
4	Оказание услуг по организации школьного питания учащихся 5-11 классов ОБЗ (обед)	Дето-дни	1017	9 (113 дней*9 детей в день)
5	Оказание услуг по организации школьного питания учащихся 5-11 классов (дотация) (завтрак)	Дето-дни	6000	60 (100 дней*60 детей в день)

**1.6.** Количество человек, питающихся в столовой (количество порций), ежедневно уточняется. Заказчик осуществляет заявку на количество питающихся Исполнителю за 1 (один) день, при необходимости производит корректировку указанных рационов питания на следующий день до 12 часов текущего дня.

**1.7.** Заказчик обращает внимание Исполнителя, что число обучающихся в вышеуказанный срок оказания услуг будет изменяться по следующим причинам:

- в связи с субъективными обстоятельствами (заболеваемость, отчисление и зачисление обучающихся);
- с учетом изменений календарного учебного графика (выход на дистанционное обучение);
- изменение расписания учебных занятий (выход педагогов на больничный).

**1.8.** В случае изменения количества питающихся более 5 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, Исполнитель производит перерасчет потребности в продуктах в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад.

**1.9.** График приема пищи:

Категория учащихся	Дни недели	Время для подачи завтрака	Время для подачи обеда
1-4 класс	Понедельник, вторник, среда, четверг, пятница	09.30-10.30	-
5-11 классы (льготная категория)	Понедельник, вторник, среда, четверг, пятница	10.30-12.25	-
5-11 классы (дотация)	Понедельник, вторник, среда, четверг, пятница	10.30-12.25	-
Дети с ОВЗ 1-4 класс	Понедельник, вторник, среда, четверг, пятница,	09.30-10.30	13.20
Дети с ОВЗ 5-11 классы	Понедельник, вторник, среда, четверг, пятница	10.30-12.25	13.20

**1.10.** Меню, разработанное Исполнителем, должно соответствовать требованиям санитарного законодательства и иметь экспертное заключение о его соответствии, выданное организацией, аккредитованной в установленном порядке на проведение указанной экспертизы. Меню должно соответствовать образцу, который рекомендован санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32. Образец меню оформлен отдельным приложением к Контракту (приложение № 3).

**1.11.** В соответствии с приложением № 10 Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 меню должно соответствовать распределению в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания обучающихся в организации:

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии с односменным режимом работы (первая смена)
Завтрак в школе	20-25%
Обед в школе	30-35%

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

**1.12.** Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах для обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 12 лет и старше:

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7 - 11 лет	12 лет и старше
Белки (г/сут)	77	90
Жиры (г/сут)	79	92
Углеводы (г/сут)	335	383
Энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
Витамин С (мг/сут)	60	70
Витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
Витамин А (рет. Экв/сут)	700	900
Витами Д (мкг/сут)	10	10
Кальций (мг/сут)	1100	1200
Фосфор (мг/сут)	1100	1200
Магний (мг/сут)	250	300
Железо (мг/сут)	12	18
Калий (мг/сут)	1100	1200
Йод (мг/сут)	0,1	0,1
Селен (мг/сут)	0,03	0,05
Фтор (мг/сут)	3,0	4,0

**1.13.** Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическим картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд, обеспечивающая безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

**1.14.** Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

**1.15.** Питание обучающихся с 1 по 11 класс должно осуществляться и соответствовать утвержденному меню.

**1.16.** Меню может корректироваться с разрешения руководителя Заказчика, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами, с обязательным согласованием руководителя Заказчика.

**1.17.** В месте, согласованном с администрацией Заказчика Исполнитель ежедневно вывешивает меню, в котором указываются сведения о блюдах и их пищевой ценности.

**1.18.** Для обучающихся должно быть организовано горячее питание, исключение горячего питания из меню и замена его буфетной продукцией не допускаются (п. 8.1.2 Санитарные правила СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

**1.19.** Исполнитель должен обеспечить подачу готовых блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**1.20.** Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как,

варка, припускание, пассирование, приготовление на пару, тушение, запекание, приготовление в пароконвектомате.

**1.21.** Исполнитель обеспечивает накрывание и сервировку столов для обучающихся, а также уборку столов и мытье полов после каждого приема пищи.

**1.22.** Исполнитель должен разработать и утвердить Программу управления безопасностью пищевых продуктов в процессе ее производства (изготовления), хранения, реализации на основе принципов ХАССП и ввести ее в действие в столовой образовательного учреждения в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

## **2. Требования к оказанию услуг, их качеству**

**2.1.** Качество услуг по организации питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования";
- ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия";
- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";
- СП 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно -эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880;
- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881;
- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883.
- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. Ns 34;

- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 N 797;

- Приказ МЗ и СР РФ и МО и Н РФ от 11 марта 2012 г. N 213н/178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений";

- Методические рекомендации N 0100/8604-07-34 "Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет", утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации N 0100/8605-07-34 "Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях", утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации N 0100/8606-07-34 "Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах", утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации формирования культуры здорового питания обучающихся, воспитанников, Приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. N 06-731.

- Методические рекомендации 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;

- Методические рекомендации 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

**2.2.** Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю на период исполнения Контракта на основании договора безвозмездного пользования имуществом пищеблока и акта приема-передачи в безвозмездное пользование при заключении Контракта. Договор оформлен отдельным приложением к Контракту (приложение № 4).

Исполнитель в период исполнения Контракта обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию, обслуживание и ремонт своими силами технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества Заказчика.

**2.3.** При оказании услуг Исполнитель укомплектовывает пищеблок квалифицированными кадрами, необходимым кухонным инвентарем, кухонной посудой, столовой посудой и приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами. Весоизмерительные приборы предоставляет в пользование Исполнителя Заказчик, проверку и обслуживание весоизмерительных приборов, Исполнитель осуществляет за свой счет.

**2.3.1.** Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), при их использовании для производства пищи, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.



Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

**2.4.** Исполнитель обязан расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное Исполнителю имущество исключительно для целей исполнения данного Контракта, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.

**2.5.** Исполнитель должен обеспечить надлежащее санитарное содержание производственных помещений пищеблока, в которых осуществляется приготовление пищи, регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки и мероприятия по дезинфекции.

**2.6.** По мере необходимости Исполнитель за свой счет производит очистку (промывку) внутренней и внешней канализации в период исполнения Контракта.

**2.7.** Осуществление эксплуатации вентиляционного оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременное обслуживание и ремонт оборудования за счет Исполнителя по согласованию с Заказчиком.

**2.8.** Сбор и хранение пищевых отходов осуществляется Исполнителем в отдельном контейнере, установленном на контейнерной площадке на территории образовательного учреждения. Вывоз пищевых отходов осуществляется Исполнителем за свой счет в соответствии с санитарными правилами и нормами СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

**2.9.** Сжигание мусора не допускается.

**2.10.** Исполнитель за свой счет должен заключить контракт (договор) на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке.

**2.11.** Исполнитель производит своевременное обслуживание за свой счет фильтра доочистки питьевой воды с ультрафиолетовым облучением на подаче питьевой воды в столовую, а также своевременную замену фильтрующих элементов и ультрафиолетовой лампы, а так же фильтра на пароконвектомате.

### **3. Требования к безопасности оказываемых услуг.**

**3.1.** Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания по количеству и качеству. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающих прослеживаемость поставляемой продукции и подтверждающей её качество и безопасность, согласно требованиям ч. 3 ст. 5 Технического регламента Таможенного Союза 021/2011. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику.

**3.2.** Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, транспортировке и реализации. Упаковка пищевых продуктов должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и техническим документам на соответствующий вид продукции.

**3.3.** Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евразийского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.

**3.4.** В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

**3.5.** Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

**3.6.** Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия (по приказу) в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям, с регистрацией результата бракеража в соответствующем журнале. Непосредственно после приготовления пищи с целью контроля за соблюдением технологического процесса работником пищеблока отбирается суточная проба от каждой партии готовой продукции (все готовые блюда).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 – +6 °С в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

**3.7.** Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

**3.8.** Исполнитель проводит проверку продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок на соблюдение сроков годности, даты выработки, качества и безопасности продуктов, условия их хранения и использования в приготовлении питания.

**3.9.** Исполнителю необходимо предусмотреть сроки поставок для продуктов питания и полуфабрикатов:

- особо скоропортящихся – ежедневно;
- скоропортящихся – не реже 1-2 раз в неделю;
- длительного хранения – 2 раза в месяц.

**3.10.** При хранении пищевой продукции Исполнителем должны соблюдаться следующие требования:

**3.10.1.** Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; овощи и фрукты;

**3.10.2.** Сырые и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах.

**3.10.3.** При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи;

**3.10.4.** Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов;

**3.10.5.** Холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны быть оборудованы регистрирующими устройствами контроля температурного режима во времени или термометрами (за исключением ртутных), Исполнителем ежедневно ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

**3.11.** В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализации Исполнитель обеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан заменить их на продукты надлежащего качества.

**3.12.** Исполнитель не допускает приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

**3.13.** Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.

Кратность и объем проведения экспертизы и исследований, в том числе по показателям фальсификации продуктов, готовой пищи следующая: 2 раза в год.

**3.14.** Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

#### **4. Требования к транспортировке продуктов:**

**4.1.** Поставка осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится доставка Товара, должен быть оборудован для перевозки данных видов Товаров. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов питания, должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

**4.2.** В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.

**4.3.** Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке.

**4.4.** Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

**4.5.** Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

#### **5. Требования к персоналу пищеблока.**

**5.1.** Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение.

**5.2.** Исполнитель несёт ответственность за своевременным и обязательным прохождением работниками медицинских осмотров, профилактических прививок, рекомендуемых проводить в соответствии с национальным календарем прививок, обеспечивать организацию переподготовки персонала по охране труда, по программе гигиенического обучения и прохождения работниками аттестации, обеспечивать проведение обязательных периодических и ежегодных медицинских осмотров работников.

**5.3.** Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по Контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277)).

**5.4.** При оказании услуг персонал Исполнителя должен соблюдать технику безопасности, требования по охране труда и противопожарной безопасности на объекте, правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима Заказчика.

**5.5.** Исполнитель должен контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные,

наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.

## **6. Требования к оформлению документов при оказании услуг.**

**6.1.** Исполнитель должен обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции:

- ежедневные меню-раскладки;
- протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд для школьных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд);
- сопроводительные документы на поступающие продукты;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал регистрации генеральных уборок;
- журнал регистрации и контроля бактерицидного облучателя;
- журнал регистрации проветривания.

**6.2.** Исполнитель должен предоставлять по требованию Заказчика информацию:

**6.2.1.** о ежедневной пищевой ценности фактически реализованного за прошедший период рациона питания и использованной при этом продукции.

**6.2.2.** о ходе исполнения обязательств по Контракту.

**6.3.** Своевременно и надлежащим образом представлять Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения Контракта.

**Требования к качественным характеристикам части продуктов,  
используемых при оказании услуги питания**

№ п/п	Наименование продуктов	Нормативные документы
1	Говядина замороженная	ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия.
2	Мясо кур охлажденное	ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия.
3	Рыба морская мороженная	ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженная. Технические условия
4	Капуста белокочанная свежая	ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной сети. Технические условия
5	Морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
6	Свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
7	Картофель продовольственный	ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия
8	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия
9	Томаты свежие	ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия
10	Огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
11	Яблоки /груши свежие	ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие» Технические условия.
12	Апельсины/мандарины	ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Технические условия.
13	Компотная смесь	ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия
14	Молоко	ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия
15	Кефир	ГОСТ 31454-2012 Кефир. Технические условия
16	Напиток кисломолочный йогуртный	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции
17	Йогурт молочный фруктовый	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции
18	Творог	ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия:
19	Сметана	ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия
20	Сыр полутвердый	ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия.
21	Молоко сгущенное цельное	ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия
22	Дрожжи сухие	ГОСТ 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные Технические условия
23	Кисель с витаминами	ТУ 9197-060-17028327

24	Напиток витаминизированный	ТУ 100422-01-92
25	Какао порошок растворимый	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия.
26	Колбаса вареная первого или высшего сорта	ГОСТ 33673-2015 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия
27	Колбаса полукопченая	ГОСТ 31785-2012 Колбасы полукопченые. Технические условия
28	Сосиски	ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия
29	Яйцо куриное, диетическое	ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия
30	Мука пшеничная высшего сорта	ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
31	Крупа манная	ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная» Технические условия
32	Крупа овсяная	ГОСТ 3034-2021 Крупа овсяная. Технические условия
33	Крупа гречневая	ГОСТ 5550-2021 Крупа гречневая. Технические условия
34	Крупа пшеничная	ГОСТ 276-2021 Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия
35	Пшено	ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия
36	Рис круглый, длинозерный	ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия
37	Горох колотый	ГОСТ 6201-2020 Горох шлифованный. Технические условия
38	Сахарный песок	ГОСТ 33222-2015 Сахар белый
39	Соль йодированная	ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия
40	Макаронные изделия, высший сорт	ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия
41	Огурцы консервированные	ГОСТ 52477-2005 Консервы. Маринады овощные. Технические условия
42	Горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия
43	Кукуруза консервированная	ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия
44	Повидло	ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия
45	Сок фруктовый, фруктово-овощной	ГОСТ 32103-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия
46	Томатная паста	ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия
47	Масло сливочное	ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия
48	Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**  
(в соответствии с приложением № 6 Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32)

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.



**Требования к качественным характеристикам части товаров,  
используемых при уборке**

№ п/п	Наименование товара	Требования к качественным характеристикам
1	Моющее средство для пола	Предназначено для ежедневного ухода за моющимися поверхностями. Подходит для синтетических и виниловых покрытий, поверхностей из линолеума, дерева, паркета, ламината, бетона, облицовочной плитки, стекла, гранита и мрамора. Обладает умеренным пенообразованием и имеет возможность применяться не только для ручной мойки, но и в поломоечных машинах, моющих пылесосах. Не требует смывания, не оставляет разводов, не разрушает защитный слой поверхности, не раздражает кожу рук.
2	Средство моющее универсальное	Моющее средство предназначено для удаления жировых и масляных загрязнений, характерных для пищевой промышленности, а также остатков нефтепродуктов различными способами: ручная мойка, мойка с применением парогенератора. Применяется для мытья поверхностей (нержавеющей стали, деревянных и окрашенных поверхностей, стекла, пластика, керамики, мрамора, гранита), всех видов посуды, тары, емкостей, стен, полов, наружного мытья технологического и кухонного оборудования. Обладает хорошим пенообразованием и моющими свойствами. Не повреждает поверхность обрабатываемых изделий. Эффективно в воде любой жесткости. Средство не горюче, пожаробезопасно, стабильно в воде и на воздухе, биоразлагаемо.
3	Гель для очищения сантехники и кафеля	Предназначен для очищения сантехники, хромированных поверхностей, нержавеющей стали, кафеля, раковин, ванны, душевых кабин и унитаза. Очищает стойкие и застарелые загрязнения, известковые отложения, мыльный налет, ржавчину, следы от капель воды и въевшуюся грязь. Не оставляет царапин и разводов. Обладает антибактериальным действием.
4	Дезинфицирующее средство широкого спектра действия	Представляет собой быстродействующий безопасный очиститель широкого спектра применения. Обладает очищающим, обеззараживающим, противогрибковым и противовирусным действием. Дезодорирует, дезинфицирует, уничтожает грибки и вирусы, удаляет плесень, saniрует, и препятствует распространению вирусных и бактериальных заболеваний (грипп, ОРЗ, и других). Безопасен для поверхностей. Без содержания агрессивных химикатов. Эффективен в воде любой жесткости.

Приложение № 2  
к Контракту № 5/2025 от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Стоимость услуг  
по организации школьного питания учащихся МБОУ «СОШ №2»  
в период с 15 апреля 2025 года по 25 декабря 2025 года

Вид питания <sup>3</sup>	Количество _____ <sup>4</sup> (чел.)	Кол-во дней <sup>5</sup>	Стоимость продуктов питания и услуг на одну персону в день для приготовления питания, (руб.)	Общая сумма стоимости продуктов питания, услуг для приготовления питания, (руб.)		Общая сумма по организации питания, ( руб.)
				Всего, в т. ч.	Если есть разделение питания по возрастным и иным категориям лиц	
Оказание услуг по организации школьного питания (завтрак)	Для учащихся 1-4 классов в количестве 149 детей	113	93,22	1569545,14	-	1569545,14

<sup>3</sup> Указывается вид питания.

<sup>4</sup> Указывается, для кого и в каком количестве будет оказана услуга.

<sup>5</sup> Указывается количество дней, в которые будет оказываться услуга.

Оказание услуг по организации школьного питания (обед)	Для учащихся 1-4 классов с ОВЗ в количестве 8 детей	113	111,18	100 506,72	-	100 506,72
Оказание услуг по организации школьного питания (завтрак)	Для учащихся 5-11 классов (льготная категория) в количестве 78 детей	113	108,40	955 437,60	-	955 437,60
Оказание услуг по организации школьного питания (обед)	Для учащихся 5-11 классов с ОВЗ в количестве 9 детей	113	122,99	125 080,83	-	125 080,83
Оказание услуг по организации школьного питания (завтрак)	Для учащихся 5-11 классов (дотация) в количестве 60 детей	100	10,00	60 000,00		60 000,00
ВСЕГО:						2 810 570,29

"Исполнитель"

\_\_\_\_\_( Фомин М.Л.)

"Заказчик"

\_\_\_\_\_(Шарова Т.В.)

Приложение № 3  
к Контракту № 5/2025 от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Примерное 10 -дневное меню для организации школьного питания \_\_\_\_\_

\_ ДЕНЬ  
Для \_\_\_\_\_

№	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен.					минеральные вещества			
			Б	Ж	У	калл.	В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
	Вид приема пищи													
	Итого за конкретный прием пищи:													

«Исполнитель»

\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

«Заказчик»

\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

## ДОГОВОР № 1

безвозмездного пользования имуществом пищеблока.

г. Артемовский

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2», именуемое в дальнейшем "Ссудодатель", в лице исполняющего обязанности директора Шаровой Татьяны Валериевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Общественное Питание», именуемое в дальнейшем "Ссудополучатель", в лице директора Фомина Михаила Лукича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

## 1. Предмет договора

1.1. По настоящему договору Ссудодатель обязуется передать в безвозмездное пользование Ссудополучателю помещение, оборудование и материальные ценности пищеблока, находящегося по адресу: Свердловская область, г. Артемовский, ул. Котовского, д.4, именуемое в дальнейшем "помещение".

По окончании действия договора Ссудополучатель обязуется вернуть помещение, оборудование и материальные ценности, находящиеся на пищеблоке в том состоянии, в каком он его получил, с учетом нормального износа.

1.2. Ссудодатель гарантирует, что передаваемое помещение не является предметом залога и не может быть отчуждено по иным основаниям третьими лицами, в споре и под арестом или запретом не состоит.

1.3. Ссудополучатель вправе разместить в указанном Ссудополучателем месте вывеску со своим наименованием, а также указать адрес местонахождения помещения в своих документах.

## 2. Обязанности сторон

## 2.1. Ссудодатель обязуется:

а) передать Ссудополучателю по акту приема-передачи (Приложение №1) помещение, оборудование и материальные ценности (Приложение № 2) в состоянии, соответствующем условиям настоящего договора и его назначению, со всеми принадлежностями и относящимися к нему документами в течение одного дня после заключения договора.

б) создать условия для работы пищеблока: обеспечить переданные помещения отоплением, электроэнергией, водоснабжением,

в) осуществлять за свой счёт оснащение пожарной сигнализацией.

## 2.2. Ссудополучатель обязуется:

а) использовать помещение в соответствии с пунктом 1.1. настоящего договора и его назначением;

б) обеспечить пищеблок твёрдым, мягким и хозяйственным инвентарём, расходными материалами.

в) поддерживать помещение, полученное в безвозмездное пользование, в надлежащем

состоянии.

2.3. Ссудополучатель не вправе предоставлять передаваемое имущество в аренду, в безвозмездное временное пользование иным лицам, передавать свои права и обязанности по настоящему договору третьим лицам, отдавать имущество в залог.

### 3. Ответственность сторон

3.1. Ссудодатель отвечает за недостатки помещения, которые он умышленно или по грубой неосторожности не оговорил при заключении договора безвозмездного пользования. При обнаружении таких недостатков Ссудополучатель вправе по своему выбору потребовать от Ссудодателя безвозмездного устранения недостатков помещения или возмещения своих расходов на устранение недостатков помещения, либо досрочного расторжения договора и возмещения понесенного им реального ущерба.

3.2. Ссудодатель не отвечает за недостатки помещения, которые были им оговорены при заключении договора, либо были заранее известны Ссудополучателю, либо должны были быть обнаружены Ссудополучателем во время осмотра помещения при заключении настоящего договора или при передаче помещения.

### 4. Риск случайной гибели или случайного повреждения имущества

4.1. Риск случайной гибели или случайного повреждения передаваемого имущества и материальных ценностей несет Ссудодатель, за исключением случаев, указанных в п. 4.2 настоящего договора.

4.2. Ссудополучатель несет риск случайной гибели или случайного повреждения помещения, если оно погибло или было испорчено в связи с тем, что он использовал его не в соответствии с настоящим договором или назначением помещения, либо передал его третьему лицу без согласия Ссудодателя. Ссудополучатель несет также риск случайной гибели или случайного повреждения помещения, если с учетом фактических обстоятельств мог предотвратить его гибель или порчу, пожертвовав своей вещью, но предпочел сохранить свою вещь.

### 5. Отказ от настоящего договора и его досрочное расторжение

5.1. Каждая из сторон вправе отказаться от настоящего договора, известив об этом другую сторону за 1 месяц и расторгнув договор.

5.2. Ссудодатель вправе потребовать досрочного расторжения настоящего договора в случаях, когда Ссудополучатель:

- использует помещение не в соответствии с договором или его назначением;
- не выполняет обязанностей по поддержанию помещения в надлежащем состоянии;
- существенно ухудшает состояние помещения;
- без согласия Ссудодателя передал помещение третьему лицу.

5.3. Ссудополучатель вправе требовать досрочного расторжения настоящего договора:

- при обнаружении недостатков, делающих нормальное использование помещения невозможным или обременительным, о наличии которых он не знал и не мог знать в момент заключения договора;
- если помещение, в силу обстоятельств, за которые он не отвечает, окажется в состоянии, не пригодном для использования;
- если при заключении договора Ссудодатель не предупредил Ссудополучателя о правах третьих лиц на передаваемое помещение.

## 6. Изменение сторон в настоящем договоре, прекращение его действия

6.1. Ссудодатель вправе произвести отчуждение помещения или передать его в возмездное временное пользование третьему лицу. При этом к новому собственнику или пользователю переходят права по настоящему договору, а его права в отношении помещения обременяются правами Ссудополучателя.

6.2. В случае реорганизации или ликвидации Ссудодателя права и обязанности Ссудодателя по настоящему договору переходят к другому лицу, к которому перешло право собственности на помещение или иное право, на основании которого помещение было передано в безвозмездное пользование.

6.3. В случае реорганизации Ссудополучателя его права и обязанности по договору переходят к юридическому лицу, являющемуся его правопреемником.

## 7. Форс-мажор

7.1. Ни одна из сторон настоящего договора не несет ответственности перед другой стороной за невыполнение обязательств, обусловленное обстоятельствами, возникшими помимо воли и желания сторон, которые нельзя предвидеть или предотвратить (непреодолимая сила), включая объявленную или фактическую войну, гражданские волнения, эпидемии, блокаду, землетрясения, наводнения, пожары и другие стихийные бедствия, а также запретительные действия властей и акты государственных органов. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

7.2. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно известить другую сторону о наступлении указанных обстоятельств и их влиянии на исполнение обязательств по договору.

## 8. Разрешение споров

8.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между сторонами по вопросам, не нашедшим своего разрешения в тексте договора, будут разрешаться путем переговоров на основе действующего законодательства.

8.2. В случае не урегулирования в процессе переговоров спорных вопросов споры разрешаются в Арбитражном суде в порядке, установленном действующим законодательством.

## 9. Заключительные положения

9.1. Во всем остальном, что не предусмотрено условиями настоящего договора, стороны руководствуются действующим законодательством.

9.2. Настоящий договор вступает в силу со дня его подписания и действует до \_\_\_\_\_.

9.3. Настоящий договор составлен на русском языке в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

**Ссудополучатель:**

**Ссудодатель:**

Руководитель \_\_\_\_\_ /Фомин М.Л./

Руководитель \_\_\_\_\_ /Шарова Т.В./

АКТ  
ПРИЕМА-ПЕРЕДАЧИ В БЕЗВОЗМЕЗДНОЕ ПОЛЬЗОВАНИЕ ИМУЩЕСТВА

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2», именуемое в дальнейшем "Ссудодатель", в лице исполняющего обязанности директора Шаровой Татьяны Валериевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Общественное Питание», именуемое в дальнейшем "Ссудополучатель", в лице директора Фомина Михаила Лукича, действующего на основании Устава, с другой стороны, составили и подписали настоящий акт о следующем:

1. На основании договора безвозмездного пользования от \_\_\_\_\_ 2025 г. № 1 Ссудодатель передает Ссудополучателю в безвозмездное пользование следующее имущество:  
- помещение пищеблока общей площадью – 153,2 кв.м. и движимое имущество согласно перечня (Приложение № 2 к Договору от \_\_\_\_\_ 2025 г. № 1 расположенное по адресу: Свердловская область, г. Артемовский, ул. Котовского, д.4 для оказания услуги по организации горячего питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №2» в 2025 году.

2. Техническое состояние вышеуказанных помещений и движимого имущества на момент передачи удовлетворительное, готово к эксплуатации. Претензий по состоянию имущества нет.

3. Ссудодатель не несет ответственности за какие-либо недостатки переданных помещений независимо от того, были ли они оговорены сторонами при передаче или нет, были заранее известны сторонам либо должны были быть обнаружены Ссудополучателем во время осмотра помещения при передаче или будут обнаружены Ссудополучателем в будущем.

4. Подписи сторон:

**Ссудополучатель:**

**Ссудодатель:**

Руководитель \_\_\_\_\_ /Фомин М.Л./

Руководитель \_\_\_\_\_ /Шарова Т.В./



### Перечень объектов основных средств и материальных ценностей

#### Помещение столовой:

- общая площадь – 153,2 кв.м,

из них:

- кухня – 31,8 кв.м,

- обеденный зал – 108,2 кв.м;

- складские и подсобные помещения- 13,1 кв.м.

№ п/п	Наименование имущества	Ед. изм.	Кол- во	Инв. номер
1	Мармит электрический кухонный универсальный ЭМК 70КМУ	шт	1	0003100186
2	Плита электрическая с жарочным шкафом ПЭ-4ШМ	шт	1	0003100341
3	Плита электрическая с жарочным шкафом ПЭ-4ШМ	шт	1	0003100340
4	Сковорода электрическая СЭЧ-00.00.000 РЭ	шт	1	0003100519
5	Машина овощерезательно-протирачная модель ОМ-350	шт	2	0003100488
6	Машина протирачно – резальная типа МПР-350М	шт	2	0003100489
7	Мясорубка для предприятий общественного питания МИМ 300	шт	1	0003100309
8	Электромясорубка	шт	1	0003100521
9	Водонагреватель «Аристон», 100 литров	шт	2	0003100148 0003100169
10	Водонагреватель «Аристон», 200 литров	шт	1	0003100208
11	Электрический водонагреватель elsotherm, модель СК8U«», 8 литров	шт	1	
12	Холодильный шкаф «Polair»	шт	1	0003100185
13	Холодильный шкаф «Норд»	шт	1	0003100410
14	Морозильник «Саратов»	шт	1	0003100207
15	Холодильник бытовой POZISRS-416 белый	шт.	1	0003100480
16	Холодильник-морозильник «БЕКО» CSK38000	шт.	1	0003100411
17	Весы электронные унифицированного конструктивного ряда ВЭУ	шт.	1	0003100487
18	Весы CAS SW-10			0003100486
19	Весы CAS SW-10			0003100489
20	Пароварочно-конвективный аппарат электрический кухонный типа ПКА10-1/1ПМ	шт.	1	0003100187
21	Подставка ПК-10М	шт.	1	0003100188
22	Зонт вытяжной	шт.	2	0003100516 0003100184
23	Стол разделочный ЭКОНОМ с бортом СРОБ-126ЭМК, размеры 1200*600*915 (935 мм, полка решетка)	шт.	12	0003100469 0003100467 0003100468

				0003100470 0003100471 0003100472 0003100473 0003100474 0003100475 0003100476 0003100477 0003100478
24	Стол обеденный	шт.	15	0003100315 0003100316 0003100317 0003100318 0003100319 0003100320 0003100321 0003100322 0003100323 0003100324 0003100325 0003100326 0003100327 0003100328 0003100329
25	Стул «Студент»	шт.	90	
26	Ванна для слива гарнира	шт.	1	
27	Мойка для посуды	шт.	6	
28	Мойка для мытья овощей и фруктов	шт.	4	
29	Мойка для мытья куры, рыбы, мяса	шт.	3	
30	Шкаф хлебный	шт.	1	0003100479
31	Стеллаж 3-х ярусный	шт.	3	0003100464 0003100465 0003100466
32	Стеллаж для тарелок	шт.	3	0003100482 0003100483 0003100484
33	Вентилятор оконный наружный	шт.	1	0003100183
34	Стул с металлической спинкой	шт.	6	0003100490

Ссудополучатель:

Ссудодатель:

Руководитель \_\_\_\_\_ /Фомин М.Л./

Руководитель \_\_\_\_\_ /Шарова Т.В./

Акт  
об обнаружении некачественных продуктов

г. \_\_\_\_\_

"\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2», именуемое в дальнейшем "Ссудодатель", в лице исполняющего обязанности директора Шаровой Татьяны Валериевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Общественное Питание», именуемое в дальнейшем "Ссудополучатель", в лице директора Фомина Михаила Лукича, действующего на основании Устава, с другой стороны, подписали настоящий акт о следующем:

1. В соответствии с Контрактом об оказании услуг по организации питания учащихся от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ г. № 5/2025 Исполнитель принял на себя обязательства по доставке продуктов (товаров, сырья) в пищеблок, а также приготовлению самим Исполнителем \_\_\_\_\_ (наименование учреждения) готовых к употреблению блюд для питания учащихся (питание и др.) исходя из норм, установленных действующим законодательством Российской Федерации, а Заказчик обязался оплатить эти услуги.

2. Вместе с тем в нарушение условий указанного Контракта были обнаружены некачественные продукты, в частности \_\_\_\_\_, в количестве \_\_\_\_\_, что подтверждается \_\_\_\_\_.

3. В силу п. 6.10 указанного Контракта в случае обнаружения некачественных продуктов, при условии подтверждения данного факта двусторонним Актом, подписанным уполномоченными представителями обеих Сторон, Заказчик ответственности не несет и не оплачивает их стоимость. Факт обнаружения некачественных продуктов подтвержден, Исполнителем не оспаривается.

4. Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, по одному для каждой Стороны.

5. Приложение: \_\_\_\_\_.

**Ссудополучатель:**

**Ссудодатель:**

Руководитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Руководитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Форма заявки на количество питающихся

Организация « \_\_\_\_\_ »  
« \_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.


Количество питающихся на « \_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

	Количество детей в возрасте от 7 до 11 лет	Количество детей в возрасте от 12 лет и старше	Количество взрослых	Итого
Завтрак				
Обед				

Ответственный представитель Заказчика \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Ответственный представитель Исполнителя \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Подписи

Документ подписан электронной подписью



09.04.2025 12:25:56  
(МСК)


Пользователь: Фомин Михаил Лукич,  
ДИРЕКТОР


Сертификат:  
02a079670027b2dda044652c885e86f636

Выдан: Федеральная налоговая служба

Период действия сертификата: с  
13.11.2024 по 13.02.2026

ООО "ОБЩЕСТВЕННОЕ  
ПИТАНИЕ"





14.04.2025 07:59:57  
(МСК+2)

Пользователь: Шарова Татьяна  
Валериевна, Исполняющий обязанности  
директора

Сертификат:  
00a4587784454c1afab33e179571be7129

Выдан: Федеральное казначейство

Период действия сертификата: с  
26.08.2024 по 19.11.2025

МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА №2"

