

25K - 913 0401 342800190 244 226 00504 018 0101 = 46 876, 76
913 0401 342801300 244 226 00000 018 0101 = 91 286, 77
913 0401 342801300 244 226 00500 018 0101 = 13 730, 79
913 0401 342801330 244 226 00500 018 0101 = 28 679, 46
913 0401 342801330 244 226 00607 018 0101 = 74 321, 16

КОНТРАКТ № ДП

на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях Среднеахтубинского муниципального района Волгоградской области в 2026г.

Среднеахтубинский район

17.02.2026 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» с. Рахинка Среднеахтубинского района Волгоградской области (сокращенное наименование – МОУ СОШ с. Рахинка), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Анохиной Нелли Сергеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Венера»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора **Ивановой Ирины Валентиновны**, действующего на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании, именуемые как «Стороны», заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен 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» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ),

Идентификационный код закупки: 26 3 3428083060342801001 0003 000 0000 000.

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса Российской Федерации, Бюджетного кодекса Российской Федерации, Федерального закона № 44-ФЗ, а также иных федеральных законов, законов Волгоградской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Волгоградской области, муниципальных правовых актов, действующих на момент его заключения.

1.3. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства на **оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в МОУ СОШ с. Рахинка**, согласно прилагаемому меню (Приложение № 1 «Примерное меню основного (организованного) питания») в зависимости от режима (смены) обучения:

- дети 7-11 лет, обучающиеся в 1 смену по образовательным программам начального общего образования, обеспечиваются завтраками;
- дети 7-11 лет, обучающиеся во 2 смену по образовательным программам начального общего образования, обеспечиваются обедами;
- дети 7-11 лет с ограниченными возможностями здоровья (далее – дети с ОВЗ), дети-инвалиды, обучающиеся в 1 смену по адаптированным образовательным программам начального общего образования, обеспечиваются завтраками и вторыми завтраками;
- дети 7-11 лет с ОВЗ, дети-инвалиды, обучающиеся во 2 смену по адаптированным образовательным программам начального общего образования, обеспечиваются обедами и полдниками;
- дети 12-18 лет из малоимущих семей, имеющих среднедушевой доход, не превышающий величину прожиточного минимума на душу населения в Волгоградской области, из многодетных семей, состоящие на учете у фтизиатра вне зависимости от среднедушевого дохода семьи ребенка, из семей лиц, признанных беженцами на территории Российской Федерации, или получивших временное убежище на территории Российской Федерации, или признанных вынужденными переселенцами, из семей лиц, пострадавших в результате чрезвычайных ситуаций природного или техногенного характера (далее – дети 12-18 лет льготных категорий), а также из семей мобилизованных

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР
И.В. КОВАЛЕВ

Иванова Ирина Валентиновна

граждан, граждан, принимающих участие в специальной военной операции, граждан, погибших (умерших) при участии в специальной военной операции, обучающиеся в 1 смену по образовательным программам основного общего или среднего общего образования, обеспечиваются завтраками.

- дети 12-18 лет льготных категорий, а также из семей мобилизованных граждан, граждан, принимающих участие в специальной военной операции, граждан, погибших (умерших) при участии в специальной военной операции, обучающиеся во 2 смену по образовательным программам основного общего или среднего общего образования, обеспечиваются обедами;

- дети 12-18 лет с ОВЗ, дети-инвалиды обучающиеся в 1 смену по адаптированным образовательным программам основного общего или среднего общего образования, обеспечиваются завтраками и вторыми завтраками;

- дети 12-18 лет с ОВЗ, дети-инвалиды, обучающиеся во 2 смену по адаптированным образовательным программам основного общего или среднего общего образования, обеспечиваются обедами и полдниками.

- воспитанники групп дошкольного образования дети возраста до 7-ми лет обеспечиваются питанием согласно 10,5- часовому режиму пребывания.

1.4. Срок оказания услуг: 12.01.2026 г., согласно графику оказания услуг (Приложение № 5).

1.5. Место оказания услуг: по адресу (адресам) в соответствии с графиком оказания услуг (Приложение № 5).

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Контрактом и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта составляет 282 633,13 (Двести восемьдесят две тысячи шестьсот тридцать три) рубля 13 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.

2.2. Сумма, подлежащая уплате заказчиком 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.

2.3. В общую цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с оказанием услуг.

2.4. По согласованию Сторон в ходе исполнения Контракта допускается снижение цены Контракта без изменения предусмотренного Контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий Контракта.

2.5. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

2.5.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации за счет средств бюджета Среднеахтубинского муниципального района.

2.5.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате п.п. 2.1. настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании выставленных счетов-фактур и актов оказанных услуг без предоплаты. Расчет за оказанные услуги (часть услуг) осуществляется в течение 10 (десяти) дней со дня подписания Заказчиком Акта оказанных услуг.

2.6. При начислении Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и отказе

Исполнителя в ее уплате по соответствующему письменному требованию Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом суммы неустойки (штрафа, пени).

2.7. Заказчик по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения Контракта вправе увеличить предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшить предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта.

3. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

3.1. Ежедневно не позднее 14 часов Заказчик предоставляет ответственному представителю Исполнителя Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной сторонами (Приложение № 2).

3.2. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 3). В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество питающихся на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя.

3.3. Не позднее 10-го числа месяца, следующего за отчетным на основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, Исполнителем составляется Акт оказанных услуг и передается Заказчику в 2-х экземплярах.

3.4. Акт оказанных услуг должен содержать:

- ссылку на настоящий Контракт, дату подписания акта;
- место оказания услуг;
- наименование, объем и цену оказываемых услуг;
- указание недостатков или отсутствие таковых;
- фамилии и подписи уполномоченных представителей сторон.

3.5. Заказчик в течение 3-х рабочих дней, с даты получения вышеуказанного Акта, обязан направить Исполнителю один экземпляр подписанного акта оказанных услуг по настоящему Контракту или письменный мотивированный отказ от подписания такого Акта, перечень выявленных недостатков услуг с устранением недостатков в течение 2 дней со дня получения такого акта.

3.6. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с законодательством РФ.

3.7. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у заказчика исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключение могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

3.8. При наличии технической возможности стороны, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ, используют электронный документооборот

при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Обеспечивать Исполнителя объемом заказа, указанного в Приложении № 4. Указанный в Приложении №4 объем услуги является твердым и не может изменяться в ходе исполнения Контракта.

4.1.2. Поручить Исполнителю оказание услуг, предусмотренных настоящим контрактом, и может в любое время контролировать ход их оказания.

4.1.3. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

4.1.4. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.5. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.6. Передать Исполнителю договоры безвозмездного пользования объектами муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания.

4.1.7. Безвозмездно предоставлять Исполнителю электроэнергию, холодную и горячую воду, канализацию, отопление, вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания.

4.1.8. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непроизводственных помещений с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

4.1.9. Оснащать производственную зону и непроизводственные помещения пожарной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непроизводственных помещениях, одновременно с общей охраной здания образовательного учреждения.

4.1.10. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.1.11. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем ответственного по организации _____.

4.1.12. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, стороны ставят об этом в известность друг друга не позднее, чем за 2 дня.

4.1.13. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы образовательного учреждения, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи). Незамедлительно (не менее чем за сутки) оповещать Исполнителя о введении в учреждении карантина.

4.1.14. При наличии технической возможности у Исполнителя проводить электронные расчеты за питание и формировать необходимую отчетность, связанную с выполнением Контракта через автоматизированную информационно-расчетную систему учета операций, установленную Исполнителем (с момента установки Исполнителем).

4.1.15. При наличии технической возможности Заказчик, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ, использует электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Оказать услуги по организации питания в каникулярный период в соответствии с установленными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами:

-СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-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»;

4.2.2. Оказывать услуги по адресу согласно Приложению № 5 к настоящему Контракту.

4.2.3. Оказывать услуги общественного питания детей в соответствии с меню, предложенным Заказчиком. Меню может изменяться путем подписания дополнительного соглашения к контракту.

4.2.4. Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания _____.

4.2.5. Обеспечивать технологию приготовления пищи, а в случае нарушения такой технологии или в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.6. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо. Исполнитель вправе изменять технологическую карту в соответствии действующим СанПиН.

4.2.7. Приготовление пищи производится Исполнителем ежедневно на пищеблоке учреждения.

4.2.8. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, мытые и/или очищенные овощи и другое) согласно Приложению № 6.

4.2.9. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2.10. Нести ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.11. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуги по общественному питанию детей, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО.

4.2.12. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. В случае требования, предоставить в течение 5 (пяти) рабочих дней все необходимые документы согласно действующего законодательства.

4.2.13. 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.

4.2.14. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил.

4.2.15. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.

КОМИТЕТ ПО ФИНАНСАМ
ОТДЕЛ КАЗНАЧЕЙСКОГО ИСПОЛНЕНИЯ
ПРОДУКТА
12.02.2026

4.2.16. Обеспечивать ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

4.2.17. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.2.18. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг;
- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

4.2.19. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

4.2.20. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

4.2.21. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству. По требованию Заказчика предоставить перечень работников Исполнителя, допущенных к оказанию услуг по настоящему Контракту, с указанием сроков пройденного периодического медицинского осмотра.

4.2.22. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, перенося инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и не допускать наличия на пищеблоках, складах и иных местах оказания услуг насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи и др.; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

4.2.23. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей

инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний.

4.2.24. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

4.2.25. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.2.26. Исполнитель не допускает к оказанию услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.

4.2.27. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

4.2.28. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4.2.29. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта.

4.2.30. Обеспечить на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.

4.2.31. При наличии технической возможности Исполнитель, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ, использует электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.2.32. Предоставить возможность Заказчику осуществления проверки производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм:

1) перед заключением контракта;

2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Контракте);

3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;

4) в течение действия контракта независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

4.2.33. Нести все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика.

КОМИТЕТ ПО ФИНАНСАМ
ОТДЕЛ КАЗНАЧЕЙСКОГО ИСПОЛНЕНИЯ
БЮДЖЕТА
12.02.2016
ПРОВЕРИТЬ
ИСПОЛНЕН

4.2.34. Уведомлять Заказчика о смене Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Контракте) не позднее 3 (Трех) календарных дней с момента такой смены.

4.3. Заказчик вправе:

4.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

4.3.2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блюд;
- проводить проверку переданного в аренду имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг, оказываемых в рамках контракта.

4.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.5. Осуществлять проверку производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков по изготовлению полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм. Заказчик имеет право без предупреждения Исполнителя осуществлять проверки по следующим основаниям:

- 1) перед заключением контракта;
- 2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем, Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в настоящем Контракте);
- 3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;
- 4) в течение действия контракта независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

Все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика несет Исполнитель.

По результатам такой проверки составляется Акт Заказчика.

4.4. Исполнитель вправе:

4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг, согласно настоящему контракту.

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов согласно действующему законодательству при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

4.4.4. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые у Заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени),

если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

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

5.2. Взыскание неустойки с Исполнителя

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

5.2.2. В соответствии с ч. 7 ст. 34 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения. Согласно той же норме размер пеней устанавливается Контрактом и равен одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки ЦБ РФ от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем. Исключение составляют случаи, для которых законодательством РФ установлен иной порядок начисления пеней.

5.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), Поставщик обязан уплатить Заказчику штраф – 10% цены контракта. В случае нарушения Исполнителем обязательств по Контракту Заказчик вправе удержать начисленную за данное нарушение неустойку из суммы, подлежащей уплате Исполнителю за произведенную поставку.

При этом Исполнитель должен быть уведомлен о факте удержания, сумме и основаниях начисления неустойки в течение 10 календарных дней с момента исполнения обязательств по Контракту с надлежащим уведомлением Поставщика.

5.3. Взыскание неустойки с Заказчика

5.3.1. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком контрактных обязательств Поставщик вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

5.3.2. Неустойка начисляется Заказчику за каждый день просрочки исполнения предусмотренного Контрактом обязательства начиная со дня, следующего за днем истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Размер неустойки равен одной трехсотой действующей на дату уплаты неустойки ключевой ставки ЦБ РФ от не уплаченной в срок суммы.

5.3.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, Поставщик вправе взыскать с Заказчика штраф – 1 000,00 руб.

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

КОМИТЕТ ПО ФИНАНСАМ
ОТДЕЛ КАПИТАЛЬНОГО ИСПОЛНЕНИЯ
БЮДЖЕТА
12.02.2026
ПРОВЕРЕНО
И.В. ПЕТРОВ

Если иное не предусмотрено законом, сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательство при осуществлении предпринимательской деятельности, несет ответственность, если не докажет, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств.

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА

6.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания сторонами, действует по **31.12.2026**, а в части возмещения убытков, выплаты неустойки – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

7. РАСТОРЖЕНИЕ КОНТРАКТА

7.1. 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.

7.2. 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. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае нарушения Исполнителем п.п. 4.3.6. настоящего Контракта, при выявлении Заказчиком в ходе проведения проверки, несоответствий действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам производственных площадей Исполнителя и/или Поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

7.3. 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.

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

7.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу, и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для

принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

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

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

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

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

7.11. 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.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Настоящий Контракт заключен в письменном виде в 2 (двух) экземплярах, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

8.2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего контракта, разрешаются путём направления письменных претензий одной стороне контракта, другой стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 30 дней со дня её получения. В случае не достижения согласия, либо неполучения в установленный срок ответа на претензию, спор подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.

9. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

9.1. Приложение № 1 – МЕНЮ.

9.2. Приложение № 2 – Форма заявки на питание.

9.3. Приложение № 3 – Форма Абонементной книжки.

9.4. Приложение № 4 – Расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг общественного питания.

9.5. Приложение № 5 – График оказания услуг.

9.6. Приложение № 6 – Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой МОУ СОШ с. Рахинка согласно СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

10. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

МОУ СОШ с. Рахинка

Адрес: 404145, Волгоградская область,
Среднеахтубинский район, с. Рахинка,
ул. Степная, 71а
Телефон 88447973576
Электронная почта: rah.sosh@gmail.com
ОГРН 1023405174748
ИНН 3428083060
КПП 342801001
л/с 03584038880
в ОТДЕЛЕНИЕ ВОЛГОГРАД
Г. ВОЛГОГРАД
р/с 03231643186510002900
Кор/сч 40102810445370000021
БИК 011806101

/Анохина Н.С./

Исполнитель:

Общество с ограниченной
ответственностью «Венера»
Адрес для почтовой корреспонденции:
400117, г. Волгоград, Бульвар 30-летия
Победы, дом 39 Б, офис 19
ИНН/КПП 3445079459/344301001
ОГРН 1063460024022
р/сч 40702810201000013284
Банк Южный филиал ПАО
«Промсвязьбанк» г. Волгоград
Кор. счет 30101810100000000715
БИК 041806715
Телефон 8(8442) 48-32-57
E-mail: Venera-volg@mail.ru

Директор Иванова И.В./
М.П. 16.01.26



Приложение № 1
к Контракту № ДП
от «16» января 2026 г.

МЕНЮ
(Прилагается)

Форма заявки на питание _____
(дата)

Исполнитель: _____
Заказчик: МОУ _____

Номер и литера класса	Смена (в случае если все обучающиеся не помещаются в столовой одновременно)	оказание услуг по организации горячего питания воспитанников, получающих дошкольное образование		1-4 классы		5-11 классы	
		оказание услуг по организации горячего питания воспитанников получающих дошкольное образование (дети до 3-х лет)	оказание услуг по организации горячего питания воспитанников получающих дошкольное образование (дети 3-7 лет)	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся льготных категорий, обучающихся из семей мобилизованных граждан, граждан, принимающих участие в специальной военной операции, граждан, погибших (умерших) при участии в специальной военной операции	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов
Итого:							

Заявку принял представитель Исполнителя:

Заявку составил представитель Заказчика:

должность _____

подпись _____

/ _____ /
расшифровка

должность _____

подпись _____

/ _____ /
расшифровка



/Анохина Н.С./



Исполнитель

М.П.

/Иванова И.В./

16.09.26

Форма Абонементной книжки

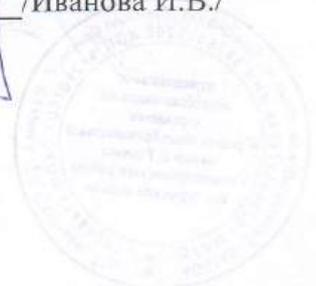
<p>Абонементная книжка</p> <p>Корешок</p> <p>Дата оказания услуг "___" _____ 20__ г.</p> <p>Заказчик: _____ Исполнитель: _____</p> <p>Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать)</p> <p>_____</p> <p>Комплект _____ руб. _____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



/ Анохина Н.С. /



Исполнитель: _____ /Иванова И.В./
М.П. 16.01.26



Расчет объема заказа на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в
МОУ СОШ с. Рахинка

Наименование услуги	Код по ОКПД2	Стоимость услуги в день (руб.)	Количество дето-дней	Объем услуги (руб.)
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование (1-4 классы)	56.29.20.120	133,89	885	118492,65
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся льготных категорий, обучающихся из семей мобилизованных граждан, граждан, принимающих участие в специальной военной операции, граждан, погибших (умерших) при участии в специальной военной операции, получающих основное общее и среднее общее образование (5-11 классы)	56.29.20.120	133,89	714	95 597,46
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, получающих начальное общее образование (1-4 классы)	56.29.20.120	157,89	19	2 999,91
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, получающих основное общее и среднее общее образование (5-11 классы)	56.29.20.120	157,89	44	6 947,16
Оказание услуг по организации питания (Дети возраста до 3-х лет (ясли), 10,5ч.)	56.29.20.190	163,30	70	11 431,00
Оказание услуг по организации питания (Дети возраста 3-7 лет, 10,5ч.)	56.29.20.190	169,05	279	47 164,95
ВСЕГО				282 633,13



Заказчик: /Анохина Н.С./



Исполнитель: /Иванова И.В./

М.П.

КОМИТЕТ ПО ФИНАНСАМ
ОТДЕЛ КАЗНАЧЕЙСКОГО ИСПОЛНЕНИЯ
БЮДЖЕТА

12.02.2026
ПРОВЕРЕНО
КОВАЛЕВ Р.С.

График оказания услуг

Наименование организации	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Вид услуг
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» с. Рахинка Среднеахтубинского района Волгоградской области	обл Волгоградская, м.р-н Среднеахтубинский, с.п. Рахинское, с Рахинка, ул Степная, зд. 71а	С 12.01.2026 по 23.01.2026	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в МОУ СОШ с. Рахинка
	404145, Волгоградская область Среднеахтубинский район с. Рахинка, ул. Ленина, д.23		
	404149 Волгоградская область Среднеахтубинский район п. Красный Октябрь ул. Центральная ,8		
	404165 Волгоградская область Среднеахтубинский район п. Максима Горького ул. Школьная, 7		



/Анохина Н.С./



Исполнитель:

/Иванова И.В./

М.П.



Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой образовательного учреждения согласно СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа» с. Рахинка (МОУ СОШ с. Рахинка)

№ п/п		Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	МОУ СОШ с. Рахинка Ул. Стенная 71А	Филиал МОУ СОШ с. Рахинка СОШ п. Красный Октябрь	Филиал МОУ СОШ с. Рахинка СОШ п. Максима Горького	Дошкольное отделение МОУ СОШ с. Рахинка
		Площадь, в т.ч.:	108,4	52,2	61,6	40,4
		непроизводственная	51,2	7	29,3	18,9
		производственная	31,4	29,6	19,9	17,3
		подсобное помещение	25,8	15,6	12,4	4,2
1	наличие помещения	<u>Столовая-догоготовочная</u>				да
1.1.	- дoгoтoвoчнoй цeх (xoлoднoй), oснaщeниe:	Производственные помещения:				
		*производственные столы	да	да	да	Да
		*весы электронные настольные до 10кг	-	-	да	да
		*машины для нарезки овощей различной формы				
		*холодильники среднетемпературные		да	да	да
		*слайсер для нарезки гастрономии				
		*ванна производственная 2-х секционная для вторичной обработки овощей и фруктов			да	да
		*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	да	да	да	да
		*раковина для мытья рук	да	да	да	да
		*бактерицидная лампа				
		*вентиляционная система (вытяжка)			да	
*кондиционер						

наличие помещения			да	да	
- дотоготовочный цех (горячий), оснащение:		да			да
	*котел электрический	да			
	*пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)				
	*плиты электрические	да	да	да	Да
	*духовой(жарочный) шкаф	да	да	да	да
	* электрическая сковорода				
	*термошуп		да		
	*протирочная машина или блендер		да		
	*мясорубка для готовой продукции		да		
	*электрический кипятильник				
	*шкаф тепловой (для поддержания температуры разогретых готовых блюд и кулинарных изделий)				
	*холодильник производственный	да	да	да	да
	*холодильник для хранения суточных проб	да	да		да
	*холодильник низкотемпературный	да	да		
	*контрольные термометры для холодильного оборудования)	да	да	да	
	*производственные столы (не менее двух) для сырой и готовой продукции	да	да	да	да
	*ванна производственная		да		да
	*подставка под пароконвектомат				
	*тележка для пароконвектомата				
	*весы электронные настольные до 10кг	да		да	да
*набор необходимого кухонного инвентаря с соответствующей маркировкой	да	да	да	да	
*раковина для мытья рук	да	да		да	
наличие помещения					
- мясорыбный цех с местом для обработки яиц, оснащение:	*мясорубка электрическая				
	среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы(в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов)				
	*фаршемешалка				
	*котлетоформовочного автомата				
	*производственные столы не менее 3-х				
	*ванны производственные для мяса, птицы, рыбы				
	*емкости для обработки яиц				

	*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой				
	*весы электронные настольные до 10кг				
	*раковина для мытья рук				
наличие помещения					
(первичной обработки овощей).	*производственные (столы не менее 2-х)				
	*картофелеочистительная и овощерезательная машина				
	*холодильник				
	*раковина для мытья рук				
наличие помещения					
(вторичной обработки овощей).	*производственные (столы не менее 2-х)				
	моечные ванны не менее 2-х				
	универсальный механический привод или(и) овощерезательная машина, холодильник ,раковина для мытья рук.				
наличие помещения					
-мучной цех оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)				
	*тестомесильная машина				
	*контрольные весы				
	*пекарский шкаф				
	*стеллажи				
	*моечная ванна				
	*раковина для мытья рук				
	*просеиватель муки				
наличие помещения					
помещение для нарезки хлеба	*производственный стол				
	*хлеборезательная машина				
	*шкафы для хранения хлеба				
	*раковина для мытья рук				
наличие помещения					
		да			
- моечная столовой посуды	*посудомоечная машина панельного или купольного типа				
	*ванна производственная 3-х секционная для мытья столовой посуды, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	да	да		да

		*ванна производственная 2-х секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками				
		*металлические сетки с ручками	да	Да		
		*стеллажи для хранения чистой посуды	да	да	да	да
		*передвижные тележки для посуды				
		*транспортёр				
		*производственный стол				
		*кассеты для хранения столовых приборов				
		*контрольный термометр		да		
		*раковина для мытья рук	да		да	да
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	да	да		да
	наличие помещения				да	
						да
	- моечная кухонной посуды	*производственный стол				
		*ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой				
		*стеллажи для хранения чистой посуды	да			да
		*контрольный термометр				
		*раковина для мытья рук	да			да
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	да			
		Складские помещения:				
	наличие помещения					
	- охлаждаемые камеры, оснащение	*среднетемпературные холодильники	да	да		
		*низкотемпературные холодильники	да	да		
		*стеллажи		да		
		*подтоварники				
		*контрольные термометры	да	да		
	наличие помещения					да
- кладовая для сыпучих продуктов, оснащение	*стеллажи	да	да			да
	*подтоварники					
	*емкости для продукции	да				да
	*товарные весы		да			
	*психрометры	да	да			

1.3.	наличие помещения	Вспомогательные помещения:				
	посуды и инвентаря	*шкаф для посуды и инвентаря				
		*стеллажи				
	наличие помещения					
	загрузочная, оснащена	*весы напольные				
		*производственный стол				
		*подтоварники				
	наличие помещения	-моечная тары				
		*двухсекционная моечная ванна				
	наличие помещения					
	бытовые помещения для персонала, оснащение:	*душевая				
		*шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды	да	да	да	да
		*стулья или скамейки	да	да	да	да
		*зеркало		да	да	
		*унитаз				
		*раковина для мытья рук				
	наличие помещения					да
заведующий о производств	*офисная мебель				да	
	*оргтехника				да	
	*укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи	да				
число помещений					да	
технические помещения:	- помещение или место для хранения уборочного инвентаря. (Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!)	да	да			
	-помещение или место для хранения моющих и дезинфицирующих средств	да	да		да	

		- вентиляционная камера					
		- электрощитовая	да	да		да	
		-место для хранения отходов	да	да			
1.4.	наличие помещений						
		обеденный зал:					
			- зал для приема пищи	да	да	да	
	линия раздачи, оснащение:		*мармит для первых, вторых, третьих блюд				
			*холодильная витрина или охлаждаемый прилавок				
			*весы электронные настольные до 10кг				
		*стол производственный					
		- буфет					
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды					
2	наличие помещений	Буфет-раздаточная					
2.1.	наличие помещений	Производственные помещения					
		- производственное помещение для порционирования и раздачи блюд и кулинарных изделий, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд;					
		*производственные столы не менее 2-х					
		*электрошита					
		*холодильные шкафы не менее 2-х					
		- моечная столовой и кухонной посуды					
2.2.	наличие помещений						
		Складские помещения:					
		- кладовая для сухих продуктов	да	да			
2.3.	наличие помещений						
		Вспомогательные помещения:					
		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двустворчатым шкафом	да	да			

2.4.	наличие помещения	Технические помещения:				да
		- электрощитовая	да	да		да
		- вентиляционная камера				
2.5.	наличие помещения	Обеденный зал:				
		- зал для приема пищи	да	да	да	
		- линия раздачи				
		- буфет				
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды				



Исполнитель:  /Иванова И.В./

М.П.

