

## ДОГОВОР № 46

на оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся  
муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя  
общеобразовательная школа с.Знаменка муниципального района Белебеевский район  
Республики Башкортостан  
с 01 января 2023 г. по 31 декабря 2025 г.

г. Белебей

«16» 01.2023 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Знаменка муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Вольвич О.Ю. действующего(ей) на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Горбачевская Ирина Ивановна, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Горбачевской И.И., ОГРНИП 312025521200012, действующей на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 18.07.2011 N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" (далее – Федеральный закон) и иных нормативных правовых актов Российской Федерации и Республики Башкортостан, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

### 1. Предмет Договора.

1.1. В соответствии со статьями 28, 37 Федерального Закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стороны обязуются совместно организовать в соответствии с установленными нормативами, нормами и правилами горячее питание обучающихся.

1.2. Горячее питание обучающихся, предоставляется в учебные дни фактического посещения общеобразовательного учреждения.

1.3. Исполнитель обязуется оказать услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения Башкирская гимназия-интернат г. Белебей муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан согласно Приложению №1, а также детей, питание которых осуществляется за счет средств родителей на основании договора, заключенного с родителем (законным представителем) на пищеблоке Заказчика (далее – услуги) согласно Стандарта организации питания в общеобразовательных организациях Республики Башкортостан, утвержденного постановлением Правительства Республики Башкортостан от 23 августа 2021 г. №408, а Заказчик обязуется принять результат услуг и оплатить в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

1.4. В случае наступления чрезвычайных ситуаций, обстоятельств непреодолимой силы, а также на основании распорядительных документов Президента Российской Федерации, Правительства Российской Федерации, Главы Республики Башкортостан, Правительства Республики Башкортостан, Главы местного самоуправления, Исполнитель обязуется оказать услуги по обеспечению продуктовыми наборами обучающихся (детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, детей из многодетных малоимущих семей) не реже 1 раза в неделю.

### 2. Права и обязанности сторон.

#### 2.1. Исполнитель обязан:

2.1.1. Оказать услуги в соответствии с условиями договора и обеспечить надлежащее исполнение взятых на себя обязательств по организации горячего питания согласно Приложению №2, применяя Стандарт организации питания в общеобразовательных организациях Республики Башкортостан, утвержденного постановлением Правительства Республики Башкортостан от 23 августа 2021 г. №408. Совместно с Заказчиком способствовать

увеличению охвата обучающихся питанием не менее 70%. Исполнитель обязан принять меры по недопущению снижения процента охвата питающихся при увеличении родительской платы за питание обучающихся.

2.1.2. Предоставлять горячее питание обучающимся через пищеблок учреждения (школьную столовую, буфет), в соответствии с режимом (графиком) питания, согласованным с Заказчиком, применяя рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов и используемых для приготовления блюд, и напитков для обучающихся согласно Приложению №3.

Комплектовать основное (организованное) меню на период не менее двух недель (с учетом потребительского спроса, разрабатывать рацион питания, исходя из возрастной категории обучающихся, соответствия натуральным нормам и нормам калорийности), а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Организация питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании осуществляется в соответствии с представленными родителями (законными представителями) обучающихся назначениям лечащих врачей.

При составлении меню руководствоваться постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Стандартом организации питания в общеобразовательных организациях Республики Башкортостан, утвержденного постановлением Правительства Республики Башкортостан от 23 августа 2021 г. №408. При практическом использовании основное (организованное) меню может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе основных пищевых веществ. Меню согласовывается с руководителем общеобразовательной организации и утверждается Исполнителем.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий с учетом их пищевой ценности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, официально изданными сборниками рецептур блюд, нормами отходов при первичной обработке или с подтверждаемыми расчетами пищевой ценности и стоимости применяемых продуктов в сравнении с заменяемыми продуктами.

Ассортимент продовольственного сырья и пищевой продукции, используемый для оказания услуги по организации питания обучающихся общеобразовательной организации, должен соответствовать перечню продовольственного сырья и пищевой продукции, возможных к приобретению учреждениями социальной сферы (с учетом контингента питающихся и типа пищеблока), утвержденному протоколом заочного заседания Межведомственной комиссии по защите прав потребителей Республики Башкортостан и Комиссии по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в Республике Башкортостан от 6 июля 2020 года;

2.1.3. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, подтверждать качество и безопасность продуктов питания сертификатами соответствия, проводить в независимых организациях лабораторные исследования на молочную и мясную продукцию раз в квартал за свой счет, соблюдать требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, требования к качеству оказываемых услуг в процессе оказания услуг по организации питания (согласно Приложению №4), а также условия сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

2.1.4. Допускается доставка готовых блюд, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд по каждому наименованию.

Доставку хлебобулочных изделий, кулинарных изделий, выпечки осуществлять в готовом виде, при этом предоставляются документы, подтверждающие факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество хлебобулочных изделий, кулинарных изделий, выпечки по каждому наименованию.

2.1.5. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществить их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

2.1.6. Выдача готовой продукции в общеобразовательном учреждении должна осуществляться после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии).

2.1.7. Проводить ежедневно бракераж готовой пищи и отбор суточных проб со сроком хранения 48 часов, совместно с представителем Заказчика.

2.1.8. Укомплектовать помещение пищеблока Заказчика кадрами, задействованными в организации горячего питания, с осуществлением приема на работу согласно трудового кодекса РФ, имеющими профессиональное образование с прохождением периодических соответствующих курсов повышения квалификации.

Создать условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с санитарно-эпидемиологическим требованиям и гигиенических нормативов.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке установленном приказами Минздравсоцразвития России.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

Допуск персонала к работе производится в соответствии с санитарно-эпидемиологическим требованиям.

2.1.9. Обеспечить содержание инженерных систем, находящихся в переданных помещениях в надлежащем, исправном (работоспособном) состоянии, позволяющем ими пользоваться.

Обеспечивать содержание производственных помещений пищеблоков учреждения, прилегающих к ним территорий, оборудования и инвентаря, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований пожарной безопасности.

2.1.10. Осуществлять текущий ремонт занимаемых помещений по согласованию с Заказчиком в соответствии с санитарно-эпидемиологическим требованиям, а также ежегодно на проведение текущего ремонта обеденного зала выделять денежные средства в размере 5 000,00 руб. (пять тысяч рублей) до начала приемки учреждения к новому учебному году.

2.1.11. Заключение договор о безвозмездной передаче оборудования и помещения пищеблока и эксплуатировать данное торгово-технологическое, весовое, измерительное, холодильное и другое оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования, содержать его в постоянной исправности и обеспечивать их поверку, клеймение, текущий ремонт. В случае выявления нарушений и выставления штрафных санкций контролирующими органами Исполнитель обязан оплатить штрафы в указанный срок.

2.1.12. Заключение договоров с организациями по обслуживанию вышеуказанного оборудования.

2.1.13. Приобрести новое аналогичное оборудование в целях организации горячего питания, в случае если имущество приходит в негодность в процессе эксплуатации Исполнителем, с последующей передачей в муниципальную собственность в течении месяца с момента приобретения.

2.1.14. Осуществлять вывоз и утилизацию отходов, полученных от приготовления пищи, путем заключения договора с соответствующей организацией или физическими лицами.

2.1.15. По согласованию с Заказчиком модернизировать торгово-технологическое, весовое, измерительное, холодильное и другое оборудование в течении срока действия договора. Для этого Исполнитель ежеквартально в срок с 1 по 10 число месяца следующего за отчетным кварталом перечисляет на счет указанный в Приложении №5, сумму, рассчитанную путем умножения количества обучающихся на 56,70 руб. Сумма 56,70 руб. на 1-го обучающегося установлена на момент заключения договора. Ежегодно указанная сумма подлежит индексации на уровень инфляции согласно действующих нормативно-правовых актов РФ, РБ.

Заказчик обязан направить поступившие средства на приобретение необходимого оборудования.

В случае выделения средств бюджетов всех уровней, модернизация оборудования в образовательных учреждениях может осуществляться за счет этих выделенных средств, распределение которых осуществляется Заказчиком.

В случае досрочного расторжения договора по инициативе любой из сторон Исполнитель перечисляет на счет школы сумму на модернизацию оборудования в размере, рассчитанном пропорционально периоду действия договора в календарных днях.

2.1.16. Столовые образовательных учреждений должны быть обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборов в едином стиле, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

При организации питания используется качественная столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная) единого образца, имеющая эстетически привлекательный внешний вид. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовые приборы из алюминия, разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

2.1.17. Назначить ответственного сотрудника с возложением обязанностей:

- осуществление контроля с соблюдением требований по организации горячего питания в образовательном учреждении;
- осуществление производственно-технологического контроля;
- ведение табеля учета посещаемости детей (сведения о численности детей предоставляются ежедневно до 09.00 ч. от представителя образовательного учреждения);
- ведение всей необходимой документации по учету и контролю в организации горячего питания;
- обеспечение пищеблока необходимой технологической документацией (технологические карты, санитарные правила, и т.д.) согласно Приложению №6;
- при сервировке столов соблюдать сохранение температуры горячего блюда;
- вывешивание ежедневного меню в зонах общественного доступа.

2.1.18. Вести контроль за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

2.1.19. Обеспечить беспрепятственный доступ представителей контролирующих органов к пищеблоку, производственным и складским помещениям.

2.1.20. В случае аварий (по вине Исполнителя) в переданных помещениях, Исполнитель совместно с Заказчиком немедленно принимает все необходимые меры по устранению последствий этих аварий за счет Исполнителя.

2.2. Исполнитель имеет право:

2.2.1. Выходить с предложением к Заказчику по совершенствованию организации питания.

2.2.2. Внедрять новые технологии приготовления пищи и формы обслуживания обучающихся.

2.3. Заказчик обязан:

2.3.1. Для исполнения договора предоставить Исполнителю помещения пищеблока и оборудования в безвозмездное пользование.

2.3.2. Обеспечить бесперебойную подачу энергоресурсов, необходимых для приготовления и реализации пищи. На момент заключения договора приборы учета должны быть с действующей поверкой.

2.3.3. Согласовывать с Исполнителем режим питания учащихся и график работы школьных столовых. Предусматривать в учебном процессе удлиненные перерывы на прием пищи. Назначить ответственное лицо по вопросам организации питания и ведения учета в автоматизированной информационной системе АО «Башкирский регистр социальных карт».

2.3.4. Определять в установленном порядке контингент учащихся, получающих питание. Классным руководителям контролировать учет посадочных мест по определенному типу питания, согласно контингента учащихся.

2.3.5. Своевременно предоставлять Исполнителю информацию о численности детей, охваченных горячим питанием.

2.3.6. Своевременно организовать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы.

2.4. Заказчик имеет право:

2.4.1. Осуществлять контроль хода работ по выполнению муниципального договора без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

2.4.2. Проводить анализ потребительского спроса среди учащихся, их родителей (законных представителей) работников образовательного учреждения по ассортименту и качеству исполняемых услуг.

### 3. Порядок расчетов за питание. Сумма Договора.

3.1. Цена Договора составляет 3 935 012 (Три миллиона девятьсот тридцать пять тысяч двенадцать) рублей 40 копеек.

Цена настоящего договора указана с учетом всех расходов, включая стоимость продуктов, а также стоимость доставки продуктов питания и расходов, связанных с приготовлением и реализацией блюд, страхования, уплаты таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей.

Оплата по договору производится в следующем порядке:

– Заказчик производит выплату авансового платежа Исполнителю на расчетный счет, указанный в настоящем договоре, в размере 30 % от ежемесячного платежа договора, в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня выставления последним счета на перечисление авансового платежа.

– Окончательный ежемесячный расчет по договору в размере 70 % производится Заказчиком путем перечисления на расчетный счет Подрядчика, указанный в настоящем договоре, после подписания необходимой документации в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с даты представления Подрядчиком соответствующих документов, при отсутствии у Заказчика претензий и замечаний по количеству и качеству выполненных работ.

Заказчик производит оплату Исполнителю за питание по фактическому количеству воспитанников в данном месяце после предоставления Исполнителем всей необходимой документации: бланк меню, корешок с указанием количества детей, табель посещаемости детей, счета-фактура, акта выполненных работ.

Срок предоставления документов на оплату авансового платежа не позднее 15-го числа месяца, для окончательного ежемесячного расчета не позднее 5 числа месяца следующего за отчетным через приемную МКУ Управление образования с сопроводительным письмом и соответствующей регистрацией.

В случае несвоевременного и неполного предоставления пакета документов (по вине Исполнителя) Исполнителем за каждый факт просрочки устанавливается штраф в виде фиксированной суммы 1 000 рублей.

3.2. Оплата за питание учащихся в учреждении Заказчика осуществляется путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 15 дней со дня подписания Заказчиком документации, указанной в п. 3.1. договора. В случае несогласия в подписании акта Заказчиком по обоснованным причинам, документы подлежат возврату Исполнителю с указанием причин в срок 3 рабочих дня.

3.3. Ежемесячно 10 числа каждого месяца Заказчик и Исполнитель проводят сверку правильности расчетов за питание и оформляют акт сверки.

3.4. При изменении (уменьшении, увеличении) главным распорядителем бюджетных средств ранее доведенных лимитов бюджетных обязательств, приводящих к невозможности исполнения Договора на прежних условиях, Стороны согласовывают новые условия исполнения Договора, в том числе цену, сроки выполнения и объем работ.

### 4. Ответственность сторон

4.1. За невыполнение обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком обязательств, указанных в п.4.2.1 размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы в размере 50 000,00 рублей.

Факт неисполнения или ненадлежащего исполнения договора оформляется актом, протоколом, справкой, предписанием и др. документами, фиксирующими нарушения. Факт неисполнения или ненадлежащего исполнения договора может быть зафиксирован Заказчиком, надзорными органами, общественными организациями, Администрацией муниципального района, Управлением образования.

В случае, если нарушение установлено надзорными органами, основанием для предъявления штрафа будет являться документ соответствующего органа.

В случае, если нарушение установлено Заказчиком, общественными организациями, Администрацией муниципального района, Управлением образования основанием будет являться документ (акт либо др.), подтверждающий факт неисполнения или ненадлежащего исполнения договора, который составляется в трех экземплярах и подписывается комиссией в составе двух представителей от каждой из сторон. В случае отказа от подписания одной из сторон такого документа, составляется акт.

В течение двух рабочих дней один экземпляр документа, подтверждающего факт неисполнения или ненадлежащего исполнения договора, направляется Заказчиком Исполнителю нарочно либо почтой. К данному документу прикладывается уведомление о предъявляемой сумме штрафа с указанием срока оплаты в течение 10 дней с даты получения. В случае неоплаты в указанный срок взыскание штрафа и пеней производится путем уменьшения суммы, подлежащей уплате за оказанные услуги по организации горячего питания в соответствии с согласием Исполнителя (Приложение №7), подписанного при заключении договора и являющимся неотъемлемой частью Договора.

В случае неоплаты в указанный срок суммы штрафа начисляется пеня за каждый день просрочки в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от суммы штрафа.

Второй экземпляр документа, подтверждающего факт неисполнения или ненадлежащего исполнения договора, предоставляется Заказчиком в Управление образования через приемную для регистрации, и в дальнейшем применяется как первичный документ для начисления суммы штрафа, учета его оплаты.

#### 4.2.1. Нарушения, влекущие ответственность, установленную п.4.2.:

- Нарушение технологии приготовления блюд;
- Нарушение срока реализации пищевых продуктов;
- Приготовление и реализация блюд с недовесом более 10%;
- Нарушение законодательства, в части прохождения обязательного предварительного и периодических медицинских осмотров, а также гигиенического обучения работниками организации горячего питания;
- Несоответствие используемых продуктов требованиям ГОСТ, установленных в приложении №4 к договору;
- Несвоевременное перечисление денежных средств на модернизацию оборудования

4.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения иных условий настоящего договора Исполнитель оплачивает штраф в размере 1 000,00 рублей.

4.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком обязательства, предусмотренного договором, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

4.4. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

4.5. Уплата неустоек, а также возмещение убытков не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств.

4.6. Стороны предусматривают претензионный (досудебный) порядок рассмотрения споров.

4.7. Стороны предусматривают, что в случае возникновения спорных ситуаций и/или разногласий заинтересованная сторона должна направить нарочным либо заказным письмом с уведомлением о получении другой стороне претензию, составленную в письменной форме.

- 4.8. Ответ на претензию должен быть направлен в срок, указанный в претензии. В случае если такой срок в претензии не указан – в течение 5 рабочих дней с момента получения претензии.
- 4.9. В случае не достижения согласия в претензионном (досудебном) порядке, споры и разногласия разрешаются в судебном порядке.
- 4.10. Непредвиденные обстоятельства непреодолимой силы, за которые стороны не являются ответственными (стихийные бедствия, забастовки, войны, принятие государственными органами законов и подзаконных актов, препятствующих исполнению договора, и другое), освобождают сторону, не выполнившую своих обязательств в связи с наступлением указанных обстоятельств, от ответственности за такое невыполнение на срок действия этих обстоятельств.
- 4.11. В случае если эти обстоятельства будут длиться более 3 (трех) месяцев, Стороны должны решить вопрос о целесообразности продолжения Договорных отношений.

## 5. Антикоррупционная оговорка

- 5.1. При исполнении своих обязательств по Договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или достигнуть неправомерные цели.
- 5.2. При исполнении своих обязательств по Договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей Договора законодательством, как дача / получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.
- 5.3. В случае возникновения у одной из Сторон подозрений, что произошло или может произойти нарушение любого из вышеуказанных условий, соответствующая Сторона обязуется незамедлительно уведомить в письменной форме о ставшем известном факте неправомерных действий другую Сторону, и при необходимости, по запросу предоставить дополнительные пояснения и необходимую информацию (документы).

## 6. Срок действия Договора. Изменение и расторжение.

- 6.1. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания его сторонами и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств. Срок договора на период с 01.01.2023г. по 31.12.2025г.
- 6.2. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по следующим основаниям:
- 6.2.1. в случае если Исполнитель не приступает к исполнению Договора или нарушает сроки выполнения работ;
- 6.2.2. в случае отступлений Исполнителя от условий Договора или иных недостатков результата Работ, которые являются существенными и неустраняемыми:
- если во время выполнения оказания услуг станет очевидным, что они не будут выполнены надлежащим образом, и требования Заказчика об устранении недостатков в разумный срок Исполнителем не исполнены.
  - если отступления в оказании услуги от условий Договора или иные недостатки результата работы в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены Исполнителем либо являются существенными и неустраняемыми;
  - несоблюдения Исполнителем срока начала и окончания оказания услуг, предусмотренных настоящим Договором и всеми приложениями к нему;
  - при пятикратном нарушении условий Договора и качества организации горячего питания, а так же иных условий договора.
  - однократное грубое нарушение условий Договора Исполнителем.

6.3. В случае нарушения Заказчиком обязательств по Договору Поставщик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

6.4. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

6.5. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств, другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Договору, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

6.6. Споры, связанные с исполнением настоящего Договора, при невозможности их решения путем переговоров, передаются на разрешение в арбитражный суд Республики Башкортостан.

6.7. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу.

6.8. Все приложения к настоящему договору являются его неотъемлемой частью.

## 7. Приложения к договору

7.1. Приложение №1 Спецификация.

7.2. Приложение №2 Техническое задание.

7.3. Приложение №3 Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов и используемых для приготовления блюд, и напитков для обучающихся и воспитанников .

7.4. Приложение №4 Требования к качеству оказываемых услуг в процессе оказания услуг по организации питания.

7.5. Приложение №5 Реквизиты.

7.6. Приложение №6 Типовой комплект документов пищеблока.

7.7. Приложение №7 Согласие.

## 7. Реквизиты сторон.

### «Заказчик»

Муниципальное автономное  
общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа с.Знаменка  
муниципального района Белебеевский район  
Республики Башкортостан  
452032, РБ, Белебеевский район, с. Знаменка,  
ул. Заводская, д.22, т.2-21-23  
ИНН 0255009970  
л/с 30113000350 / 31113000350  
e-mail: znamenka-sosh@mail.ru  
Наименование банка: Отделение – НБ  
Республика Башкортостан Банка  
России//УФК по Республике Башкортостан  
г.Уфа  
БИК 018073401 КПП 025501001  
Банковский счет: 40102810045370000067  
Казначейский счет: 03234643806090000100

### «Исполнитель»

Индивидуальный предприниматель  
Горбачевская Ирина Ивановна  
452002, РФ, Республика Башкортостан, г.  
Белебей, ул. Сыртлановой, д.1А  
ИНН 025504727090  
ОГРНИП 312025521200012  
Расчетный счет 40802810500200000451  
Корр.счет 30101810600000000770  
БИК 048073770  
филиал ПАО «Уралсиб» г.Уфа



Директор

О.Ю.Вольвич



И.И.Горбачевская

**Спецификация**  
на оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа с.Знаменка муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан  
с 01 января 2023 г. по 31 декабря 2025 г.

| Категория обучающихся                                                                                                                                  | Детодни | Стоимость питания на 1 человека в день, (руб) | Сумма (руб)         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------|---------------------|
| <b>В период с 01 января 2023г по 31 декабря 2025г</b>                                                                                                  |         |                                               |                     |
| Обучающиеся с 1 - 4 классы (федеральный бюджет L3040 ) 1 смена                                                                                         | 34 650  | 53,59                                         | 1 856 893,50        |
| Обучающиеся с 1-4 классы (республиканский бюджет L3040 ) 1 смена                                                                                       | 34 650  | 10,21                                         | 353 776,50          |
| Обучающиеся с 1-4 классы (местный бюджет L3040 ) 1 смена                                                                                               | 34 650  | 0,64                                          | 22 176,00           |
| Обучающиеся с 1 - 4 классы (федеральный бюджет L3040 ) 2 смена                                                                                         | 0       | 53,59                                         | 0,00                |
| Обучающиеся с 1-4 классы (республиканский бюджет L3040 ) 2 смена                                                                                       | 0       | 10,21                                         | 0,00                |
| Обучающиеся с 1-4 классы (местный бюджет L3040 ) 2 смена                                                                                               | 0       | 0,64                                          | 0,00                |
| Обучающиеся с 1-4 классы (республиканский бюджет S2720 ) 2 смена                                                                                       | 0       | 8,02                                          | 0,00                |
| Обучающиеся с 1-4 классы (местный бюджет S2720 ) 2 смена                                                                                               | 0       | 0,08                                          | 0,00                |
| Дети с ОВЗ и дети-инвалиды обучающиеся с 1-4 классы (федеральный бюджет L3040 )                                                                        | 2 970   | 53,59                                         | 159 162,30          |
| Дети с ОВЗ и дети-инвалиды обучающиеся с 1-4 классы (республиканский бюджет L3040 )                                                                    | 2 970   | 10,21                                         | 30 323,70           |
| Дети с ОВЗ и дети-инвалиды обучающиеся с 1-4 классы (местный бюджет L3040 )                                                                            | 2 970   | 0,64                                          | 1 900,80            |
| Дети с ОВЗ и дети-инвалиды обучающиеся с 1-4 классы (республиканский бюджет S2080)                                                                     | 2 970   | 57,42                                         | 170 537,40          |
| Дети с ОВЗ и дети-инвалиды обучающиеся с 1-4 классы (местный бюджет S2080)                                                                             | 2 970   | 15,12                                         | 44 906,40           |
| Дети с ОВЗ и дети-инвалиды обучающиеся на дому с 1-4 классы (республиканский бюджет S2080)                                                             | 990     | 123,28                                        | 122 047,20          |
| Дети с ОВЗ и дети-инвалиды обучающиеся на дому с 1-4 классы (местный бюджет S2080)                                                                     | 990     | 13,70                                         | 13 563,00           |
| Дети из многодетных малоимущих семей обучающиеся с 1-4 классы (федеральный бюджет L3040 ) 1 смена                                                      | 3 465   | 53,59                                         | 185 689,35          |
| Дети из многодетных малоимущих семей обучающиеся с 1-4 классы (республиканский бюджет L3040 ) 1 смена                                                  | 3 465   | 10,21                                         | 35 377,65           |
| Дети из многодетных малоимущих семей обучающиеся с 1-4 классы (местный бюджет L3040 ) 1 смена                                                          | 3 465   | 0,64                                          | 2 217,60            |
| Дети из многодетных малоимущих семей обучающиеся с 1-4 классы (федеральный бюджет L3040 ) 2 смена                                                      | 0       | 53,59                                         | 0,00                |
| Дети из многодетных малоимущих семей обучающиеся с 1-4 классы (республиканский бюджет L3040 ) 2 смена                                                  | 0       | 10,21                                         | 0,00                |
| Дети из многодетных малоимущих семей обучающиеся с 1-4 классы (местный бюджет L3040 ) 2 смена                                                          | 0       | 0,64                                          | 0,00                |
| Дети из многодетных малоимущих семей обучающиеся с 1-4 классы (республиканский бюджет S 2720 ) 2 смена                                                 | 0       | 8,02                                          | 0,00                |
| Дети из многодетных малоимущих семей обучающиеся с 1-4 классы (местный бюджет S 2720 ) 2 смена                                                         | 0       | 0,08                                          | 0,00                |
| Дети с ОВЗ и дети-инвалиды обучающиеся с 5-11 классы, в том числе обучающиеся на дому с 5 - 11 классы (республиканский бюджет S2080)                   | 2 475   | 141,89                                        | 351 177,75          |
| Дети с ОВЗ и дети-инвалиды обучающиеся с 5-11 классы в том числе обучающиеся на дому с 5 - 11 классы (местный бюджет S2080)                            | 2 475   | 15,76                                         | 39 006,00           |
| Дети из многодетных малоимущих семей обучающиеся с 5-11 классы, в том числе обучающиеся на дому с 5 - 11 классы (республиканский бюджет 73160) 1 смена | 2 475   | 73,20                                         | 181 170,00          |
| Дети из многодетных малоимущих семей обучающиеся с 5-11 классы, в том числе обучающиеся на дому с 5 - 11 классы (республиканский бюджет 73160) 2 смена | 2 475   | 84,45                                         | 209 013,75          |
| Дети участников специальной военной операции с 5-11 классы (республиканский бюджет S2780) 1 смена                                                      | 990     | 72,47                                         | 71 745,30           |
| Дети участников специальной военной операции с 5-11 классы (местный бюджет S 2780) 1 смена                                                             | 990     | 0,73                                          | 722,70              |
| Дети участников специальной военной операции с 5-11 классы (республиканский бюджет S 2780) 2 смена                                                     | 990     | 83,61                                         | 82 773,90           |
| Дети участников специальной военной операции с 5-11 классы (местный бюджет S 2780) 2 смена                                                             | 990     | 0,84                                          | 831,60              |
| <b>ИТОГО:</b>                                                                                                                                          |         |                                               | <b>3 935 012,40</b> |

Три миллиона девятьсот тридцать пять тысяч двенадцать рублей 40 копеек

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа с.Знаменка муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан с 01 января 2023 г. по 31 декабря 2025 г.

### Общие требования к оказанию услуг:

1. Объем оказываемых услуг по организации горячего питания обучающихся

Код, вид услуг: 56.29.20.120 – Услуги школьных столовых и кухонь

Место оказания услуг: муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа с.Знаменка муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан, расположенное по адресу:

452032, РБ, Белебеевский район, с. Знаменка, ул. Заводская, д.22.

Срок оказания услуг: с 01 января 2023 г. по 31 декабря 2025 г.

2. В обеспечении деятельности по предоставлению данного вида услуг Исполнитель обязан руководствоваться Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Стандартом организации питания в общеобразовательных организациях Республики Башкортостан, утвержденного постановлением Правительства Республики Башкортостан от 23 августа 2021 г. №408.

Питание предоставляется в строгом соответствии с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания, пищевым продуктам, требованием Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3. На основе типового рациона питания составляется основное (организованное) меню на период не менее 10 дней. При составлении меню исходя из условия полной эквивалентности пищевой и энергетической ценности, заменяющих и заменяемых продуктов, блюд и кулинарных изделий рекомендуемого среднесуточного набора продуктов (в случае непредвиденных перебоев с доставкой тех или иных продуктов и т.п.) допускается проводить их замены.

4. График питания детей утверждается Заказчиком.

5. Приготовление пищи осуществляется квалифицированным персоналом Исполнителя.

6. Исполнитель, для обеспечения санитарных норм, на безвозмездной основе предоставляет персоналу, осуществляющему приготовление пищи моющие и чистящие средства, согласно установленных норм СанПиНа.

### Требования к безопасности оказания услуг:

1. Исполнитель при оказании услуг обязан руководствоваться требованиями:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Стандартом организации питания в общеобразовательных организациях Республики Башкортостан, утвержденного постановлением Правительства Республики Башкортостан от 23 августа 2021 г. №408..

- к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;

- к транспортированию, приему и хранению сырья, пищевых продуктов;

- к обработке сырья и производству продукции;

- к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий;

- к соблюдению температурного режима горячих блюд;
- к доставке пищевых продуктов специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт;
- к личной гигиене персонала;
- к соблюдению санитарных правил.

2. Обязательно наличие документов, подтверждающих безопасность пищевых продуктов (сертификатов соответствия системе сертификации ГОСТ Госстандарта России, выданного центральным или региональным органом сертификации, удостоверений качества, ветеринарных справок). Наличие санитарного паспорта на специализированный транспорт, осуществляющий доставку и завоз продуктов питания.

3. Специалисты Исполнителя, занятые в организации питания должны иметь допуск к оказанию данных услуг (санитарные книжки, санитарный минимум).

Требования к технологическому процессу приготовления блюд и оснащенности технологическим оборудованием пищеблоков:

- гарантия безопасности в случае пролонгированных сроков годности без применения консервантов и тепловой обработки при высоких температурах;
- гарантия качества, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке.
- выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений изложен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»..
- при переоснащении пищеблоков в ходе укрепления материально- технической базы учреждения предпочтение необходимо отдавать современному профессиональному высокотехнологичному энергосберегающему оборудованию.
- с целью подачи блюд в горячем виде обеспечить каждый стол наличием мармита для сохранения температурного режима в период срока действия договора в рамках предусмотренной договором модернизации оборудования.

Производственный контроль на пищеблоке образовательных организаций:

Организация питания в образовательных учреждениях должна соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»..

Перечень типового комплекта типовой комплект документов пищеблока представлен в Приложении 6.

Необходимо обеспечить организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования согласно СП 1.1.1058-01.

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов  
и используемых для приготовления блюд, и напитков для обучающихся

| №  | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции                                                                                                                                                                                           | Итого за сутки |                 |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|
|    |                                                                                                                                                                                                                                                       | 7-11 лет       | 12 лет и старше |
| 1  | Хлеб ржаной                                                                                                                                                                                                                                           | 80             | 120             |
| 2  | Хлеб пшеничный                                                                                                                                                                                                                                        | 150            | 200             |
| 3  | Мука пшеничная                                                                                                                                                                                                                                        | 15             | 20              |
| 4  | Крупы, бобовые                                                                                                                                                                                                                                        | 45             | 50              |
| 5  | Макаронные изделия                                                                                                                                                                                                                                    | 15             | 20              |
| 6  | Картофель                                                                                                                                                                                                                                             | 187            | 187             |
| 7  | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г                                                                                                      | 280            | 320             |
| 8  | Фрукты свежие                                                                                                                                                                                                                                         | 185            | 185             |
| 9  | Сухофрукты                                                                                                                                                                                                                                            | 15             | 20              |
| 10 | Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные                                                                                                                                                                                    | 200            | 200             |
| 11 | Мясо 1-й категории                                                                                                                                                                                                                                    | 70             | 78              |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце)                                                                                                                                                                                                                    | 30             | 40              |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)                                                                                                                                                                                                          | 35             | 53              |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое                                                                                                                                                                                                        | 58             | 77              |
| 15 | Молоко                                                                                                                                                                                                                                                | 300            | 350             |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция                                                                                                                                                                                                                       | 150            | 180             |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.)                                                                                                                                                                                                                               | 50             | 60              |
| 18 | Сыр                                                                                                                                                                                                                                                   | 10             | 15              |
| 19 | Сметана                                                                                                                                                                                                                                               | 10             | 10              |
| 20 | Масло сливочное                                                                                                                                                                                                                                       | 30             | 35              |
| 21 | Масло растительное                                                                                                                                                                                                                                    | 15             | 18              |
| 22 | Яйцо, шт.                                                                                                                                                                                                                                             | 1              | 1               |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 30             | 35              |
| 24 | Кондитерские изделия                                                                                                                                                                                                                                  | 10             | 15              |
| 25 | Чай                                                                                                                                                                                                                                                   | 1              | 2               |
| 26 | Какао-порошок                                                                                                                                                                                                                                         | 1              | 1,2             |
| 27 | Кофейный напиток                                                                                                                                                                                                                                      | 2              | 2               |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные                                                                                                                                                                                                                                  | 0,2            | 0,3             |
| 29 | Крахмал                                                                                                                                                                                                                                               | 3              | 4               |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная                                                                                                                                                                                                                  | 3              | 5               |
| 31 | Специи                                                                                                                                                                                                                                                | 2              | 2               |

Требования к качеству оказываемых услуг  
в процессе оказания услуг по организации питания должны использоваться следующие  
пищевые продукты:

Изделия булочные из муки пшеничной высшего сорта (ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»). Требования к качеству:

Форма изделий булочных должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу.

Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот.

Окраска булочных изделий - равномерная от светло-золотистой до светло-коричневой.

Вкус и запах булочных изделий должны быть характерными для данного вида товара.

На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 8 часов.

*Не допускаются:* привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы.

Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной первого сорта (ГОСТ 26983-86, «Хлеб Технические условия»). Требования к качеству:

Форма хлеба должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу.

Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот.

Окраска хлеба из смеси пшеничной муки первого сорта и ржаной обдирной муки равномерная, от светло-коричневой до темно-коричневой.

Вкус и запах хлеба должны быть характерными для данного вида товара.

*Не допускаются:* привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы.

На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 8 часов.

Молоко питьевое коровье пастеризованное, классическое с массовой долей жира 3,2%, нормализованное, (ГОСТ Р 52090-2003 «Молоко питьевое. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: однородная жидкость без осадка, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.

Вкус и запах чистый, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов.

Цвет белый, со слегка желтоватым оттенком.

Продукты молочные. Йогурты. Жирность 2,5%, 3,2% (ГОСТ Р 51331-99 «Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Консистенция однородная, в меру вязкая. При добавлении стабилизатора - желеобразное или кремообразное. При использовании вкусоароматических пищевых добавок с наличием их включения. Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. При выработке с сахаром или подсластителем - в меру сладкий. При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и вкусоароматизаторами - с соответствующим вкусом, ароматом и цветом внесенного ингредиента. Молочно-белый, равномерный по всей массе.

Творог классический, из нормализованного молока, с массовой долей жира 9% (ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия»). Требования к качеству:

Цвет творога белый с кремовым оттенком.

Консистенция творога мягкая, допускается неоднородная, мажущаяся, рассыпчатая с наличием мягкой крупинчатости.

Вкус и запах творога чистый, кисломолочный без посторонних запахов и привкусов. Кислотность от 170 до 230 градусов Тернера.

Сметана 15% жирности, классическая.(ГОСТ Р 52092-2003 «Сметана. Технические условия.»).

Требования к качеству:

Цвет сметаны белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

Внешний вид и консистенция - однородная, в меру густая, вид глянцевый; допускается наличие единичных пузырьков воздуха, незначительная крупинчатость.

Вкус и запах сметаны - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Кислотность от 60 до 100 градусов Тернера.

Масло сливочное крестьянское несоленое 72,5%, 82,5% жирности, изготовленное без включения растительных добавок монолит. (ГОСТ 33633-2015 Масло сливочное для детского питания. Технические условия

ГОСТ 37-91 «Масло коровье. Технические условия»).

Требования к качеству:

Вкус и запах: Выраженные сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Допускается недостаточно выраженный привкус пастеризации

Консистенция и внешний вид: Плотная, однородная, пластичная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе блестящая, сухая

Остаточный срок годности масла сливочного на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Цвет: От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный

Масло сливочное крестьянское несоленое 72,5%, 82,5% жирности, изготовленное без включения растительных добавок (в брикетах массой нетто от 100 до 250г).( ГОСТ 33633-2015 Масло сливочное для детского питания. Технические условия:

Вкус и запах: Выраженные сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Допускается недостаточно выраженный привкус пастеризации

Консистенция и внешний вид: Плотная, однородная, пластичная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе блестящая, сухая

Остаточный срок годности масла сливочного на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Цвет: От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный

Сыр неострый, твердых сортов, не менее 45% жирности (ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия.»). Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная, без повреждений;

Цвет от белого до слабо - желтого, однородный по всей массе;

Консистенция пластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная, на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе;

Вкус и запах: - выраженный сырный с наличием легкой остроты и кисловатости, без посторонних запахов и привкусов.

Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Яйца куриные пищевые столовые, 1-ой категории.(ГОСТ Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»). Требования к качеству.

Яйца куриные пищевые столовые, 1-ой категории;

Вес каждого яйца не менее 55г

Скорлупа яйца должна быть чистой, неповрежденной, без пятен крови и помета.

На каждом яйце должна быть четкая, легко читаемая маркировка, средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

Белок - достаточно плотный, светлый, прозрачный.

Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Остаточный срок годности яиц на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Мясо цыплят-бройлеров 1-категории, без вложения комплекта потрохов (ГОСТ 25391-82 «Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия»). Требования к качеству.

Тушки цыплят бройлеров должны иметь товарный вид, вес от 600 до 2000 г.

Внешний вид тушек цыплят бройлеров: мышцы развиты хорошо, форма груди округлая. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин, кровоподтеков. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Оперение полностью удалено. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные. Костная система без деформаций. Киль грудной кости не выделяется, хрящевидный, легко сгибаемый.

Остаточный срок годности мяса цыплят бройлеров 1-категории, без вложения комплекта потрохов на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием-изготовителем.

Мясо - говядина в полутушах и четвертинах 1-категории, нежирное, мороженое, промышленного производства, высшей упитанности (ГОСТ 779-55 «Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия»). Требования к качеству:

Мясо должно быть свежим, без постороннего запаха и ослизнения.

Цвет - присущий данному виду мяса.

Остаточный срок годности мяса - говядины на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного заводом - изготовителем.

Рыба мороженная, потрошенная, без головы, 1-го сорта (ГОСТ 20057-96 «Рыба океанического промысла мороженная. Технические условия»). Требования к качеству:

Тушки рыбы должны иметь товарный вид. Внешний вид рыбы минтай после размораживания: поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида.

Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида.

Запах рыбы минтай после размораживания или варки, свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Остаточный срок годности рыбы минтай на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием-изготовителем.

Рыба мороженная, потрошенная, с головой, 1-го сорта (ГОСТ 1168-86 «Рыба мороженная. Технические условия»). Требования к качеству:

Вес тушек от 1000 г;

Тушки рыбы должны иметь товарный вид;

Внешний вид рыбы (горбуша): поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида;

Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида;

Запах рыбы после размораживания или варки свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Остаточный срок годности рыбы (горбуша) на момент поставки подтверждается документально и должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием-изготовителем.

Картофель свежий продовольственный, 1 сорта (ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия:

Внешний вид: клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта\* формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла.

Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 2 см<sup>2</sup> ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия, которые могут быть удалены при обычной очистке.

Допускаются клубни с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной не более 4 мм и длиной не более 10 мм.

Допускаются клубни, пораженные паршой, ооспорозом на площади не более 1/4 поверхности клубня, в том числе наличие пятен глубокой обыкновенной картофельной парши и порошистой парши глубиной не более 2 мм

Допускаются клубни, пораженные проволочником (при наличии не более одного хода)

Запах и вкус: Свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса

Наличие клубней, позеленевших на площади более 1/4 поверхности, поврежденных грызунами, подмороженных, запаренных, с признаками "удушья", клубней раздавленных, половинок и частей клубня, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой: Не допускается

Капуста белокочанная свежая, 1-ый сорт (ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»). Требования к качеству.

Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не увядшие, не треснувшие, не побитые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; вполне сформировавшиеся; типичной для ботанического сорта формы и окраски.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Морковь столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010)

Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия

Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, очищенные от земли сухим способом, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности; без боковых корешков, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см. или без них, но без повреждения плечиков корнеплода.

Масса корнеплодов 75,0 - 275,0 г, размер по длине - не менее 10 см.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Свекла столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия:

Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них. Мякоть сочная, темно-красная, различных оттенков.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Лук репчатый свежий, 1 сорта (ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия (с Поправкой):

Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой, длиной не более 5,0 см.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса;

Размер луковиц не менее 4,0 см по поперечному диаметру.

Чеснок свежий, 1 сорта (ГОСТ 27569-87 «Чеснок свежий реализуемый. Технические условия»). Требования к качеству.

Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями, сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса;

Размер луковиц не менее 4,0 см по поперечному диаметру.

Яблоки свежие поздних сроков созревания 1 сорта (ГОСТ 21122-75 «Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия»). Требования к качеству:

Плоды должны быть вполне развившимися, целыми, чистыми, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без неё, но без повреждения кожицы

плода.

Зрелость - плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие.

Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 65 мм для плодов круглой формы,

60 мм - для плодов овальной формы.

Лимоны свежие (ГОСТ 4429-82 «Лимоны. Технические условия»). Требования к качеству:

Плоды должны быть свежими, чистыми, не уродливыми, без механических повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой.

Запах и вкус - Свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса.

Окраска - от светло-зеленой до желтой или оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью.

Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50 мм.

Апельсины свежие (ГОСТ 4427-82 «Апельсины. Технические условия»). Требования к качеству:

Плоды должны быть свежими, чистыми, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей плодоножкой.

Запах и вкус — свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса.

Окраска — от светло-оранжевой до оранжевой, допускаются плоды с прозеленью.

Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50 мм.

Молоко цельное сухое с массовой долей жира 25%, высшего сорта (ГОСТ 52791-2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия»). Требования к качеству.

Вкус и запах, свойственные свежему пастеризованному молоку, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция - мелкий сухой порошок или порошок, состоящий из агломерированных частиц сухого молока. Цвет — белый, белый со светло-кремовым оттенком.

Массовая доля влаги не более 3%.

Остаточный срок годности молока сухого на момент поставки должен составлять не менее 80 % от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа овсяная высшего сорта, плющенная, пропаренная (хлопья). Требования к качеству.

Внешний вид: цвет серовато-желтый различных оттенков, доброкачественного зерна не менее 99,0%.

Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также наличие вредных примесей, испорченных хлопьев, зараженность вредителями или наличие следов заражения.

Запах: свойственный овсяной пропаренной крупе без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.

Вкус: свойственный овсяной пропаренной крупе со специфическим слабым привкусом горечи, без

кислого и других посторонних привкусов.

Остаточный срок годности крупы овсяной на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа манная марки «М» из мягкой пшеницы (ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид и цвет: преобладает непрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета.

*Не допускается* генетически модифицированная продукция, а также наличие вредных примесей, испорченных частиц крупы, зараженность вредителями или наличие следов заражения.

Запах: нормальный без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.

Вкус: нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов, при разжевывании

крупы не должно ощущаться хруста.

Остаточный срок годности крупы манной на момент поставки должен составлять не менее 80% от

срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа рисовая высшего сорта, выработанная из шлифованного круглозерного риса (ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: цвет - белый, красные и нешелушенные ядра риса не допускаются, доброкачественное

ядро не менее 99,7%.

*Не допускается:* генетически модифицированная продукция, зараженность вредителями или наличие следов зараженности.

Запах: свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени.

Вкус: свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Остаточный срок годности крупы рисовой на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа пшено шлифованное высшего сорта (ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: цвет желтый разных оттенков, доброкачественное ядро не менее 99,2%; испорченные ядра не более 0,2%; нешелушенные зерна не более 0,3%.

*Не допускается:* генетически модифицированная продукция, а также зараженность вредителями или наличие следов заражения.

Запах: свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени.

Вкус: свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Остаточный срок годности крупы пшено на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа гречневая из ядрицы быстрорастворимая первого сорта (ГОСТ 5550-74 «Крупа гречневая. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито с отверстиями 1,6x20мм, содержание доброкачественного ядра не менее 99,2%, содержание нешелушенных зерен, не более 0,3%; содержание испорченных ядер, не более 0,2%; содержание сорной примеси, не более 0,4%.

*Не допускается:* генетически модифицированная продукция, а также зараженность вредителями или наличие следов заражения.

Запах: свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени;

Вкус: свойственный гречневой крупе данного вида без кислого, горького и других посторонних привкусов.

Остаточный срок годности крупы гречневой на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Горох колотый шлифованный первого сорта, с разделенными семядолями (ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: цвет желтый, зеленый. В горохе одного цвета допускается примесь гороха других цветов не более 7%.

*Не допускается:* генетически модифицированная продукция, а также наличие сечки и мучки, зараженность вредителями или наличие следов заражения.

Запах: нормальный, свойственный гороху, без затхлого, без запаха плесени или иного постороннего запаха.

Вкус: нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Остаточный срок годности гороха колотого на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Макаронные изделия в ассортименте, высшего сорта (ГОСТ Р 51865-2002 «Изделия макаронные. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Цвет: цвет соответствует сорту муки, без следов непомеси;

Внешний вид: поверхность гладкая, излом стекловидный, форма соответствует типу изделий.

Изделия не должны слипаться между собой при варке до готовности.

*Не допускается:* наличие признаков зараженности вредителями, содержание в рецептуре (составе) сырья из генетически модифицированных источников;

Размер нитеобразных макаронных изделий (вермишель) - длина не менее 20 см, диаметр 1,5 мм.

Вкус и запах: свойственные данному изделию, без постороннего вкуса и запаха.

Остаточный срок годности макаронных изделий (вермишель) на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Мука пшеничная высшего сорта (ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.

*Не допускается* - загрязненность и зараженность вредителями.

Цвет - белый или белый с кремовым оттенком.

Дрожжи хлебопекарные прессованные (ГОСТ 171-81 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»). Требования к качеству:

Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремоватый оттенок.

Консистенция - плотная, дрожжи должны легко ломаться и не мазаться.

Запах - свойственный дрожжам, не допускается запах плесени и другие посторонние запахи.

Вкус - свойственный дрожжам, без постороннего привкуса.

Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, марки «Премиум» (ГОСТ Р 52465-2005 «Масло подсолнечное. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид масла подсолнечного - прозрачное, без осадка.

Масло подсолнечное должно быть без запаха, вкуса обезличенный.

Остаточный срок годности масла подсолнечного на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Сахар-песок из сахара-сырца (ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия»). Требования к качеству:

Вкус сахара - сладкий, без постороннего вкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Консистенция - сыпучая, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии.

Цвет - белый, с желтоватым оттенком.

Соль поваренная пищевая йодированная, экстра (ГОСТ Р 51575-2000 Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия). Требования к качеству:

Вкус - соленый, без постороннего привкуса.

Внешний вид - сыпучая, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии.

Цвет - белый.

Печенье весовое (ГОСТ 24901-89 «Печенье. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Форма - правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин, края печенья должны быть ровными или фигурными.

Поверхность - гладкая с четким рисунком на лицевой стороне, не подгорелая, без вкраплений крошек.

Цвет - свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. *Допускается:* более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка и краев печенья, а также нижней стороны печенья и темноокрашенные следы от сетки печей или трафаретов.

Вкус и запах - свойственные данному наименованию печенья, без посторонних запаха и привкуса. Вид в изломе - поперечное печенье с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса. Остаточный срок годности печенья на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Изделия хлебобулочные бараночные, (ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: сушки в виде кольца.

В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута.

Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду.

Глянцевитая, гладкая поверхность, без вздутий и трещин. На одной стороне допускаются отпечатки сетки, а также наличие небольших трещин длиной не более 1/3 поверхности кольца.

Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого. Допускается

Вкус и запах: свойственны данному наименованию изделия с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха.

Сушки должны быть хрупкими.

Остаточный срок годности изделий хлебобулочных, бараночных на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Изделия кондитерские пряничные (ГОСТ 15810-96 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия»). Требования к качеству.

Пряники изготавливаются из заварного теста (с заваркой муки), без начинки, глазированные.

Внешний вид в изломе: пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью.

Форма, поверхность, цвет, вкус и запах: свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса.

Остаточный срок годности кондитерских изделий пряничных на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Печенье овсяное. Требования к качеству.

Внешний вид: соответствующая данному наименованию, со свойственной данному виду расплывчатостью, без вмятин и повреждений края.

При механизированной выработке допускается наличие в одной партии печенья круглой или овальной форм. Допускаются изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрам во время выпечки).

Поверхность гладкая или шероховатая с извилистыми трещинами, неподгорелая, без вздутий. Допускаются вкрапления кристаллов сахара и частичек фруктового сырья, а также наличие мелких раковин на нижней стороне печенья.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого. Допускается более темный цвет краев и нижней стороны печенья.

Вкус и запах: свойственны данному наименованию изделия без постороннего привкуса и запаха.

*Не допускается:* наличие посторонних включений и хруста.

Остаточный срок годности печенья на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Соки и нектары фруктовые в ассортименте (яблочно-виноградный осветленный, нектар из смеси фруктов с мякотью, яблочный осветленный, яблочно-грушевый с мякотью, яблочно--