

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № ГП5-11/09-2026
НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ БЕСПЛАТНОГО ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА БАЗЕ
МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ КАМЫШИНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

«24» 08 2026 г.

с. Лебяжье

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Лебяжинская средняя школа Камышинского муниципального района Волгоградской области (далее – МКОУ Лебяжинская СШ), от имени Камышинского муниципального района Волгоградской области, именуемое в дальнейшем «Муниципальный заказчик» (далее «Заказчик»), в лице директора Бударинной Нины Степановны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «СОЮЗ-К» (далее – ООО «СОЮЗ-К») именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Киселева Дмитрия Геннадьевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании, именуемые как «Стороны», на основании Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий муниципальный контракт (далее - контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен в соответствии с положениями 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».

Идентификационный код закупки: 26334100617893410010010010000000244

1.2. К отношениям Сторон по настоящему контракту применяются нормы Гражданского кодекса Российской Федерации, Бюджетного кодекса Российской Федерации, Федерального закона № 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Федеральный закон №44-ФЗ), а также иных федеральных законов, законов Волгоградской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Волгоградской области, действующих на момент его заключения. В случае если после заключения контракта будет принят закон, устанавливающий иные обязательные для Сторон правила, чем те, которые действовали при заключении контракта, условия заключенного контракта сохраняют силу, кроме случаев, когда в законе установлено, что его действие распространяется на отношения, возникшие из ранее заключенных контрактов.

1.3. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по **оказанию услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся на базе Заказчика в учебный период 2026 г.**

1.3.1. В учебный период в зависимости от режима (смены) обучения в соответствии с частью 1 статьи 14 Закона Волгоградской области от 04 октября 2013 г. N 118-ОД «Об образовании в Волгоградской области»:

- оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5 - 11 классов по очной форме обучения в муниципальной общеобразовательной организации Заказчика следующих категорий: дети из малоимущих семей, имеющих среднедушевой доход, не превышающий величину прожиточного минимума на душу населения в Волгоградской области; дети из многодетных семей; дети, состоящие на учете у фтизиатра, вне зависимости от среднедушевого дохода семьи ребенка; дети из семей граждан, призванных на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 г. N 647 "Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации", граждан, проходящих военную службу в Вооруженных Силах Российской Федерации по контракту или находящихся на военной службе (службе) в войсках национальной гвардии Российской Федерации, в воинских формированиях и органах, указанных в пункте 6 статьи 1 Федерального закона от 31 мая 1996 г. N 61-ФЗ "Об обороне", принимающих участие в специальной военной операции и (или) выполняющих задачи по отражению вооруженного вторжения на территорию Российской Федерации, в ходе вооруженной провокации на Государственной границе Российской Федерации и территориях субъектов Российской Федерации, прилегающих к районам проведения специальной военной операции, граждан, заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации или войска национальной гвардии Российской Федерации, и принимающих участие в специальной военной операции и (или) выполняющих задачи по отражению вооруженного вторжения на территорию Российской Федерации, в ходе вооруженной провокации на Государственной границе Российской Федерации и территориях субъектов Российской Федерации, прилегающих к районам проведения специальной военной операции, а также граждан из числа указанных в настоящем абзаце, которые погибли (умерли) при участии в специальной военной операции или выполнении задач по отражению вооруженного вторжения на территорию Российской Федерации, в ходе вооруженной провокации на Государственной границе Российской Федерации и территориях субъектов Российской Федерации, прилегающих к районам проведения специальной военной операции, либо умерли до истечения одного года со дня их увольнения с военной службы (службы), исключения из добровольческого формирования вследствие увечья (ранения, травмы, контузии) или заболевания, полученных ими при участии в специальной военной операции или выполнении задач по отражению вооруженного вторжения на территорию Российской Федерации, в ходе вооруженной провокации на Государственной границе Российской Федерации и территориях субъектов Российской Федерации, прилегающих к районам проведения специальной военной операции; дети из семей лиц, признанных беженцами на территории Российской Федерации, или получивших временное убежище на территории Российской Федерации, или признанных вынужденными переселенцами; дети из семей лиц, пострадавших в результате чрезвычайных ситуаций природного или техногенного характера; в том числе детей из семей иностранных граждан и лиц без гражданства, постоянно проживающих на территории Волгоградской области.

Под организацией питания обучающихся в образовательном учреждении Заказчика понимается обеспечение обучающихся бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день и на условиях, предусмотренных частями 2 - 4 статьи 46 Социального кодекса Волгоградской области от 31 декабря 2015 г. N 246-ОД (завтраки, обеды, а также индивидуальное меню для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании) в пределах средств бюджета, выделяемых с учетом пятидневной учебной недели в течение всего учебного дня (согласно расписанию учебных занятий), а также согласно предварительно поданной письменной заявке Заказчика (его представителя), в соответствии с годовым календарным учебным графиком Заказчика.

- 1.4. Сроки оказания услуг: начало оказания услуг: «01» сентября 2026г., окончание оказания услуг: «30» сентября 2026г. согласно графику оказания услуг (Приложение № 6).
- 1.5. Место оказания услуг: по адресу (адресам) в соответствии с графиком оказания услуг (Приложение № 6).
- 1.6. Изменение предмета Контракта **не допускается**.

2. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

- 2.1. Ежедневно не позднее 14 часов Заказчик предоставляет Исполнителю (ответственному представителю Исполнителя) Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной Сторонами (Приложение № 2).
- 2.2. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 3). В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество обучающихся, получивших питание на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя.
- 2.3. На основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, в течение 10 рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель формирует документы о приемке и подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает документ о приемке, который должен содержать информацию, предусмотренную частью 1 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ.
- 2.4. В течение 5 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от его имени, или размещает мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При получении мотивированного отказа Исполнитель обязан в течении 5 рабочих дней устранить указанные недостатки и направить заказчику исправленные варианты документов о приемке.
- 2.5. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с частью 1 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя и Заказчика, и размещения исправленного документа о приемке.
- 2.6. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказания услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза может проводиться Заказчиком силами сотрудников, обладающих соответствующей квалификацией и опытом в сфере оказания услуг питания, или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с законодательством Российской Федерации.
- 2.7. 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. Стороны обязаны предоставить запрашиваемые материалы в течение 3-х рабочих дней с даты исполнения запроса. 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 условий Контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений с указанием срока их устранения.
- 2.8. Стороны используют электронный документооборот для обмена документами, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», используют электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

3. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

- 3.1. Цена Контракта обосновывается в Приложении № 4 к Контракту и составляет **137 459,52 (сто тридцать семь тысяч четыреста пятьдесят девять) рублей 52 копейки**, НДС не облагается на основании ст. 149 п 3 пп 5 Налогового кодекса Российской Федерации.).
- 3.2. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок его исполнения. Изменение цены допускается только в случаях и в порядке, предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и настоящим Контрактом. По согласованию Сторон в ходе исполнения Контракта допускается снижение цены без изменения предусмотренного Контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий Контракта путем заключения дополнительного соглашения.
- 3.3. В 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.
- 3.4. Сумма неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с пунктами 6.2-6.5, 6.11 настоящего Контракта, удерживается Заказчиком из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.
- 3.5. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:
- 3.5.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации.
- 3.5.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате в пункте 3.1 настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании Документов о приемке без авансового платежа. Расчет за оказанные услуги (часть услуг) осуществляется в течение 7 рабочих дней со дня подписания Заказчиком Документа о приемке.
- 3.6. Источник финансирования:
- софинансирование за счет средств областного бюджета (субсидии на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях) в соответствии с Соглашением о предоставлении субсидии из областного бюджета бюджету муниципального образования Волгоградской области на обеспечение бесплатным горячим питанием категорий обучающихся по образовательным программам общего образования в муниципальных образовательных организациях, определенных частью 2 статьи 46 Социального кодекса Волгоградской области от 31 декабря 2015г. №246 – ОД от 29.12.2025г. №279, заключенным между

Комитетом образования и науки Волгоградской области и Администрацией Камышинского муниципального района Волгоградской области.

Бюджет Камышинского муниципального района на 2026 год:

КБК 902 0702 03001S3370 244 - 137 459,52 руб. (сто тридцать семь тысяч четыреста пятьдесят девять) рублей 52 копейки.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

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

4.1.2. 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.

4.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим Контрактом.

4.1.4. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим Контрактом.

4.1.5. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения (объектами муниципального недвижимого и движимого имущества муниципалитета, закрепленными за Заказчиком на праве оперативного управления) в целях исполнения и на срок исполнения Контракта в соответствии с Постановлением администрации Камышинского муниципального района Волгоградской обл. от 28.12.2015 N 1205-п "Об утверждении муниципальной программы "Развитие системы образования Камышинского муниципального района" в новой редакции" безвозмездно.

4.1.6. В целях исполнения Контракта безвозмездно обеспечить Исполнителя электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организовать вывоз отходов.

4.1.7. Создавать необходимые условия для организации питания обучающихся.

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. Охрана материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непроизводственных помещениях, осуществляется силами Заказчика в рамках общей охраны здания. Исполнитель несет ответственность за сохранность имущества в рабочее время оказания услуг.

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.

4.1.12. Проводить работу по пропаганде гигиенических основ питания обучающихся.

4.1.13. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания обучающихся. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, Сторона ставит об этом в известность другую Сторону не позднее, чем за 2 дня.

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, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.1.16. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы МКОУ, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи).

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, в учебный период и услуги питания детей в каникулярный период (далее - услуги) в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах.

4.2.2. Оказывать услуги по адресам согласно Приложению № 6 к настоящему Контракту.

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

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

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- 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»;

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

4.2.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания (далее – Меню).

4.2.4.1. Меню разрабатывать на основании примерного меню основного (организованного) питания, приведенного в Приложении № 1 к Контракту.

4.2.4.2. В процессе исполнения Контракта Меню может изменяться. В таком случае Исполнитель разрабатывает и по согласованию с Заказчиком утверждает измененное Меню.

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

4.2.6. Назначить ответственного за оказание услуг по организации питания в учреждении Заказчика.

4.2.7. Обеспечивать технологию приготовления пищи в соответствии с санитарными нормами и правилами, а в случае нарушения такой технологии, санитарных норм и правил или в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

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

4.2.9. Изготавливать продукцию общественного питания согласно технологическим документам, разработанным и утвержденным руководителем (уполномоченным им лицом) организации общественного питания и/или согласно карточек-раскладок, предоставленных Заказчиком, и/или согласно сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий, сборников мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

4.2.10. Производить приготовление пищи на производственных площадях Заказчика и производственных площадях Исполнителя и в дни согласно Заявкам на питание по форме Приложения № 2 к Контракту. Исполнитель обязуется предоставить Заказчику допуск для проверки всех помещений согласно пункту 4.3.2 Контракта.

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

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

4.2.13. 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.

4.2.14. Нести ответственность за состояние транспорта, работу водителя-экспедитора и соблюдение им санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.15. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуг, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО, гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания.

4.2.16. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее – пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). В случае необходимости, по требованию Заказчика предоставить в течение 5 рабочих дней все необходимые документы согласно действующему законодательству Российской Федерации.

4.2.17. Не допускать использование на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) без маркировки.

4.2.18. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

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

4.2.20. Обеспечивать контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

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

4.2.22. 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.

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

4.2.24. 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.

4.2.25. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- соблюдать правила посещения санитарной комнаты;

- 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;

- соблюдать прочие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2.26. 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 катаральными 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. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

4.2.28. 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.).

4.2.29. Не допускать к оказанию услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.

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

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

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

4.2.33. 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.

4.2.34. Организовать дополнительное питание обучающихся через буфеты в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментным перечнем дополнительного питания.

4.2.35. При наличии технической возможности, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.2.36. В случае использования электронного документооборота и невозможности Заказчика принять документ на основании электронного УПД (далее – ЭУПД), Исполнитель, исключительно по письменному запросу Заказчика, вправе временно предоставлять Документы на бумажном носителе в дополнение к ЭУПД. При этом, Документы на бумажном носителе не могут рассматриваться как замена обязательного для подписания ЭУПД.

4.2.37. При осуществлении документооборота с использованием различных форматов (бумажный и электронный) и возникновении расхождений, юридическую силу имеют электронные юридически значимые документы, подписанные усиленной квалифицированной электронной подписью (далее – УКЭП) Сторон.

4.2.38. В случае выявления расхождений при приемке Документа, Заказчик вправе направить Исполнителю сообщение об уточнении посредством системы электронного документооборота (далее – Оператор ЭДО) непосредственно в момент проведения сверки. Сообщение, подписанное только УКЭП Заказчика, рассматривается Сторонами исключительно в информационных целях и не влечет за собой возникновение юридически значимых последствий.

4.2.39. Возвратить сумму излишне полученных денежных средств в случае установления контролирующими органами фактов оплаты заказчиком услуг сверх фактически оказанного объема услуг, использования при оказании услуг продуктов, не предусмотренных Контрактом, изменения способа оказания услуг при отсутствии соответствующих согласований с Заказчиком.

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;
- проверять помещения согласно пункту 4.2.10 Контракта на наличие и соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, в том числе на соответствие содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества правилам.

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг, оказываемых в рамках исполнения 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) раз в полгода 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.

4.3.6. Возникшую экономию денежных средств, сложившуюся в связи с полным или частичным переводом обучающихся общеобразовательных организаций на карантин и/или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, болезни и отсутствия на занятиях по иным причинам отдельных обучающихся, использовать на обеспечение повышения качества и наполнения предоставляемого рациона питания и/или увеличения кратности предоставления бесплатного горячего питания обучающихся, на основании дополнительного меню для повышения качества и разнообразия рациона питания обучающихся. (Приложение №7)

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 Российской Федерации.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов в соответствии с требованиями Приложения № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно действующему законодательству Российской Федерации 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.

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

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо за ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, условиями Контракта.

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пеней). Неустойка (штраф, пени) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства. Размер такой неустойки (штрафа, пеней) устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки (штрафа, пеней) ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы Контракта.

5.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом, срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом, и фактически исполненных Исполнителем.

5.4. В случае ненадлежащего исполнения своих обязательств установленных Контрактом, Исполнитель обязан в течение 5 (пяти) рабочих дней после получения от Заказчика соответствующего уведомления/претензии уплатить Заказчику штраф.

5.5. Уплата Исполнителем неустойки (штрафа, пени) или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по Контракту.

5.6. В случае расторжения Контракта, Исполнитель в течение 5 (пяти) банковских дней с даты подписания соглашения о расторжении Контракта, уплачивает Заказчику неустойку в размере 30 (тридцать) процентов от суммы не оказанных услуг, предусмотренных контрактом.

5.7. Стороны настоящего Контракта освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что просрочка исполнения соответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

6.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами, действует по 30.09.2026 г., а в части возмещения убытков, выплаты неустоек – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

7. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

7.1. Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации в порядке, предусмотренном частями 8-11, 12.1-19, 20.1-23 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

7.2. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

- при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Контракта;

- если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуг не более чем на 10 процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на 10 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 10 процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

7.3. 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.

7.3.1. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта по инициативе Заказчика:

7.3.1.1. Оказание услуг ненадлежащего качества, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

7.3.1.2. Неоднократное (от двух и более раз) нарушение сроков и объемов оказания услуг, предусмотренных Контрактом.

7.3.1.3. Исполнитель не приступает к исполнению Контракта в срок, установленный Контрактом, либо оказывает услуги таким образом, что в ходе их оказания становится очевидно, что они не будут оказаны в установленный Контрактом срок.

7.3.1.4. Если отступления в оказании услуг от условия Контракта или иные недостатки результата оказанных услуг в установленный заказчиком разумный срок не были устранены либо являются неустраняемыми.

7.3.1.5. В случае, 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.

7.3.1.6. В случае установления Заказчиком факта предоставления Исполнителем недостоверной независимой гарантии.

7.3.1.7. Неисполнения Исполнителем пункта 4.2.10. Контракта.

7.3.2. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта по инициативе Исполнителя:

7.3.2.1. Неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ Заказчика от приемки оказанных услуг. При этом необоснованным отказом считается отказ Заказчика от подписания акта приемки-сдачи услуг в срок, предусмотренный Контрактом, без письменного объяснения причин такого отказа.

7.4. 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.

7.5. 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.

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

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

7.8. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего Контракта, разрешаются путем направления письменных претензий одной стороной Контракта другой стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 30 дней со дня ее 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 – Примерное меню основного (организованного) питания.

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 по организации бесплатного горячего питания обучающихся на базе МКОУ Лебяжинская СШ в учебный период 2026 года.

9.5. Приложение № 5 – Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовых муниципальных общеобразовательных учреждений Камышинского муниципального района Волгоградской области согласно СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

9.6. Приложение № 6 – График оказания услуг.

9.7. Приложение № 7 – Меню на обеспечение повышения качества и наполнения предоставляемого рациона питания и/или увеличения кратности предоставления бесплатного горячего питания (сверх одного раза в день).

10. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

«ЗАКАЗЧИК»

МКОУ Лебяжинская СШ

Адрес: 403842, Волгоградская обл.,
Камышинский район, село Лебяжье,
ул. Советская, 29А

ИНН 3410061789 КПП 3411001001

ОГРН 1023404979905

ОКПО 41487793

р/с 03231643186180002900

к/с 40102810445370000021

Банк: ОКЦ №4 ЮГУ Банка России // УФК по

Волгоградской области г.Волгоград

БИК 011806101

тел. (84457) 7-40-31

Е-mail: raduga.46@mail.ru

Директор

_____/Н.С. Бударина/
«__» _____ 2026 год
М.П.

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»

Общество с ограниченной ответственностью «СОЮЗ-К»

Юридический адрес:

400087, Волгоградская область, г. Волгоград, ул.

Пархоменко, д 33 ком 3

Фактический адрес: 400087, Волгоградская область, г.

Волгоград, ул. Пархоменко, д 33 ком 3

ИНН 3459074394

КПП 344401001

р/с 40702810826220001118

Кор/с 30101810500000000207

Банк: ФИЛИАЛ «РОСТОВКОЙ» АО "АЛЬФА-БАНК" г.

Ростов-на-Дону

БИК: 046015207

Свидетельство ОГРН 1173443020211

ОКПО 19356403

ОКФС 16 ОКОПФ 12300

Директор

_____/Д.Г. Киселев /
«__» _____ 2026 год
М.П.

Примерное меню основного (организованного) питания.

(прилагается)

Форма заявки на питание _____
(дата)

Исполнитель: _____
Заказчик: _____

Номер и литера класса	Смена (в случае если все обучающиеся не помещаются в столовой одновременно)	5-11 классы обучающихся 5-11 классов по очной форме обучения в соответствии с частью 2 статьи 46 Закона Волгоградской области от 31.12.2015 № 246-ОД «Социальный кодекс Волгоградской области»
Итого:		
Заявку принял представитель Исполнителя: _____ (должность) _____ (подпись) / (Расшифровка подписи) М.П.		Заявку составил представитель Заказчика: _____ (должность) _____ (подпись) / (Расшифровка подписи) М.П.

Заказчик

_____/Н.С. Бударина/
«__» _____ 2026 год
М.П.

Исполнитель

_____/Д.Г. Киселев/
«__» _____ 2026 год
М.П.

от 24.08. 2026 г.

Форма Абонементной книжки

Абонементная книжка	Абонементная книжка
Корешок талона	Талон
Дата оказания услуг «___» _____ 20__ г.	Дата оказания услуг «___» _____ 20__ г.
Заказчик: _____	Заказчик: _____
Исполнитель: _____	Исполнитель: _____
Услуги выполнены полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик не имеет, в том числе:	Услуги выполнены полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик не имеет, в том числе:
Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма	Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма
Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма	Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма
Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма	Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма
Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма	Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма
Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма	Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма
Итого оказано услуг на сумму:	Итого оказано услуг на сумму:
цифрами прописью	цифрами прописью
Представитель Исполнителя _____ подпись	Представитель Заказчика _____ подпись
М.П. (Штамп)	М.П.

Заказчик

_____/ Н.С. Бударина /
«___» _____ 2026 год
М.П.

Исполнитель

_____/ Д.Г. Киселев /
«___» _____ 2026 год
М.П.

Расчет объема заказа и цены услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся на базе
МКОУ Лебяжинская СШ в учебный период 2026 года

Наименование услуги	Код по ОКПД2	Стоимость услуги в день (руб.)	Количество дето-дней	Объем услуги (руб.)
- обучающихся 5-11 классов по очной форме обучения в соответствии с частью 2 статьи 46 Закона Волгоградской области от 31.12.2015 № 246-ОД «Социальный кодекс Волгоградской области»	56.29.20.120	130,17	1056	137 459,52

Заказчик:
_____/ Н.С. Бударина /
«__» _____ 2026 год
М.П.

Исполнитель:
_____/ Д.Г. Киселев /
«__» _____ 2026 год
М.П.

от 24.08. 2026 г.

Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовых муниципальных общеобразовательных учреждений Камышинского муниципального района Волгоградской области согласно СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

№ п/п		МКОУ Лебяжинская СШ	
		Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	
		Площадь, в т.ч.:	154,9
		непроизводственная	87,0
		производственная	60,3
		подсобное помещение	7,6
1	наличие помещения	<u>Столовая-догоотовочная</u>	
1.1.	- дoгoтoвoчнoй цeх (холодный), оснащение:	Производственные помещения:	
		*производственные столы	да
		*весы электронные настольные до 10кг	да
		*машины для нарезки овощей различной формы	
		*холодильники среднетемпературные	да
		*слайсер для нарезки гастрономии	
		*ванна производственная 2-х секционная для вторичной обработки овощей и фруктов	да
		*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	да
		*раковина для мытья рук	да
		*бактерицидная лампа	да
		*вентиляционная система (вытяжка)	да
		*кондиционер	
	наличие помещения		
	- дoгoтoвoчнoй цeх (горячий), оснащение:	*котел электрический	
		*пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)	
		*плиты электрические	да
		*духовой(жарочный) шкаф	да
		* электрическая сковорода	
		*термошуп	
		*протирачная машина или блендер	
		*мясорубка для готовой продукции	
		*электрический кипятыльник	

		*шкаф тепловой (для поддержания температуры разогретых готовых блюд и кулинарных изделий)	
		*холодильник производственный	
		*холодильник для хранения суточных проб	да
		*холодильник низкотемпературный	да
		*контрольные термометры для холодильного оборудования)	да
		*производственные столы (не менее двух) для сырой и готовой продукции	да
		*ванна производственная	да
		*подставка под пароконвектомат	
		*тележка для пароконвектомата	
		*весы электронные настольные до 10кг	
		*набор необходимого кухонного инвентаря с соответствующей маркировкой	да
		*раковина для мытья рук	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)	да
		*фаршемешалка	
		*котлетоформовочного автомата	
		*производственные столы не менее 3-х	
		*ванны производственные для мяса, птицы, рыбы	да
		*емкости для обработки яиц	
		*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	да
		*весы электронные настольные до 10кг	да
		*раковина для мытья рук	
	наличие помещения		
	-овощной цех (первичной обработки овощей). Оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)	да
		*картофелеочистительная и овощерезательная машина	
		*холодильник	да
		*раковина для мытья рук	
	наличие помещения		
	ой цех (вторичной обработки овощей)	*производственные (столы не менее 2-х)	да
		моечные ванны не менее 2-х	да

		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	да
		*хлеборезательная машина	
		*шкафы для хранения хлеба	
		*раковина для мытья рук	да
	наличие помещения		
	- моечная столовой посуды	*посудомоечная машина панельного или купольного типа	
		*ванна проиовдственная 3-х секционная для мытья столовой посуды, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	да
		*ванна производственная 2-х секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	да
		*металлические сетки с ручками	да
		*стеллажи для хранения чистой посуды	да
		*перевдвижные тележки для посуды	
		*транспортёр	
		*производственный стол	
		*кассеты для хранения столовых приборов	да
		*контрольный термометр	
		*раковина для мытья рук	да
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	да
	наличие помещения		
	- моечная кухонной посуды	*производственный стол	
		*ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой	да
		*стеллажи для хранения чистой посуды	да

		*контрольный термометр	
		*раковина для мытья рук	да
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	да
1.2.		Складские помещения:	
	наличие помещений		
	- охлаждаемые камеры, оснащение	*среднетемпературные холодильники	да
		*низкотемпературные холодильники	
		*стеллажи	да
		*подтоварники	да
		*контрольные термометры	да
	наличие помещений		
	- кладовая для сыпучих продуктов, оснащение	*стеллажи	да
		*подтоварники	да
		*емкости для продукции	да
		*товарные весы	
		*психрометры	
1.3.	наличие помещений	Вспомогательные помещения:	
	кладовая для посуды и инвентаря. Оснащение	*шкаф для посуды и инвентаря	да
		*стеллажи	да
	наличие помещений		
	загрузочная, оснащение:	*весы напольные	
		*производственный стол	
		*подтоварники	
	наличие помещений		
		-моечная тары	
		*двухсекционная моечная ванна	
	наличие помещений		
	-бытовые помещения для персонала, оснащение	*душевая	
		*шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды	

		*стулья или скамейки	
		*зеркало	
		*унитаз	
		*раковина для мытья рук	
	наличие помещения		
	- кабинет заведующего производством, оснащение:	*офисная мебель	
		*оргтехника	
		*укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи	
	наличие помещения		
	технические помещения:	- помещение или место для хранения уборочного инвентаря. (Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!)	да
		-помещение или место для хранения моющих и дезинфицирующих средств	да
		- вентиляционная камера	
		- электро-щитовая	
		-место для хранения отходов	
1.4.	наличие помещения		
	обеденный зал:	- зал для приема пищи	да
	- линия раздачи, оснащение:	*мармит для первых, вторых, третьих блюд	да
		*холодильная витрина или охлаждаемый прилавок	
		*весы электронные настольные до 10кг	
		*стол производственный	да
		- буфет	
		-стол для сбора грязной посуды	да
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки для сбора грязной посуды	
2	наличие помещения	<u>Буфет-раздаточная</u>	
2.1.		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	
		*электроплита	
		*холодильные шкафы не менее 2-х	
		- моечная столовой и кухонной посуды	
2.2.	наличие помещений	Складские помещения:	
		- кладовая для сухих продуктов	да
2.3.	наличие помещений	Вспомогательные помещения:	да
		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двустворчатым шкафом	да
2.4.	наличие помещений	Технические помещения:	
		- электро-щитовая	
		-вентиляционная камера	
2.5.	наличие помещений	Обеденный зал:	
		- зал для приема пищи	да
		- линия раздачи	да
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	

Заказчик: _____ /Н.С. Бударина/
«__» _____ 2026 год

М.П.

Исполнитель: _____ /Д.Г. Киселев/
«__» _____ 2026 год

М.П.

от 24.08. 2026 г.

График оказания услуг

Наименование МКОУ	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Вид услуг
Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение Лебазинская средняя школа Камышинского муниципального района Волгоградской области	Российская Федерация, 403840, Волгоградская обл, м.р-н Камышинский, с.п. Лебязинское, с. Лебязье, ул. Советская, зд. 29А	с даты заключения контракта, но не ранее 01.09.2026 года по 30.09.2026 года	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся на базе муниципального казенного общеобразовательного учреждения Лебазинской средней школы Камышинского муниципального района Волгоградской области в учебный период 2026 года

Заказчик:
_____/ Н.С. Бударина /
« » _____ 2026 год
М.П.

Исполнитель:
_____/ Д.Г. Киселев /
« » _____ 2026 год
М.П.

Меню на обеспечение повышения качества и наполнения предоставляемого рациона питания и/или увеличения кратности предоставления бесплатного горячего питания (сверх одного раза в день)

№п/п	Наименования пищевых продуктов	Ед. измерения	Количество
1			
2			

Заказчик:

_____/Н.С. Бударина/
«__»____ 2026 год
М.П.

Исполнитель:

_____/Д.Г. Киселев /
«__»____ 2026 год
М.П.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
Идентификатор: 104f552b-0440-46d1-91ac-079b7bad810c

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

21.08.26 15:52
(MSK)

Сертификат 020E42E400FDB349B849C5D1B2EA750AC1

УТВЕРЖДЕНО

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕБЯЖИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА
КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Бударина Нина Степановна,
Директор

24.08.26 10:05
(MSK)

Сертификат 00D970F0DFAEADD75DDF5229D7F72C496E

Меню дополнительного питания (витаминизации) обучающихся

1 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Кондитерские изделия	100	6,30	6,80	32,20	218,80	Сборник рецептур или ТТК
Сок яблочный	200	0,20	0,20	18,00	112,70	Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	300,00	6,50	7,00	50,20	331,50	

2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Кондитерские изделия	100	6,30	6,80	32,20	218,80	Сборник рецептур или ТТК
Фрукты свежие	200	0,90	0,90	19,00	91,20	Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	300	7,2	7,70	51,20	310,00	

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Кондитерские изделия	100	6,30	6,80	32,20	218,80	Сборник рецептур или ТТК
Сок яблочный	200	0,20	0,20	18,00	112,70	Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	300	6,50	7,00	50,20	331,50	

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Кондитерские изделия	150	6,30	6,80	32,20	218,80	Сборник рецептур или ТТК
Фрукты свежие	150	0,68	0,68	14,30	68,40	Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	300	6,98	7,48	46,50	287,20	

5 Вариант

5 Вариант				
	Масса	Пищевые вещества	Энергети-ческая	Технологическая

прием пищи, наименование олюда	порции			Углеводы, г	ценность, ккал	документация
	Белки, г	Жиры, г				
Кондитерские изделия	150	6,30	6,80	32,20	218,80	Сборник рецептов или ТТК
	200	0,20	0,20	18,00	112,70	Сборник рецептов или ТТК
	350	6,50	7,00	50,20	331,50	
Итого за прием пищи:						
ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ						
Итого		б	ж	уг	ккал	
		33,7	36,2	248,3	1 591,7	
		6,7	7,2	49,7	318,3	
Среднее значение за период						

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Идентификатор: 104f552b-0440-46d1-91ac-079b7bad810c

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ОТПРАВЛЕНО

УТВЕРЖДЕНО

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

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕВЯЖИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, Бударина Нина Степановна, Директор

21.08.26 15:52 (MSK)

24.08.26 10:05 (MSK)

Сертификат 020E42E400FDB349B849C5D1B2EA750AC1

Сертификат 00D970F0DFAEADD75DDF5229D7F72C496E

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

СОГЛАСОВАНО:
Директор

**Примерное 10-ти дневное меню
для обеспечения бесплатным
горячим питанием для ОВЗ
возрастной группы 12-18 лет**

Согласовано:

Утверждаю:

Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МКОУ

1 Вариант

1 Вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ РУБЛЕНАЯ С БЕЛОКОЧАНОЙ КАПУСТОЙ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №29	100/30	12,2	13,7	25,1	260,3	ТТК №29	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №23	180	5,5	6,2	35,5	220,3	ТТК №23	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №44	200	0,2	0,0	15,0	58,0	ТТК №44	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №5	30	1,4	0,1	9,0	42,6	ТТК №5	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	20	0,8	0,1	5,1	24,5	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	560	20,12	20,12	89,73	605,71		

Согласовано:

Утверждаю:

Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МКОУ

2 Вариант

2 Вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
	250	9,50	9,30	31,88	249,20	ТТК №8	
КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ ТТК №8	35/10/5	5,00	7,30	17,60	156,70	ТТК №9	
БУТЕРБРОД С СЫРОМ ТТК №9	200	1,60	1,60	9,90	59,90	ТТК №10	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ ТТК №10	50	3,80	0,30	25,10	118,40	ТТК №5	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №5	550	19,90	18,50	84,48	584,20		
Итого за прием пищи:							

Согласовано:

Утверждаю:

Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МКОУ

3 Вариант

3 Вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАПУСТА КВАШЕННАЯ ТТК №20	100	1,83	0,17	3,00	22,33	ТТК №20	
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С КУРОЧКОЙ ТТК №21	220	14,85	14,52	28,83	305,40	ТТК №21	
ПЕЧЕНЬЕ ТТК №24	30	1,80	5,50	12,60	107,50	ТТК №24	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №15	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №15	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №5	30	2,30	0,20	15,10	71,10	ТТК №5	
Итого за прием пищи:	580	21,08	20,39	74,73	566,34		

Согласовано:

Утверждаю:

Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МКОУ

4 Вариант

4 Вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
	250	9,38	8,75	38,00	268,30	ТТК №33	
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С ТВОРОГОМ ТТК №33	35/10/5	5,00	7,30	17,60	156,70	ТТК №9	
БУТЕРБРОД С СЫРОМ ТТК №9	120	0,50	0,50	11,80	56,40	ТТК №18	
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ЯБЛОКО ТТК №18	200	3,00	3,10	12,10	89,00	ТТК №10	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ ТТК №10	30	2,30	0,20	15,10	71,10	ТТК №5	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №5	650	20,18	19,85	94,60	641,50		
Итого за прием пищи:							

Согласовано:

Утверждаю:

Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МКОУ

5 Вариант

5 Вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БЛЮДО ИЗ РЫБЫ (РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ ТТК №12 /КОТЛЕТА РЫБНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ ТТК №11) РИС ОТВАРНОЙ ТТК №14 ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №19 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №5 Итого за прием пищи:	100	13,6/11,2	13,2/12,2	14,3/10,8	220,1/197,5	ТТК №12/ТТК №11	
	200	3,7	6,2	33,9	206,2	ТТК №14	
	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №19	
	50	3,80	0,30	25,10	118,40	ТТК №5	
	550	21,3/18,9	19,7/18,7	88,3/84,8	602,7/580,1		

Согласовано:

Утверждаю:

Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МКОУ

6 Вариант

6 Вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОТЛЕТА КУРИНАЯ ИЗ ПТИЦЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №22 МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №23 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №15 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №5	100/30	11,44	13,67	14,56	227,11	ТТК №22	
	180	5,52	6,24	35,52	220,32	ТТК №23	
	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №15	
	50	3,80	0,30	25,10	118,40	ТТК №5	
Итого за прием пищи:	560	21,06	20,21	90,38	625,83		

Согласовано:

Утверждаю:

Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МКОУ

7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
СВЕКЛА С МАСЛОМ ТТК №7	100	1,60	6,00	10,10	97,00	ТТК №7	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №31	220	14,59	16,14	29,29	317,03	ТТК №31	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №44	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №44	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №5	50	3,80	0,30	25,10	118,40	ТТК №5	
Итого за прием пищи:	570	20,17	22,44	79,49	590,43		

Согласовано:

Утверждаю:

Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МКОУ

8 Вариант

8 Вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ ИЛИ ПОМИДОР СВЕЖИЙ) ТТК №25	100	1,1	0	2,4	14	ТТК №25	
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №26	220	15,40	19,07	39,84	388,06	ТТК №21	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №19	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №19	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №5	30	2,3	0,2	15,1	71,1	ТТК №5	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	570	20,30	19,47	80,84	571,96		

Согласовано:

Утверждаю:

Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МКОУ

9 Вариант

9 Вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ ТТК №37	250	7,30	7,13	34,88	228,13	ТТК №37	
БУТЕРБРОД С СЫРОМ ТТК №9	35/10/5	5,00	7,30	17,60	156,70	ТТК №9	
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ЯБЛОКО ТТК №18	120	0,50	0,50	11,80	56,40	ТТК №18	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ ТТК №10	200	3,00	3,10	12,10	89,00	ТТК №10	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,3	0,2	15,1	71,1	ТТК №5	
Итого за прием пищи:	650	18,10	18,23	91,48	601,33		

Согласовано:

Утверждаю:

Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МКОУ

10 Вариант

10 Вариант							№ рецептуры	Сборник рецептур
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ ТТК №30	180	4,8	5,4	21,3	151,1	ТТК №30		
ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №2	100/30	12,2	17,3	17,7	275,0	ТТК №2		
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №19	200	0,2	0,0	15,0	58,0	ТТК №19		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №5	30	2,3	0,2	15,1	71,1	ТТК №5		
Итого за прием пищи:	640	19,51	22,90	69,03	555,18			

Утверждаю:

Согласовано:

Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МКОУ

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

	б	ж	уг	ккал
Итого	201,72/199,32	201,81/200,81	843,06/839,56	5945,18/5922,58
Итого за период				
Среднее значение за период	20,17/19,93	20,18/20,08	84,3/83,95	594,51/592,25
Соотношение пищевых веществ	1	1	4	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

УТВЕРЖДЕНО **МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕВЯЖИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА КАМЫШИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**, Бударина Нина Степановна, Директор

21.08.26 15:52
(MSK)

24.08.26 10:05
(MSK)

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор" _____

Идентификатор: 104f552b-0440-46d1-91ac-079b7bad810c

Сертификат 020E42E400FDB349B8849C5D1B2EA750AC1

Сертификат 00D970F0DFAEADD75DDF5229D7F72C496E