

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № ОВЗ 5-11/14

на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам основного общего образования

с. Антиповка

«___» _____ 2026 г.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Антиповская средняя школа Камышинского муниципального района Волгоградской области (МКОУ Антиповская СШ), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Трайдовой Анны Васильевны, действующего на основании Устава, с одной стороны,

ООО «СОЮЗ-К» в лице директора Киселева Дмитрия Геннадьевича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель» с другой стороны, на основании п. 5 ч. 1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и иного законодательства Российской Федерации, заключили настоящий муниципальный контракт (далее Контракт) о нижеследующем:

ИКЗ: 263341006180634100100100080000000244

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Предметом настоящего контракта является оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам основного общего образования, в соответствии с условиями настоящего контракта, спецификацией (приложение №1 к контракту), Описанием объекта закупки (приложение №2 к контракту), графику оказания услуг (приложение №5 к контракту), являющимися неотъемлемой частью контракта.

1.2. **Место оказания услуг:** помещение пищеблока Заказчика, расположенного по адресу:

-403856, Волгоградская область, Камышинский район, с.Антиповка, ул. Дружбы, д. 56,

-403857, Волгоградская область, Камышинский район, с.Вихлянцево, ул. Мира, д. 25,

Заказчик поручает, а Исполнитель обязуется оказать услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам основного общего образования.

1.3. **Срок оказания услуг:** с 01.09.2026 г. по 29.12.2026 г, за исключением каникул, школьных выходных и праздничных дней, согласно графику оказания услуг (приложение № 5 к контракту).

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта составляет: **50 211,68 руб. (пятьдесят тысяч двести одиннадцать рублей 68 копеек)**, НДС не облагается в случае, если операция освобождена от НДС по ст. 149 п.2. п.п.5 НК РФ, в остальных случаях НДС включен в стоимость. Цена контракта сформирована с учетом налогов, сборов и других обязательных платежей, которые Исполнитель может понести в ходе выполнения контракта.

Цена контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

Сумма, подлежащая уплате заказчиком по настоящему контракту 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 и включает в себя стоимость объема услуг оплату всех налогов и сборов, а так же все расходы, связанные с исполнением Контракта предусмотренных законодательством Российской Федерации.

2.2. Цена контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения объема Услуг и иных условий исполнения контракта, а также изменена в случае изменения по предложению Заказчика предусмотренного контрактом объема Услуг не более чем на десять процентов.

2.3. При исполнении контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание Услуг, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте.

2.4. Источник финансирования:

- средства бюджета Камышинского муниципального района Волгоградской области в соответствии

с Постановлением Администрации Камышинского муниципального района Волгоградской области от

28.04.2026 г №506-п «Об установлении поправочного коэффициента к стоимости горячего питания,

размере расходов на обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся 1-11 классов

общеобразовательных организаций Камышинского муниципального района Волгоградской области и

размера розничной антиповской средней школы на одного обучающегося в образовательных организациях

Камышинского муниципального района Волгоградской области».

Директор

Документ подписан электронной подписью

ОТПРАВЛЕНО

УТВЕРЖДЕНО

ООО «СОЮЗ-К» Киселев Дмитрий Геннадьевич ДИРЕКТОР

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ «АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА

КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна,

Директор

Оператор ЭДО ООО "Компания "Гензор"

Идентификатор: 00c02214-7a54-4fc1-9bf7-4f085dbf1ab1

Сертификат 020f42e400fedb349b849c5d1b2ea750ac1

21.08.26 15:47

(MSK)

25.08.26 09:25

Сертификат 46c441ef4a9176e37cc2460c0adc4ff7

Бюджет Камышинского муниципального района на 2026 год:

КБК 902 0702 0300100070 244 – 50 211,68 руб.

2.5. В случае, если при начислении Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны не подписали акт взаимосверки обязательств по Контракту, Заказчик вправе не производить оплату по Контракту до уплаты Исполнителем начисленной и выставленной Заказчиком неустойки (штрафа, пени) и (или) до возмещения Исполнителем убытков, согласно предъявленным Заказчиком требованиям.

2.6. В случае уменьшения Заказчику в установленном порядке ранее утвержденных бюджетных ассигнований, приводящего к невозможности исполнения Заказчиком обязательств по Контракту, о чем Заказчик уведомляет Исполнителя, Стороны согласовывают в соответствии с законодательством Российской Федерации новые условия Контракта, в том числе по цене и (или) срокам исполнения контракта и (или) количеству товара.

2.7. Заказчик по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения Контракта вправе увеличить предусмотренное Контрактом количество оказываемых услуг не более чем на десять процентов или уменьшить предусмотренное Контрактом количество оказываемых услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному количеству услуг исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом количества услуг Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги. Цена единицы дополнительной услуги или цена единицы услуги при уменьшении предусмотренного Контрактом количества услуг должна определяться как частное от деления первоначальной цены Контракта на предусмотренное в Контракте количество таких услуг.

2.8. Моментом исполнения обязательств по оплате услуги, считается момент списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

2.9. Расчеты по Контракту производятся в следующем порядке:

2.9.1. Оплата производится в безналичном порядке путем перечисления Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте расчетный счет Исполнителя.

2.9.2. Оплата производится в Российских рублях.

2.9.3. Авансовые платежи по Контракту не предусмотрены.

2.9.4. Срок оплаты Заказчиком оказанной услуги, предусмотренный контрактом составляет не более 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта об оказанных услугах на основании выставленного Исполнителем счета.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН.

3.1. Заказчик вправе:

3.1.1. По соглашению Сторон изменить существенные условия Контракта в соответствии с условиями Контракта.

3.1.2. Приостановить оказание услуг в случае нарушения условий Контракта, законодательства Российской Федерации, требований к безопасности и (или) выявления недостатков оказываемых услуг, требований технических регламентов, технических условий, пожарной безопасности, охраны труда, производственной санитарии, санитарных норм и правил. В случае не устранения нарушений условий Контракта Исполнителем, Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения обязательств по Контракту по основаниям, предусмотренным действующим законодательством Российской Федерации и потребовать возмещения убытков.

3.1.3. По собственной инициативе или по факту обращения родителей (законных представителей) контролировать питание обучающихся в целях охраны их здоровья.

3.1.4. Контролировать надлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту, соответствие оказанных услуг условиям настоящего Контракта, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

3.1.5. При обнаружении при выдаче горячего питания некачественных продуктов (имеющих явные признаки недоброкачественности и порчи), Заказчик вправе отказаться от такого питания и потребовать замену. В этом случае услуги по организации горячего питания считаются не оказанными. Исполнитель обязан за свой счет заменить некачественное горячее питание не позднее дня предъявления Исполнителю (работнику Исполнителя) данного требования (письменного или устного (лично или по телефону, СМС и т.п.)) Заказчика.

документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fc1-96f7-4fd85dbf1ab1

3.1.6. Контролировать ежедневное меню питания обучающихся.

ОТПРАВЛЕНО ООО "СЮЗ-К" Киселев Дмитрий Геннадьевич ДИРЕКТОР

21.08.26 15:07

Сертификат 020F42E400FDB349B849C5D1B2FA750AC1

3.1.7. Не принимать блюда, не отвечающие по органолептическим показателям санитарно-эпидемиологическим требованиям (путем проведения бракеража готовых блюд бракеражной комиссией)

25.08.26 09:25

Сертификат 46C441EF4A9176E37CC2460C0ADC4FF7

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА

КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна,

Директор

3.1.8. Запрашивать протоколы лабораторных исследований, проводимых в соответствии с утвержденной программой производственного контроля, в соответствии с СП 1.1.1058-01 (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18), Приложение 5 к МР 2.4.0179-20 (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020).

3.2. Заказчик обязан:

3.2.1. Обеспечить приемку оказанных по Контракту услуг в соответствии с условиями Контракта.

3.2.2. Оплатить услуги, надлежащим образом оказанные Исполнителем в порядке, предусмотренном Контрактом.

3.2.3. Своевременно предоставить Исполнителю информацию, необходимую для оказания услуг по Контракту.

3.2.4. В течение одного рабочего дня с момента заключения Контракта и далее при необходимости потребовать от Исполнителя предоставить санитарно-эпидемиологические заключения, а также действующие медицинские книжки персонала, занятого в приготовлении пищи и(или) доставке продуктов.

3.2.5. Обеспечить доступ работников Исполнителя в пищеблок Заказчика.

3.2.6. Назначить представителя Заказчика, ответственного за организацию питания детей.

3.2.7. Согласовывать с Исполнителем режим работы столовой по дням недели и часам согласно СанПиН, трудовому законодательству РФ и режиму работы учреждения Заказчика. Ознакомлять с данным режимом работы обучающихся, их родителей и педагогов.

3.2.8. Согласовывать совместно с Исполнителем график питания обучающихся. При необходимости изменения утвержденного режима одна из сторон обязана согласовывать с другой стороной не позднее, чем за 5 календарных дней до даты начала действия измененного режима.

3.2.9. Согласовывать с Исполнителем и утверждать ежедневное и двухнедельное меню.

3.2.10. Уведомлять Исполнителя о выявленных нарушениях условий Контракта, недостатках оказываемых услуг и обстоятельствах, которые могут повлиять на качество услуг.

3.2.11. Требовать возмещения неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, понесенных по вине Исполнителя.

3.2.12. Обеспечивать ежедневный контроль (путем проведения бракеража) качества приготовленных Исполнителем блюд для обучающихся и заполнять бракеражный журнал совместно с представителем Исполнителя.

3.2.13. 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.

3.3. Исполнитель вправе:

3.3.1. Требовать приемку и оплату услуг в объеме, порядке, в сроки и на условиях, предусмотренных Контрактом.

3.3.2. По соглашению Сторон изменить существенные условия Контракта в соответствии с условиями Контракта.

3.3.3. Получать от Заказчика информацию согласно пункту 3.2.3. Контракта, необходимую для выполнения обязательств по Контракту.

3.3.4. Приостановить исполнение своих обязательств по Контракту в случае не предоставления либо предоставления Заказчиком неполной предусмотренной пунктом 3.2.3. Контракта, до момента получения правильной и полной информации.

3.3.5. Предложить измененное двухнедельное меню в соответствии с действующим законодательством.

3.3.6. Изменять технологическую или технико-технологическую карту в соответствии с действующим законодательством.

3.3.7. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов, согласно действующему законодательству при приготовлении блюд по меню с последующим уведомлением Заказчика не позднее дня осуществления указанной замены.

3.3.8. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3.4. Исполнитель обязан:

3.4.1. Приступить к оказанию услуг с момента начала оказания услуг по Контракту. Совместно с Заказчиком по согласованию сторон подготовить пищеблок к учебному году.

3.4.2. Обеспечить надлежащее качество, в порядке и на условиях, определенных Контрактом,

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fc1-96f7-4fd85dbf1ab1

ОТПРАВЛЕНО

ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР

21.08.26 15:07

Сертификат 020f42f400f0b349b849c5d1b2ea750ac1

УТВЕРЖДЕНО

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Лицей № 1

25.08.26 09:25

Сертификат 46c441ef4a9176e37cc2460c0adc4ff7

Камышинского муниципального района

Волгоградской области, Трайдова Анна Васильевна,

Директор

законодательством Российской Федерации, действующими санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, ГОСТ, в том числе направленными на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов, а также предоставить Заказчику всю необходимую для оказания услуг документацию: сертификаты соответствия на продукты питания и технологические карты, на каждое блюдо (изделие), заключение Роспотребнадзора, гражданско-правовой Контракт на проведение лабораторных и инструментальных исследований.

3.4.3. Оказывать услуги с соблюдением норм техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности и иных правил, требований и норм, установленных действующим законодательством.

3.4.4. Предоставить Заказчику списки персонала и транспортных средств Исполнителя, привлекаемых Исполнителем для оказания услуг по Контракту. Извещать Заказчика о смене персонала, замене транспортных средств и третьих лиц в течение одного рабочего дня с момента соответствующих изменений.

3.4.5. Разработать рацион здорового питания обучающихся в соответствии с ГОСТ и действующими санитарно-эпидемиологическими правилами, и нормами, обеспечить его надлежащую количественную и качественную структуру, гарантированную безопасность, правильную технологическую и кулинарную обработку продуктов.

3.4.6. На основании рациона питания подготовить ежедневное и двухнедельное меню, включающие перечень блюд.

3.4.7. Подготовить и согласовать с Заказчиком несколько вариантов двухнедельного меню, в соответствии с формой составления меню, утвержденной СанПин 2.3/2.4/3590-20, содержащих количественные и качественные данные о рецептуре блюд, с обязательным учетом сезонности, необходимого количества пищевых продуктов и требуемой калорийности суточного рациона для учащихся 12-18 лет. При наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании утвердить по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для 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. При подготовке меню Исполнитель обязан учитывать продолжительность пребывания учащихся в школе, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся. Нарушение Исполнителем требований по надлежащей и своевременной разработке меню, его согласования с Заказчиком, является существенным нарушением условий настоящего Контракта.

3.4.8. Не позднее, чем за пять рабочих дней до начала оказания услуг по настоящему Контракту, Исполнитель обязан предоставить Заказчику для согласования несколько вариантов меню.

3.4.9. При наличии непредвиденных обстоятельств и в связи с такими обстоятельствами необходимости замены продуктов и кулинарных изделий на другие, Исполнитель до начала приготовления блюд обязан представить Заказчику в письменном виде обоснование такой замены с подтверждением соответствия замененных продуктов и кулинарных изделий по пищевой ценности таблице замены пищевых продуктов (СанПин 2.3./2.4/3590-20). Блюда, приготовленные после такой замены, должны соответствовать утвержденным меню, технологическим картам и требованиям действующего законодательства.

3.4.10. Исполнитель при приготовлении блюд не вправе использовать пищевую продукцию, не имеющую маркировки в случае, если наличие маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.4.11. Обеспечивать, за свой счет, приготовление блюд в строгом соответствии с ГОСТ и действующими санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.

3.4.12. Использовать в процессе приготовления горячего питания сырье и пищевые продукты, допущенные к использованию в питании и соответствующие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (далее - СанПиН 2.3.2.1078-01), СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.4.13. Осуществлять контроль за качеством продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Соблюдать обязательные требования к качеству услуг, их безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах. Используемые продукты должны иметь сопроводительную документацию, подтверждающую соответствие их качества требованиям стандартов и санитарных норм (сертификат качества, справку

документ подписан электронной подписью
ОТПРАВЛЕНО
утверждено
21.08.26 15:07 (MSK)
25.08.26 09:25
Соплюдать технологию по приготовлению питания. Контролировать закладку продуктов
питания в блюда в соответствии с утвержденным меню.
3.4.14. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд.
Оператор 3до ООО "Компания "Тензор"
Идентификатор: 00c62217a5474c19694f683a07a547
Сертификат 020F42E400FDB349B849C5D1B2EA750AC1
Сертификат 46C441EF4A9176E37CC2460C0ADC4FF7
ООО "Сюэз-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Антиповская средняя школа"
Камышинского муниципального района Волгоградской области, Трайдова Анна Васильевна, Директор

3.4.16. Обеспечить постоянный контроль качества и безопасности питания учащихся в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 на основе ХАССП.

3.4.17. Обеспечить постоянное наличие питьевой воды для обучающихся с предоставлением свободного (беспрепятственного) доступа обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их нахождения в общеобразовательном учреждении в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.

3.4.18. Использовать полученное в безвозмездное пользование от Заказчика помещение столовой(пищеблока) и иное имущество, в том числе материальные ценности, торгово-техническое, холодильное оборудование, осветительные приборы строго в соответствии с их целевым назначением – для организации питания учащихся с соблюдением установленных требований (Приложение №3 к Контракту). За свой счет, нести расходы по ремонту имущества (оборудования) в период действия настоящего Контракта.

По согласованию сторон осуществлять косметический ремонт в помещениях пищеблока.

3.4.19. Обеспечить соблюдение правил эксплуатации полученного в безвозмездное пользование оборудования пищеблока, поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.

3.4.20. Обеспечить сохранность имущества Заказчика, находящегося в столовой (пищеблоке), не допуская его повреждения, уничтожения. Не допускается перемещение этого имущества без согласования с Заказчиком.

3.4.21. Возместить в полном объеме Заказчику ущерб, в случае повреждения, уничтожения имущества Заказчика, находящегося в столовой (пищеблоке).

3.4.22. Обеспечить персонал, работающий в столовой (пищеблоке) Заказчика специальной (санитарной) одеждой, специальной обувью в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 и Постановлением Минтруда России от 29.12.1997 № 68 «Об утверждении Типовых отраслевых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты».

3.4.23. Обеспечить проведение дезинфекции посуды и инвентаря по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

3.4.24. Обеспечить проведение генеральной уборки, включая мытье окон всех помещений пищеблока не реже одного раза в месяц в течение всего срока действия Контракта.

3.4.25. Обеспечить уборку помещения столовой после окончания обеда учащихся, согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 за счет собственных средств и силами своих работников.

3.4.26. Обеспечить санитарную обработку технологического, холодильного и иного оборудования и помещений столовой (пищеблока) Заказчика ежедневно по мере их загрязнения и по окончании работы в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 за счет собственных средств и силами своих работников

3.4.27. Проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, а также генеральную уборку помещений, оборудования и инвентаря в помещении столовой (пищеблока) исключительно во вне учебного времени по согласованию с Заказчиком.

3.4.28. Организовать, за свой счет, проведение лабораторных и инструментальных исследований, для определения пищевой ценности продуктов (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов), подтверждения безопасности приготовляемых блюд и соответствие их гигиеническим требованиям, порядок и объем которых определяется Исполнителем в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20.

3.4.29. Обеспечить производственный и лабораторный контроль качества приготовленных блюд, отбор и хранение суточных проб таких блюд. Результаты производственного контроля и лабораторных исследований передаются Заказчику на следующий рабочий день, следующий за днем их оформления и(или) получения Исполнителем.

3.4.30. Привлекать для создания услуг только лиц не имеющих и не имевших какую - либо судимость, не имеющих психических расстройств, квалифицированный персонал, обеспечить наличие спецодежды и соблюдение работниками правил личной гигиены персонала и соблюдение им правил внутреннего трудового распорядка, правил техники безопасности и пожарной безопасности, общие для всех работников общепита.

3.4.31. Представить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, для работы на пищеблоке с указанием должности работника не позднее дня, предшествующего первому рабочему (учебному) дню после заключения настоящего Контракта.

3.4.32. Представить Заказчику надлежащим образом заверенные должностные инструкции каждого работника Исполнителя местом работы, которых определена столовая, пищеблок, обеспечив заблаговременное ознакомление с ними соответствующих работников не позднее дня, предшествующего первому рабочему (учебному) дню после заключения настоящего Контракта.

3.4.33. Представить Заказчику документы, удостоверяющие прохождение всеми без исключения работниками, местом работы которых определена столовая (пищеблок) Заказчика медицинских (профилактических) осмотров в соответствии с требованиями законодательства не позднее дня,

документ подписан электронной подписью

ОТПРАВЛЕНО

УТВЕРЖДЕНО

ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ "ОСНОВНАЯ ШКОЛА

КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна,

Директор

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Идентификатор: 00cfa477a541f6c1967440b5d6b1

Сертификат 020E42E400FDB249B849C5D1B2EA750AC1

Сертификат 46C441EF4A9176E37CC246C0ADC4FF7

21.08.26 15:07

25.08.26 09:25

предшествующего первому рабочему (учебному) дню после заключения настоящего Контракта. Хранение личных медицинских книжек каждого работника либо их надлежащим образом заверенных копий обеспечивается Исполнителем в столовой (пищеблоке) Заказчика. При отсутствии личной медицинской книжки работник к работе не допускается.

3.4.34. Организовать гигиеническую подготовку и обучение лиц¹, работающих в столовой (пищеблоке) Заказчика, предоставив Заказчику, документы, подтверждающие такое обучение, не позднее дня, предшествующего первому рабочему (учебному) дню после заключения настоящего Контракта

3.4.35. Обеспечить, за свой счет, заблаговременное прохождение каждым работником, привлеченным к исполнению обязательств по настоящему Контракту полного медицинского (профилактического) осмотра. Работники, не прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, с не пройденным или просроченным медицинским (профилактическим) осмотром к работе в столовой (пищеблоке) Заказчика не допускаются.

3.4.36. Осуществлять надлежащий контроль за соблюдением сотрудниками, занятыми на работе в столовой (пищеблоке) Заказчика, требований по охране труда.

3.4.37. Обеспечить оказание услуг по организации питания обучающихся исключительно силами своих работников с учетом требований к персоналу, установленным СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Уровень профессиональной подготовки персонала, привлекаемого Исполнителем к организации питания обучающихся, должен соответствовать требованиям ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу», утвержденному Комитетом Российской Федерации по торговле 01.03.1995.

3.4.38. Обеспечить наличие, поверку и клеймение всего измерительного оборудования необходимого, для обеспечения надлежащей эксплуатации столовой (пищеблока) Заказчика. При недостатке такого оборудования Исполнитель обязан незамедлительно принять меры для его приобретения, поверки и установки.

3.4.39. Обеспечить столовую (пищеблок) Заказчика за счет собственных средств кухонным инвентарем, кухонной посудой, столовой посудой и столовыми приборами в количестве пропорциональном количеству обучающихся, которые должны использоваться в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

3.4.40. Использовать при выдаче учащимся питания фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, стаканы), отвечающую установленным требованиям к безопасности для материалов, контактирующих с продуктами питания. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали либо эквивалентным по своим качественным, техническим и эксплуатационным характеристикам материалам. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы или прессованной фанеры, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

3.4.41. Обеспечить столовую (пищеблок) Заказчика за счет собственных средств необходимым количеством моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в установленном порядке. Применять их в соответствии с инструкциями по применению, хранить в таре изготовителя в специально отведенных помещениях.

3.4.42. Обеспечить исправность, работоспособность и соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям всего оборудования, полученного в безвозмездное пользование от Заказчика.

3.4.43. В случае поломки полученного в безвозмездное пользование оборудования, незамедлительно осуществить его ремонт за счет своих средств или заменить такое оборудование на исправное. Замена оборудования производится по согласованию с Заказчиком. Не допускается замена оборудования на оборудование с ухудшенными качественными, техническими и эксплуатационными характеристиками.

3.4.44. Обеспечить сервировку столов в помещении столовой Заказчика до начала времени, отведенного на обед учащихся силами своих сотрудников и за счет собственных средств.

3.4.45. Обеспечить наличие в столовой (пищеблоке) Заказчика следующих учетных документов по форме, установленной законодательством Российской Федерации, Роспотребнадзором, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и иными документами:

- «Гигиенического журнала»;
- «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования»;
- Технологических либо технико-технологических карт.

- документов, удостоверяющих качество используемых сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладных с указанием

1 Инструкция о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения(утв. [приказом](#) Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229)

сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции);

- журнал «Ведомость контроля за рационом питания».
- сведений об Исполнителе и услугах, которые он оказывает;
- других документов, наличие которых требуется в соответствии с действующим законодательством.

3.4.46. Обеспечить разработку и согласование Заказчиком ежедневного меню (ассортимента) продукции. Вывесить такое меню в помещении столовой Заказчика до начала очередного рабочего (учебного) дня. В меню должны содержаться названия готовых блюд, выход в г(мл), с указанием сведений о их пищевой ценности и калорийности.

3.4.47. 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.

3.4.48. Организовать предоставление горячего питания ежедневно (за исключением выходных и праздничных дней) согласно графику. 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.

3.4.49. Предупредить Заказчика в письменной форме обо всех случаях невозможности выполнить свои обязательства по Контракту в течение 2 (двух) часов с момента выявления подобных обстоятельств.

3.4.50. Уведомлять Заказчика в письменной форме обо всех обстоятельствах, которые могут неблагоприятно повлиять на оказание Исполнителем услуг по Контракту в течение 2 (двух) часов с момента выявления таких обстоятельств и принять все возможные меры для их устранения.

3.4.51. Обеспечивать доступность проверки представителями Заказчика в присутствии представителя Исполнителя соблюдения условий организации питания, хранения продуктов и технологического процесса приготовления пищи.

3.4.52. Осуществлять, за свой счет, доставку продукции в общеобразовательное учреждение по согласованному графику. Транспортирование скоропортящейся продукции осуществлять специальным автотранспортом, предназначенным для перевозки продуктов питания в соответствии с санитарными требованиями к транспортировке пищевых продуктов регламентирующими законодательством.

Транспортирование нескоропортящихся пищевых продуктов, готовой кулинарной продукции в буфеты-раздаточные осуществлять автотранспортом в гастроемкостях с термоконтейнерами с соблюдением установленных требований и санитарных правил.

3.4.53. Исполнитель обязан заключить договор безвозмездного пользования муниципальным имуществом, находящимся в оперативном управлении у Заказчика, находящегося по адресу: 403830, Волгоградская область, Камышинский район, с.Усть-Грязнуха ул. Школьная 1.

3.4.54. Направлять Заказчику акт об оказанных услугах и счет на оплату не позднее 5 числа каждого месяца, следующего за месяцем оказания услуг.

3.4.55. Предоставить Заказчику комплект отчетной документации по итогам исполнения настоящего Контракта.

3.4.56. Исполнитель, обязан зарегистрировать в территориальных налоговых органах обособленное подразделение организации в течение одного месяца с момента заключения Контракта, в соответствии с п.2 ст. 23 Налогового кодекса Российской Федерации, в случае создания рабочих мест на территории Камышинского муниципального района на срок более одного месяца. После регистрации обособленного подразделения в территориальных налоговых органах Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней представляет Заказчику уведомление о постановке на учет по месту нахождения обособленного подразделения организации. При отсутствии признаков обособленного подразделения организации, Исполнитель представляет Заказчику документы, подтверждающие отсутствие необходимости регистрации Исполнителем обособленного подразделения организации.

4. Порядок и сроки оказания услуг

4.1. Услуги должны быть оказаны в период с 01.09.2026 года по 29.12.2026 года в соответствии с Приложениями № 2 и №5 к Контракту.

5. Порядок сдачи и приемки услуг

5.1. Порядок сдачи и приемки производится в соответствии с ч. 13 ст. 94 Федерального закона №44-

ФЗ
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fc1-96f7-4fd85dbf1ab1

ОТПРАВЛЕНО
ООО "Союз-К" Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР

21.08.26 15:07
(MSK)

Сертификат 020E42E400FDB349B849C5D1B2EA750AC1

УТВЕРЖДЕНО
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

25.08.26 09:25
(MSK)

Сертификат 46c441ef4a9176e37cc2460c0adc4ff7

Исполнитель обязуется в течение первых двух рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Заказчик предоставляет Исполнителю акт приема-передачи оказанных услуг (Приложение №5 к Контракту), который является основанием для оформления документа о приемке.
Камышинского муниципального района
Волгоградской области, Трайдова Анна Васильевна,
Директор

5.4. Приемка Заказчиком результатов исполнения Контракта оказанной услуги, включая проведение экспертизы результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта осуществляется в течение 10 (Десяти) рабочих дней, но не более 20 рабочих дней со дня поступления документа о приемке.

5.5. Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке. К документу о приёмке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. В обязательном порядке должны быть приложены Сводный отчет(приложение №5 к Контракту), счет-фактура (при наличии). При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приёмке, приоритет имеет предусмотренная п. 1 ч. 13 ст. 94 Федерального закона №44-ФЗ информация, содержащаяся в документе о приёмке.

5.6. Датой поступления заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом Контракта такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен заказчик.

5.7. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Заказчик вправе создать приемочную комиссию, состоящую из не менее пяти человек. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке оказанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

5.8. Заказчик, принявший услугу без проверки, не лишается права ссылаться на недостатки, которые будут установлены в ходе использования услуги.

5.9. По истечении срока, указанного в пункте 5.4. Контракта Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) совершает одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;

б) формирует с использованием единой информационной системы, 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.

5.10. В случае создания в соответствии с пунктом 5.7. Контракта приемочной комиссии по истечении срока, указанного в пункте 5.4. Контракта:

а) члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы, 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 единой информационной системы.

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 единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

5.11. В случае отказа Заказчика от принятия услуги в связи с необходимостью устранения выявленных недостатков, Исполнитель вправе в срок, установленный в мотивированном отказе от подписания документа о приемке, составленном Заказчиком, устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, за свой счет и направить заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном пунктом 5.5. Контракта.

5.12. В случае если Исполнитель не согласен с мотивированным отказом от подписания документа о приемке, Исполнитель обязан самостоятельно подтвердить надлежащее исполнение обязательств по Контракту заключением эксперта, экспертной организации и оригинал экспертного заключения представить Заказчику. Выбор эксперта, экспертной организации осуществляется Исполнителем. Оплата услуг эксперта, экспертной организации, а также всех расходов для экспертизы осуществляется Исполнителем.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Гензор"
Идентификатор: 00c02f47a5448c198f74f085d0f1ab1
Сертификат: 020E4275409EDB349B849C5D1B3EA750AC1
21.08.26 15:07 (MSK)
Сертификат: 46C441EF4A9176E37CC2460C0ADC4FF7
25.08.26 09:25 (MSK)

ООО "СЮЗ-К" Киселев Дмитрий Геннадьевич ДИРЕКТОР
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА
КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна,
Директор

документ подписан электронной подписью
ОТВРАВЛЕНО
УТВЕРЖДЕНО

5.13. Если Исполнитель в установленный срок не устранил нарушения, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков услуги и (или) принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

5.14. Датой приемки оказанной Исполнителем услуги считается дата подписания Заказчиком акта об оказанных услугах.

6. Ответственность сторон

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение условий Контракта Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

В случае привлечения к исполнению Контракта субпоставщиков и(или) соисполнителей, ответственность перед Заказчиком за неисполнение обязательств по Контракту несет Исполнитель.

6.2. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном Правилами 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), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 (далее – Правила), в том числе рассчитывается как процент цены Контракта, или в случае, если Контрактом предусмотрены этапы исполнения Контракта, как процент этапа исполнения Контракта (далее – цена Контракта (этапа)).

6.3. Размер пени устанавливается Контрактом согласно частям 5,7 статьи 34 Закона о контрактной системе.

6.4. 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). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

6.5. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

6.6. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.7. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.8. 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 Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения Контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения Контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.9. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

6.10. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном пунктами 7.11-7.14 Контракта, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

6.11. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств,

предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 7.12-7.14 Контракта):

а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

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

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

г) 0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

д) 0,4 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

е) 0,3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

ж) 0,25 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

з) 0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

6.12. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о контрактной системе, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

6.13. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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);

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).

6.14. 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:

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

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

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

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

6.15. В случае, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный Правилами, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается Контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.16. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.17. Пени и штрафы оплачиваются Исполнителем в течение 7 (семи) дней с даты направления ему Заказчиком уведомления о нарушении исполнения обязательств. Исполнитель обязан подтвердить факт оплаты пени и штрафов

документ подписан электронной подписью

ОТПРАВЛЕНО

УТВЕРЖДЕНО

ООО "СЮЗ-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ учреждение дополнительного образования детей КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна,
Директор

Оператор ЭДО ООО "Компания Тейзор"

Идентификатор: 0004b2b47a544e14014f085dbf1ab1

Сертификат 020E42F400FDB349B849C5D1B2EA750AC1

Сертификат 46C441EF4A9176E37CC2460C0ABC4FF7

25.08.2015 09:25

по настоящему Контракту путем направления Заказчику соответствующего платежного поручения посредством электронной почты и(или) факсимильной связи с последующей отправкой по почте.

6.18. Исполнитель возмещает Заказчику убытки, причиненные вследствие ненадлежащего исполнения обязательств по Контракту в течение семидневного срока с момента получения письменного требования Заказчика.

6.19. Оплата штрафных санкций не освобождает Исполнителя от выполнения своих обязательств по настоящему Контракту.

6.20. В части, непредусмотренной настоящим разделом Контракта, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

7. Форс-мажорные обстоятельства

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: пожара, наводнения, землетрясения, войны, военных действий, блокады, эмбарго, общих забастовок, запрещающих (либо ограничивающих) актов властей, и если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Контракта.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Контракту, обязана в течение 5 (пяти) рабочих дней известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает, соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

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

7.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 30 дней, то Стороны расторгают Контракт. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой стороны возмещения убытков.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Заказчик и Исполнитель должны приложить все усилия, чтобы путем прямых переговоров разрешить все противоречия или спорные вопросы, возникающие между ними в рамках Контракта.

8.2. Любые споры, разногласия и требования, возникающие из Контракта, подлежат разрешению в Арбитражном суде Волгоградской области.

8.3. В случае возникновения претензий относительно исполнения одной Стороной своих обязательств по Контракту другая Сторона в течение двух рабочих дней с момента обнаружения недостатков направляет претензию в порядке, предусмотренном частью 16 статьи 94 Закона № 44-ФЗ. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

8.4. В отношении всех претензий, направляемых по Контракту, Сторона, которой адресована данная претензия, должна дать ответ способом, указанным в пункте 8.3 настоящего раздела по существу претензии в срок не позднее 3 (трех) рабочих дней с даты ее получения.

9. Порядок изменения и расторжения Контракта

9.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

9.2. 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 оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

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

9.4. 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.

9.5. Исполнитель не вправе отказаться от исполнения Контракта односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта. Исполнитель не вправе потребовать возмещения только фактически понесенного

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Идентификатор: 000d3f47a5414fc1967454854ef1af1

Сертификат 020E42E400FDB349B849C5D1B2EA750AC1

21.08.26 15:07

(MSK)

25.08.26 09:15

(MSK)

ДОКУМЕНТ подписан электронной подписью

ОТПРАВЛЕНО ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР

УТВЕРЖДЕНО

ПРИНЯТО ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР

УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА

КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна,

Директор

ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

9.6. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

9.7. В случае расторжения настоящего Контракта по соглашению Сторон Стороны подписывают Акт сверки взаимных расчетов, отображающий расчеты Сторон за период исполнения Контракта до момента его расторжения, а также объем услуг, фактически оказанных Исполнителем Заказчику.

9.8. 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 (десять) дней с даты получения предложения о расторжении Контракта.

9.9. Изменение существенных условий Контракта осуществляется по соглашению сторон в случаях, указанных в статье 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

10. Срок действия Контракта

10.1. Действие контракта распространяется с 01.09.2026 г. и действует по 29.12.2026 г., а в части расчетов до полного исполнения обязательств Сторонами.

10.2. Настоящий Контракт подлежит обязательной регистрации в Реестре контрактов в сроки и в соответствии с требованиями, установленными действующим законодательством.

11. Прочие условия

11.1. Контракт составлен в форме электронного документа, подписанного усиленными подписями Сторон. После заключения Контракта Стороны вправе изготовить копию Контракта на бумажном носителе в 2 (двух) экземплярах.

11.2. Все приложения к Контракту являются его неотъемлемой частью.

11.3. К Контракту прилагаются:

Приложение №1. Спецификация.

Приложение №2. Описание объекта закупки.

Приложение №3. Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой согласно СанПиНу 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Приложение №4. Форма сводного отчета об оказанных услугах.

Приложение №5. График оказания услуг.

11.4. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, а также в случае реорганизации она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 3 (трех) календарных дней с даты такого изменения. При этом если Исполнитель не исполнит, либо ненадлежащим образом исполнит обязанность, предусмотренную настоящим пунктом, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет, несет Исполнитель.

11.5. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица.

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

11.7. При исполнении Контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качество, технические и функциональные характеристики которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими функциональными и техническими характеристиками, указанными в Контракте.

11.8. Любые изменения и дополнения по настоящему Контракту вступают в силу и становятся его неотъемлемыми частями, только если они совершены в установленной законом форме, подписаны уполномоченными представителями обеих Сторон и содержат ссылку на настоящий Контракт.

11.9. Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность сведений, относящихся к предмету настоящего Контракта и ставших им известными в ходе исполнения настоящего Контракта.

12. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
Идентификатор: 00cd2f4-7a54-4fc1-9bf7-4fd85dbf1ab1

ОТПРАВЛЕНО ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР

21.08.26 15:07

Сертификат 020E42E400FDB349B849C5D1B2EA750AC1

УТВЕРЖДЕНО

Заказчик
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА
КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ», Грайдова Анна Васильевна,
Директор

Исполнитель
ООО «СОЮЗ-К»

25.08.26 09:25

Сертификат 46C441EF4A9176E37CC2460C0ADC4FF7

ИНН 3410061806 КПП 341001001 ОГРН 1023404978970 Юридический адрес: 403856, Волгоградская обл., Камышинский р-н, с.Антиповка, ул. Дружбы 56 Фактический адрес: 403856, Волгоградская обл., Камышинский р-н, с.Антиповка, ул. Дружбы 56 Банковские реквизиты: Р/сч. № 03231643186180002900 в ОКЦ №4 ЮГУ Банка России//УФК по Волгоградской области г. Волгоград БИК 011806101 Кор. счет 40102810445370000021	ИНН 3459074394 КПП 344401001 ОГРН 1173443020211 Юридический адрес: 400087, Волгоградская обл., г.Волгоград, ул Пархоменко, д. 33, ком. 3 Банковские реквизиты: Р/сч. № 40702810826220001118 Банк: Филиал «Ростовский» АО «Альфа-Банк» Ростов-на-Дону БИК 046015207 Кор. счет 30101810500000000207
Директор /Трайдова А.В./	Директор /Киселев Д.Г./

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор" Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fc1-96f7-4fd85dbf1ab1	
ОТПРАВЛЕНО	ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР	21.08.26 15:07 (MSK)	Сертификат 020E42E400FDB349B849C5D1B2EA750AC1
УТВЕРЖДЕНО	МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна, Директор	25.08.26 09:25 (MSK)	Сертификат 46C441EF4A9176E37CC2460C0ADC4FF7

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуги	Наименование объекта	Ед. изм.	Кол-во чел/дней	Цена (руб.)	Общая стоимость (Руб.)
1	услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам основного общего образования	МКОУ Антиповская СШ	Чел/дни	228	165,17	37658,76
2	услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам основного общего образования	МКОУ Антиповская СШ филиал Сестренская ОШ	Чел/дни	76	165,17	12552,92
ИТОГО						50211,68

Общая стоимость: 50211,68 руб. (пятьдесят тысяч двести одиннадцать рублей 68 копеек)

Заказчик:
МКОУ Антиповская СШ

Исполнитель:
ООО «СОЮЗ-К»

Директор
_____/Трайдова А.В../
м.п.

Директор_____/Киселев Д.Г./
м.п.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор" Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fc1-96f7-4fd85dbf1ab1	
ОТПРАВЛЕНО	ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР	21.08.26 15:07 (MSK)	Сертификат 020E42E400FDB349B849C5D1B2EA750AC1
УТВЕРЖДЕНО	МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна, Директор	25.08.26 09:25 (MSK)	Сертификат 46C441EF4A9176E37CC2460C0ADC4FF7
		Приложение № 2 к муниципальному контракту № ОВ35-11/14 от «___» _____ 2026 г.	

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

Муниципальный заказчик: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Антиповская средняя школа Камышинского муниципального района Волгоградской области (МКОУ Антиповская СШ).

Электронная почта: antschool2@rambler.ru

Наименование закупки: Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам основного общего образования.

ОКПД2: 56.29.20.120.

1. Услуги по организации питания представляют собой услуги по изготовлению кулинарной продукции (горячих блюд) с использованием самостоятельно закупленных и доставленных продуктов питания и сырья. Питание должно быть разнообразным по дням недели в соответствии с двухнедельным меню, согласованным и утвержденным с Заказчиком. Меню может изменяться, в таком случае Исполнитель разрабатывает меню, а Заказчик в течение 10 (Десяти) календарных дней с момента поступления такого предложения, принимает меню путем подписания дополнительного соглашения к контракту. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд, кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32).

2. Место оказания услуг: Помещение пищеблока Заказчика, расположенного по адресу:

-403856, Волгоградская область, Камышинский район, с.Антиповка, ул. Дружбы, д. 56,

-403857, Волгоградская область, Камышинский район, с.Вихлянцево, ул. Мира, д. 25,

3. Исполнитель обеспечивает ежедневный прием пищи горячими блюдами по установленному Заказчиком режиму питания.

4. Условия оказания услуги:

4.1. Пищеблок Заказчика соответствует санитарным требованиям, предъявляемым к предприятиям общественного питания.

4.2. Заказчик предоставляет производственные и складские помещения, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по Контракту аренды, в соответствии с перечнем, предусмотренным Контрактом аренды, а также помещение для приема пищи, оснащенное необходимой мебелью (обеденный зал).

4.3. Исполнитель обеспечивает:

1) наличие двухнедельного меню, разработанного участником закупки (Исполнителем) и согласованного с руководителем образовательного учреждения (Заказчиком) и ежедневного меню с указанием выхода и цены блюд;

2) производство продукции общественного питания в соответствии с санитарными нормами и правилами;

3) своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми пищевыми продуктами и полуфабрикатами в соответствии с разработанным меню и с учетом количества питающихся, производственным инвентарем, посудой, моющими, дезинфекционными средствами и другими предметами материально-технического оснащения, обеспечивает соблюдение установленных правил приемки поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов, готовой продукции, требований к их кулинарной обработке, а также условий хранения и реализации, организует производственный контроль, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Продукты, необходимые для приготовления блюд по меню, могут происходить из всех стран, за исключением тех, на которые наложены официальные экономические санкции и санитарные ограничения в Российской Федерации.

4) соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых для приготовления пищи, требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и должен иметь документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Сопроводительную документацию необходимо сохранять до конца реализации продуктов;

5) качественный и полноценный набор продуктов питания;

6) выполнение двухнедельного меню, составленного Исполнителем, согласованного с Заказчиком,

до момента подписания контракта;

Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fc1-96f7-4fd85dbf1ab1

7) соответствие приготовляемых блюд установленным параметрам по качеству, стоимости, весу, калорийности, составу, Технологическим картам кулинарного изделия (блюда), ГОСТу;

8) разнообразный ассортимент блюд.

21.08.26 15:07
(MSK)

Сертификат 020E42E400FDB349B849C5D1B2EA750AC1

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА
КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**, Трайдова Анна Васильевна,
Директор

25.08.26 09:25
(MSK)

Сертификат 46C441EF4A9176E37CC2460C0ADC4FF7

9) организацию контроля качества и безопасности питания обучающихся; разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП (наличие программы ХАССП);

10) строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих на пищеблок Заказчика;

11) выполнение санитарных правил по условиям и срокам хранения и реализации скоропортящихся продуктов, готовой продукции;

12) входной контроль поступающих продуктов;

13) операционный контроль процесса технологической и кулинарной обработки продуктов;

14) контроль за санитарно-эпидемиологическим режимом в столовых;

15) качественное и высококультурное обслуживание;

16) сохранность предоставленных по договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом, находящимся в оперативном управлении, оборудования, мебели, иных товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой, содержание в чистоте помещений пищеблоков, оборудования: мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-техническое и холодильное оборудование, размещенного в помещениях пищеблока, а также соблюдение санитарных требований и правил по проведению текущих и генеральных уборок;

17) вывоз порожней тары, сбор и вывоз бытовых и пищевых отходов после каждого приема пищи, их утилизацию своими силами и за счет собственных средств;

18) проведение за счет собственных средств дезинфекции, дератизации, дезинсекции помещений пищеблоков в соответствии с нормативными документами;

19) постоянный производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение суточных проб продукции, изготавливаемой Исполнителем, в соответствии с нормами и правилами действующего законодательства. Исполнитель обязан копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию;

20) обеспечение пищеблока в полном объеме весоизмерительным оборудованием, с действующим сроком поверки и клеймения в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;

21) наличие у Исполнителя немеханизированного оборудования (кухонного, столового инвентаря и посуды и др.); спецодежды и спецобуви для сотрудников. Содержание и ремонт технологического оборудования осуществляется собственными силами Исполнителя и за свой счет; содержание и ремонт контрольно-измерительных приборов, которые должны периодически проверяться специалистами со стороны Исполнителя, за счет средств Исполнителя; косметический ремонт помещений (по согласованию);

22) осуществление эксплуатации торгово-холодильного оборудования, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременное обслуживание и ремонт оборудования по согласованию с Заказчиком;

4.4. Исполнитель обеспечивает содержание и текущий (капитальный) ремонт по согласованию с Заказчиком предоставленных производственных и складских помещений, оборудования, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности.

4.5. При оказании услуги по организации питания учащихся (далее – Услуги) Исполнитель обеспечивает допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию (в соответствии с требованиями ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»), прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, в том числе своевременное обследование на стафилококк, рота- и норовирусы, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющих личные медицинские книжки, с обязательным представлением Заказчику подтверждающих документов.

Исполнитель обязан обеспечить столовую Заказчика необходимым количеством квалифицированных работников и прочего персонала для оказания услуг по организации питания.

4.6. Исполнитель своевременно организует обязательные периодические медицинские осмотры сотрудников пищеблоков, проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания, согласно действующему законодательству.

5. Срок оказания и срок оплаты услуг:

5.1. Заказчик поручает, а Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания обучающихся, с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам основного общего образования, с момента заключения муниципального контракта, но не ранее 12.01.2026 г. по 28.02.2026 г., за исключением каникул, школьных выходных и праздничных дней, согласно графику оказания услуг.

5.2. Оплата за оказанную Исполнителем услугу Заказчик производит путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя по факту оказания услуг, ежемесячно, в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня подписания документов о приемке.

6. Требования к качественным характеристикам оказываемой услуги:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА
КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна,
Директор

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
Идентификатор: 00cfd214-7a54-4fc1-96b7-4fdd35d7fab1
Сертификат 020E42E400FDB349B849C5D1B2EA750AC1
46C441EF4A9176E37CC2460C0ADC4FF7

21.08.26 15:07

(MSK)

25.08.26 09:23

(MSK)

6.1. Услуга по организации питания учащихся Заказчика оказывается в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32) (при этом Исполнитель вправе использовать таблицу замены продуктов питания); Техническими регламентами Таможенного союза (ТР ТС), ГОСТ или ТУ; с учетом Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утв. приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 № 213н/178.

6.2. Исполнитель обязан своевременно осуществлять снабжение столовой необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся.

Продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью, пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32), СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28), Техническими регламентами Таможенного союза (ТР ТС), ГОСТ или ТУ. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТ, ТУ, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Требования к качественным характеристикам части продуктов, используемых при оказании услуги питания, указаны в разделе 7 Описания объекта закупки. Качественные характеристики иных продуктов, используемых при оказании услуги питания, должны соответствовать требованиям Описания объекта закупки и условиям контракта.

При изменении действующих ТР ТС, ГОСТ или ТУ, новые ТР ТС, ГОСТ или ТУ вступают в силу с момента их введения в действие.

6.3. Исполнитель обязан разработать двухнедельное меню рациона детей на период не менее 10 учебных дней в соответствии с пятидневным режимом работы образовательной организации, согласовать его с Заказчиком. В двухнедельном меню, с учетом возраста детей, должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. В двухнедельном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Набор продуктов питания, используемых для организации горячего питания, должен соответствовать рекомендуемым среднесуточным наборам пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений, указанных в приложении №7 [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32), СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28).

6.4. Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами. Фактический рацион питания должен соответствовать двухнедельному меню.

6.5. Исполнитель составляет двухнедельное меню в соответствии с требованиями раздела VIII [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32).

6.6. Исполнитель согласовывает с Заказчиком организацию и рацион питания учащихся.

Отпуск горячего питания учащимся необходимо организовать по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой (обеденном зале) должны быть закреплены определенные обеденные столы.

6.7. Исполнитель несет ответственность и осуществляет контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, качеством и безопасностью питания учащихся.

6.8. Используемые на объектах заказчика химические средства, предназначенные для уборки, должны иметь сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения (регистрационное удостоверение Минздравсоцразвития России на дезинфекционное средство, в котором указана область

применения средства; сертификат соответствия; инструкцию по применению дезсредства, утвержденную в соответствующем порядке).

6.9. Доведение в наглядной и доступной форме до сведения детей и работников Заказчика необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: цены, фирменное наименование предлагаемой продукции; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

6.10. Исполнитель обязан гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. По требованию Заказчика предоставить в течение 5 (пяти) рабочих дней все необходимые документы согласно действующему законодательству.

6.11. Исполнитель обязан не допускать наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) без маркировки; не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

7. Наименование, потребительские свойства и качественные характеристики используемой продукции:

№ п/п	Наименование	Требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) и качественным характеристикам используемых при оказании услуг продуктов питания
1	Полуфабрикат из мяса птицы(кур, цыплят - бройлеров) натуральный кусковой бескостный: - филе куриное нарезное	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2025 „Продукция из мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия“, не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
2	Полуфабрикат из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) натуральный кусковой бескостный: - мясо для тушения	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2025 „Продукция из мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия“, не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fc1-96f7-4fd85dbf1ab1

ОТПРАВЛЕНО ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР

21.08.26 15:07
(MSK)

Сертификат 020E42E400FDB349B849C5D1B2EA750AC1

УТВЕРЖДЕНО МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА
КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна,
Директор

25.08.26 09:25
(MSK)

Сертификат 46C441EF4A9176E37CC2460C0ADC4FF7

3	Полуфабрикаты из мяса птицы(кур, цыплят - бройлеров) натуральные кусковые мясокостные: - рагу	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2025 „Продукция из мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия“, не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
4	Полуфабрикаты из мяса птицы(кур, цыплят - бройлеров) натуральные кусковые мясокостные: - набор для чахохбили	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2025 „Продукция из мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия“, не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
5	Полуфабрикаты из мяса птицы(кур, цыплят - бройлеров) натуральные кусковые мясокостные: - окорочка рубленные	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2025 „Продукция из мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия“, не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
6	Полуфабрикаты из мяса птицы(кур, цыплят - бройлеров) рубленные формованные непанированные: - фрикадельки куриные	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2025 „Продукция из мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия“, не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ОТПРАВЛЕНО

УТВЕРЖДЕНО

ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий Теннадьевич, ДИРЕКТОР

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна, Директор

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fc1-96f7-4fd85d9f1ab1

Сертификат: 820f42e40bfb349b849c3d1b2e4750ac1

25.08.2025 13:05 (MSK)

25.08.2025 09:26 (MSK)

		соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
7	Полуфабрикаты из мяса птицы(кур, цыплят - бройлеров) рубленые формованные непанированные: - биточки из птицы	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2025 „Продукция из мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия“, не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
8	Полуфабрикаты из мяса птицы(кур, цыплят - бройлеров) рубленые формованные панированные: - котлета куриная рубленая	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2025 „Продукция из мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия“, не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
9	Полуфабрикаты из мяса птицы(кур, цыплят - бройлеров) рубленые неформованные: - фарш	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 0,5 -1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2025 „Продукция из мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия“, не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
10	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины мелкокусковые бескостные: - гуляш из говядины	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2025 „Продукция из мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия“, не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ОТПРАВЛЕНО 006-0003-00
УТВЕРЖДЕНО

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА
КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна,
Директор

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fc1-96f7-4fd85dbf1ab1
Сертификат: 020E42E4B0F8B3A9B849E3B1B2A4750AC1
21.08.26 15:07 (M6K)
25.08.26 09:25 (M6K)
ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР

		ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
11	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непанированные: - фрикадельки мясные	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
12	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непанированные: - биточки	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт., вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непанированные: - тефтели	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
14	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непанированные: - котлеты	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ОТПРАВЛЕНО

УТВЕРЖДЕНО

ООО "СОЮЗ-К", Миселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА
КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**, Трайдова Анна Васильевна,
Директор

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fe1-96f7-4fd85dbf1ab1

Сертификат 026842400F0B3498649C9B0B2A509C1

21.08.2019 19:07 (МСК)

25.08.2019 12:25 (МСК)

Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fe1-96f7-4fd85dbf1ab1

	- шницель	безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
15	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные панированные: - котлета	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
16	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые неформованные весовые, фасованные: - фарш	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 0,5-1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
17	Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные непанированные: - фрикадельки	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор" Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fc1-96f7-4fd85dbf1ab1
ОТПРАВЛЕНО ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР		21.08.2019 13:47 Сертификат 020E42E400FB3498849C5D0BFA750AC1
УТВЕРЖДЕНО МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна, Директор		25.08.2019 09:25 Сертификат 46C441EF4A9176E37CC2460C0ADC4FF7 (MSK)

18	Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные непанированные: - голубцы ленивые	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
19	Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные панированные: - котлеты рубленые с капустой	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
20	Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - картофель свежий очищенный целый	Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
21	Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - картофель свежий очищенный нарезной	Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
22	Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - морковь свежая очищенная	Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ОТПРАВЛЕНО

УТВЕРЖДЕНО

000 "СОЮЗ-К", Кирилов Дмитрий Геннадиевич, Директор

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна,

Директор

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fc1-96f7-4fd85dbf1ab1

21.08.2021 15:07 Сертификат 2020P412400PBB3498849C5B9B22A750A1

(MSK)

25.08.2021 12:25 Идентификатор: 46C412F409176B3498849C5B9B22A750A1

(MSK)

	целая	безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
23	Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: -морковь свежая очищенная нарезная	Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
24	Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - лук репчатый очищенный целый	Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
25	Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - свекла свежая очищенная целая	Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
26	Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - свекла свежая очищенная нарезанная	Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет
ОТПРАВЛЕНО	ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, директор	21.08.2015 15:57
УТВЕРЖДЕНО	МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна, Директор	25.08.2015 09:25

27	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности из рыбы и морепродуктов	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности отварные, тушеные, запеченные охлажденные и/или замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
28	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности из мяса и мясных продуктов	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности отварные, тушеные, запеченные охлажденные и/или замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
29	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности из мяса птицы и кролика	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности отварные, тушеные, запеченные охлажденные и/или замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
30	Полуфабрикаты мясные для первых блюд порционные (мясо говядины, птицы отварное для первых блюд, фрикадельки мясные, куриные, рыбные)	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности отварные, тушеные, запеченные охлажденные и/или замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
31	Полуфабрикаты мучные, мучные кондитерские и х/булочные	Полуфабрикаты мучные, мучные кондитерские и х/булочные разной степени готовности замороженные, в упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ОТПРАВЛЕНО ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий

УТВЕРЖДЕНО МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна, Директор

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fc1-96f7-4fd85dbf1ab1

Сертификат 020842400FDB3498849C591B2E750AC1

25.08.2015 15:07 (MSK) 25.08.2015 09:25 (MSK)

		эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
32	Мучные, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия	Готовые изделия промышленного производства в герметичной индивидуальной потребительской упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).

Заказчик:
МКОУ Антиповская СШ

Исполнитель:
ООО «СОЮЗ-К»

Директор
_____/Трайдова А.В./
м.п.

Директор_____/Киселев Д.Г./
м.п.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор" Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fc1-96f7-4fd85dbf1ab1	
ОТПРАВЛЕНО	ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР	21.08.26 15:07 (MSK)	Сертификат 020E42E400FDB349B849C5D1B2EA750AC1
УТВЕРЖДЕНО	МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна, Директор	25.08.26 09:25 (MSK)	Сертификат 46C441EF4A9176E37CC2460C0ADC4FF7

**Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений
в столовой образовательного учреждения МКОУ Антиповская СШ согласно СанПиН 1.2.3685-21
«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека
факторов среды обитания»**

№п/п	Требования санитарных норм и правил к организации оказания услуг общественного питания в муниципальных образовательных учреждениях (назначение помещения)	МКОУ Антиповская СШ	Филиал МКОУ Антиповской СШ МКОУ Сестренская СШ
	Площадь в т.ч.	202,4	44,50
	производственная площадь	88,42	34,50
	подсобные помещения	38,2	10.00
1	Склады	имеется	имеется
	Стеллажи	имеются	отсутствует
	Подтоварники	отсутствует	отсутствует
	Среднетемпературные холодильные шкафы	имеются	имеется
	Низкотемпературные холодильные шкафы	имеются	имеется
2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	имеется	отсутствует
	Производственные столы	имеются	отсутствует
	Моечная ванна	имеется	отсутствует
	Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	имеется	имеется
	Раковина для мытья рук	имеется	отсутствует
3	Холодный цех	имеется	отсутствует
	Производственные столы	имеется	отсутствует
	Контрольные весы	имеется	отсутствует
	Среднетемпературные холодильные шкафы	имеется	отсутствует
	Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	имеется	отсутствует
	Бактерицидная установка для обезвреживания воздуха	имеется	имеется
	Моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	отсутствует	отсутствует
	Раковина для мытья рук	имеется	отсутствует
4	Мясо-рыбный цех	отсутствует	отсутствует
	Производственные столы	отсутствует	имеется
	Контрольные весы	отсутствует	имеется
	Среднетемпературные холодильные шкафы	отсутствует	имеется
	Низкотемпературные холодильные шкафы	отсутствует	имеется
	Электромясорубка	имеется	имеется
	Колода для разуба мяса	отсутствует	отсутствует
	Моечная ванна	отсутствует	отсутствует
	Раковина для мытья рук	отсутствует	отсутствует
5	Помещение для обработки яиц	отсутствует	отсутствует
6	Мукомольный цех	отсутствует	отсутствует

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Идентификатор: 000024-7a54-4f1-96f7-4fd85dbf1ab1

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННЫМ ПОДПИСАНИЕМ

ОТПРАВЛЕНО

ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР

21.08.26

(MSK)

15:07

Сертификат: 020E42E400FDB349B849C5D1B2EA750AC1

УТВЕРЖДЕНО

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

25.08.26

(MSK)

09:25

Сертификат: 46C441FE4A9176E37CC2460C0ADC4FF7

УЧРЕЖДЕНИЕ «АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА

КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна,

Директор

7	Доготовочный цех	имеется	имеется
8	Помещение для нарезки хлеба	отсутствует	отсутствует
9	Горячий цех	отсутствует	отсутствует
	Производственные столы (для сырой продукции)	имеется	имеется
	Производственные столы (для готовой продукции)	имеется	имеется
	Электрическая плита	имеется	имеется
	Духовой (жарочный) шкаф	имеется	имеется
	Электропривод для готовой продукции	отсутствует	отсутствует
	Электрокотел	отсутствует	отсутствует
	Контрольные весы	имеются	имеется
	Раковина для мытья рук	имеется	имеется
10	Моечная кухонной посуды	имеется	имеется
	Производственный стол	имеется	отсутствует
	Моечные ванны	имеются	имеется
	Стеллаж	имеются	имеется
	Раковина для мытья рук	имеется	отсутствует
11	Моечная тары	отсутствует	отсутствует
	Моечная ванна	имеется	отсутствует
	Электрооборудование	отсутствует	отсутствует
	Водонагреватель	имеется	имеется
	Хлебопечь	отсутствует	отсутствует
	Электросковорода	отсутствует	отсутствует
	Посудомоечная машина	отсутствует	отсутствует

Заказчик:
МКОУ Антиповская СШ

Исполнитель:
ООО «СОЮЗ-К»

Директор
_____/Трайдова А.В./
м.п.

Директор_____/Киселев Д.Г./
м.п.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор" Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fc1-96f7-4fd85dbf1ab1	
ОТПРАВЛЕНО	ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР	21.08.26 15:07 (MSK)	Сертификат 020E42E400FDB349B849C5D1B2EA750AC1
УТВЕРЖДЕНО	МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна, Директор	25.08.26 09:25 (MSK)	Сертификат 46C441EF4A9176E37CC2460C0ADC4FF7

Форма
сводного отчета об оказанных услугах за период с _____ по _____
по контракту № _____ от «_____» _____ 20____ г.

Заказчик: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Антиповская средняя школа Камышинского муниципального района Волгоградской области

ИНН / КПП, адрес: 3410061806/341001001, 403856, Волгоградская область, Камышинский район, с. Антиповка, ул. Дружбы, дом 56

Исполнитель: _____
ИНН / КПП, адрес: _____

Дата	Расшифровка услуг	Количество услуг	Цена за единицу услуги, рублей	Стоимость, рублей (с учетом НДС / Без НДС)
ИТОГО				

Выше перечисленные услуги выполнены полностью и в срок.

Сдал _____ / _____ /
М.П.

Принял _____ / _____ /
М.П.

Заказчик:
МКОУ Антиповская СШ

Исполнитель:
ООО «СОЮЗ-К»

Директор
_____/Трайдова А.В../
М.П.

Директор _____/Киселев Д.Г./
М.П.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор" Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fc1-96f7-4fd85dbf1ab1	
ОТПРАВЛЕНО	ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР	21.08.26 15:07 (MSK)	Сертификат 020E42E400FDB349B849C5D1B2EA750AC1
УТВЕРЖДЕНО	МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна, Директор	25.08.26 09:25 (MSK)	Сертификат 46C441EF4A9176E37CC2460C0ADC4FF7

График оказания услуг

Наименование образовательной организации	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Время оказания услуг
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Антиповская средняя школа Камышинского муниципального района Волгоградской области	403856, Волгоградская область, Камышинский район, с. Антиповка, ул. Дружбы, д. 56, 403857, Волгоградская область, Камышинский район, с. Вихлянцево, ул. Мира, д. 25	с «01» сентября 2026 г. по «29» декабря 2026 г. ежедневно, за исключением каникул, школьных выходных и праздничных дней. Этап № 1: дата начала исполнения этапа - 01.09.2026 г. дата окончания исполнения этапа – 30.09.2026г. Этап № 2: дата начала исполнения этапа - 01.10.2026 г. дата окончания исполнения этапа – 30.10.2026 г. Этап № 3: дата начала исполнения этапа - 02.11.2026 г. дата окончания исполнения этапа – 27.11.2026г. Этап № 4: дата начала исполнения этапа - 01.12.2026 г. дата окончания исполнения этапа – 29.12.2026г.	В рабочие дни учебного процесса (понедельник-пятница) по согласованию с Заказчиком. Раздача готовых блюд осуществляется согласно графику питания в столовой на 2026 учебный год Санитарная уборка производственных помещений и оборудования: не более 15 минут после завершения питания учащимися.

Заказчик:
МКОУ Антиповская СШ

Исполнитель:
ООО «СОЮЗ-К»

Директор _____/Трайдова А.В./
м.п.

Директор _____/Киселев Д.Г./
м.п.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
Идентификатор: 00cfd2f4-7a54-4fc1-96f7-4fd85dbf1ab1

ОТПРАВЛЕНО **ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР**

21.08.26 15:07 (MSK)

Сертификат 020E42E400FDB349B849C5D1B2EA750AC1

УТВЕРЖДЕНО **МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АНТИПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Трайдова Анна Васильевна, Директор**

25.08.26 09:25 (MSK)

Сертификат 46C441EF4A9176E37CC2460C0ADC4FF7