

ДОГОВОР № 42
на оказание услуг по организации горячего питания

г. Челябинск

«09» января 2026 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Королевой Татьяны Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью Комбинат питания «лидер», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Лагута Владимира Владимировича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор с соблюдением требований Федерального закона от 18 июля 2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Настоящий договор заключается по результатам аукциона в электронной форме на право заключить договор на оказание услуг по организации ежедневного горячего питания для обучающихся 1-11 классы и воспитанников детского сада Заказчика, получающих бюджетные и внебюджетные средства, в соответствии с муниципальной программой «Организация питания воспитанников и учащихся в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска на 2026 год», и в соответствии с Протоколом № 32515500042-01 от «24» декабря 2025 г.

1.2. По настоящему договору «Исполнитель» обязуется организовать ежедневное горячее питание для обучающихся 1-11 классы и воспитанников детского сада «Заказчика», получающих бюджетные средства согласно с муниципальной программой «Организация питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска

1.3. Адрес и срок оказания услуг:

1) 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34 (школа/основное здание), второй этаж, помещение столовой.

Услуги оказываются:

- с 12.01.2026 г. по 31.05.2026 г. и с 01.09.2026 г. по 31.12.2026 г.;

2) 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 36 (филиал школы/здание начальной школы), второй этаж, помещение столовой.

Услуги оказываются:

- с 12.01.2026 г. по 31.05.2026 г. и с 01.09.2026 г. по 31.12.2026 г.;

3) 454017, г. Челябинск, ул. Социалистическая, д. 46 (филиал школы/здание детского сада), первый этаж, помещение пищеблока.

Услуги оказываются:

- с 12.01.2026 по 31.12.2026 г.;

1.4. Источник финансирования: за счет средств учреждения (субсидии на выполнение муниципального задания и за счет средств от иной приносящей доход деятельности).

2. Требования к качеству организации питания

2.1. Заказчик, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", создает бракеражную комиссию, для контроля за качеством готовых блюд, в составе не менее трех человек, утверждаемую локальным нормативным актом Заказчика.

2.2. Исполнитель обязуется:

2.2.1. Обеспечить соблюдение требований к качеству услуг, требования к их безопасности, требования к

результатам услуг, связанные с определением соответствия оказываемых услуг потребностям заказчика в соответствии с Техническим заданием – являющимся неотъемлемым приложением к настоящему договору (Приложение № 1 к настоящему договору).

2.2.2. Обеспечивать доступность проверки членами бракеражной комиссии «Заказчика», в любом составе, соблюдения условий организации питания учащихся, условиям хранения продуктов питания и технологического процесса блюд.

2.2.3. При исполнении договора по согласованию Заказчика с исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками товара, указанными в договоре.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1 Предоставить имеющиеся нежилые по договору безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения для организации питания – пищеблок, складские помещения, цеха, иные помещения Учреждения, необходимые для приготовления пищи (далее – пищеблок) Исполнителю в соответствии со ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

3.1.2. Предоставить имеющееся движимое имущество (оборудование и инвентарь) для организации питания, необходимые для приготовления пищи Исполнителю в соответствии с условиями заключенного между Заказчиком и Исполнителем договору безвозмездного пользования (ссуды) в соответствии со ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

3.1.3. Принимать оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

3.1.4. Производить оплату за оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

3.1.5. Заказчик ежедневно предоставляет Исполнителю заявки по количеству обучающихся в следующем порядке:

- учащиеся: ежедневно за 1 день до даты оказания услуги (до 15 часов 00 минут текущего дня), в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении:

- до 10.00 часов утра - 2 смена (завтрак, обед), 1 смена (обед) на текущий день.

В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

3.2. Заказчик имеет право:

3.2.1. Осуществлять контроль за своевременным, надлежащим выполнением Исполнителем условий настоящего договора. Члены бракеражной комиссии Заказчика в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.2.2. Привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для обеспечения контроля деятельности Исполнителя в части исполнения настоящего договора.

3.2.3. Осуществлять контроль за исполнением настоящего договора с привлечением Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области с проведением необходимых лабораторных исследований.

3.2.4. Привлекать Исполнителя к ответственности за нарушение им условий настоящего договора в соответствии с действующим законодательством РФ.

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Обеспечить ежедневное питание обучающихся за бюджетные средства на питание в соответствии с меню (Приложение № 2 к настоящему договору).

3.3.2. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществлять путем предварительного накрытия столов (сервировки). Не допускается привлечение обучающихся к осуществлению предварительного накрытия столов (сервировки).

Организация питания воспитанников осуществляется путем выдачи готовой продукции работникам Заказчика с пищеблока

3.3.3. Своевременно и качественно оказывать услуги. Гарантии распространяются на оказываемые услуги – в полном объеме, на поставляемые продукты питания, готовую продукцию – в полном объеме.

3.3.4. Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, санитарным нормам и правилам, государственным стандартам, в соответствие с техническим заданием Приложение № 1 к настоящему договору.

3.4. Исполнитель имеет право:

3.4.1. Получать оплату за оказанные услуги в порядке и сроки, установленные настоящим договором.

3.4.2. В соответствии с требованиями ч. 1 ст. 37 Федерального закона № 273-ФЗ «Закона об образовании» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий за счет средств родителей.

3.4.3. Производить сверку расчетов с Заказчиком по настоящему договору ежемесячно до 15 числа месяца, следующего за отчетным.

3.4.4. Заключить договор безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения и движимого имущества (оборудования, инвентаря) с Заказчиком на условиях, установленных в документации об аукционе в электронной форме, на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена оказания услуг по настоящему договору с учетом коэффициента снижения начальной (максимальной) цены составляет 8 693 646, 65 копеек (восемь миллионов шестьсот девяносто три тысячи шестьсот сорок шесть рублей 65 копеек), НДС не предусмотрен. В цену договора входит расходы «Исполнителя» связанные с исполнением договора, включает в себя стоимость закупаемых продуктов, наценку на продукцию (товары), реализуемые в учреждениях, затраты на кулинарную обработку пищи, транспортные расходы, затраты на моющие, дезинфицирующие средства, спецодежду, производственный инвентарь, посуду, средства индивидуальной защиты, аптечки, налоги, сборы и другие обязательные платежи, предусмотренные законодательством, связанные с исполнением договора.

4.2. Цена оказания услуг, поручаемых Исполнителю по настоящему договору, определяется в

соответствии с расчетом цены (Приложение № 4, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора) и расчетом стоимости в меню (Приложение №2, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора), с учетом коэффициента снижения начальной (максимальной) цены договора по итогам конкурса. Коэффициент снижения начальной (максимальной) цены договора рассчитывается путем деления цены, предложенной победителем конкурса на начальную (максимальную) цену договора.

4.3. Коэффициент снижения начальной (максимальной) цены договора составляет 0%.

4.4. Цена настоящего договора может быть изменена по соглашению сторон при условии изменения предусмотренных настоящим договором объема оказываемых услуг и иных условий исполнения настоящего договора.

4.5. Цена договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный договором объем услуги или уменьшается предусмотренный договором объем оказываемой услуги. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному объему работы исходя из установленной в договоре цены единицы услуги. При уменьшении предусмотренных договором объема услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги.

4.6. Условия настоящего договора о размере и (или) сроках оплаты и (или) объеме услуг товаров могут быть изменены по соглашению сторон в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации главному распорядителю средств бюджета города Челябинска ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии бюджетному учреждению на финансовое обеспечение выполнения им муниципального задания.

4.7. Заказчик производит оплату Исполнителю за оказанные услуги по организации питания **по фактическому** количеству питающихся учащихся на основании акта об оказании услуг.

4.8 Оплата производится ежемесячно путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 30 календарных дней с момента подписания Заказчиком акта об оказании услуг, и предоставления Исполнителем счета-фактуры (при наличии), а так же уплаты Исполнителем предъявленных штрафных санкций. Акт об оказании услуг составляется с учетом фактической численности питающихся учащихся и фактически отработанных за месяц дней с учетом стоимости питания на одного учащегося по соответствующей категории.

5. Порядок сдачи-приемки услуг

5.1. Факт приемки готовых блюд по качеству ежедневно фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия Заказчика.

В случае выявления нарушений качества, технологии приготовления и иных недостатков пищевых продуктов и готовых блюд при ежедневной приемке (снятии проб) исполнитель обязан заменить некачественные блюда и продукты в течение 45 минут (один урок).

5.2 Ежемесячно, не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным, Исполнителем предоставляется Заказчику акт об оказании услуг, в котором указывается цена и объем оказанных услуг и который является основанием для осуществления расчетов.

5.3. Заказчик, в случае отсутствия претензий по поводу оказываемых услуг, принимает услуги и подписывает акт об оказании услуг в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем.

В случае отказа Заказчика подписать акт об оказании услуг, он должен направить Исполнителю письменный мотивированный отказ в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем.

5.4. Услуги по организации питания считаются принятыми в случае отсутствия претензий Заказчика к Исполнителю по поводу оказанных услуг, а в случае наличия таких претензий – **после разрешения возникших разногласий**. В случае возникновения претензий по поводу качества оказываемых услуг, Полное наименование организации: ООО «Сити-Сервис» ИНН 7607083883 ОГРН 1047607083883 КПП 7607083883 Адрес: 454000 Челябинск, ул. Космонавтов, д. 101

Заказчик вправе привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для разрешения разногласий.

6. Ответственность сторон

6.1. Стороны несут ответственность за нарушение обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком условий настоящего договора, Исполнитель вправе требовать уплаты неустойки в размере 1/300 ключевой ставки Центрального Банка РФ, действующей на день уплаты неустойки за каждый день просрочки исполнения обязательств, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательств.

6.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств Заказчик вправе взыскать с Исполнителя неустойку в размере 1/300 ключевой ставки Центрального Банка РФ, действующей на день уплаты неустойки за каждый день просрочки исполнения обязательств, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательств.

6.4. Уплата неустойки, пени, штрафов не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по Договору.

6.5. При выявлении нарушений в качестве оказания услуг, пищевых продуктов, готовых блюд Исполнитель несет административную и уголовную ответственность согласно действующему законодательству.

6.6. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, как-то: стихийные бедствия, забастовки, военные действия вновь принятые нормативные акты РФ.

7. Обстоятельства непреодолимой силы

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего договора в результате событий чрезвычайного характера.

7.2. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение трех календарных дней известить в письменном виде другую Сторону о наступлении действия обстоятельства непреодолимой силы и предоставить надлежащее доказательство наступления таких обстоятельств. Надлежащим доказательством наличия указанных обстоятельств и их продолжительности будут служить заключения соответствующих компетентных органов.

7.3. По прекращению действия обстоятельств непреодолимой силы, Сторона, ссылающаяся на них, должна в сроки, указанные в п. 8.2 настоящего договора, известить об этом другую Сторону в письменном виде. Если Сторона не направит или несвоевременно направит необходимое извещение, то она обязана возместить другой Стороне убытки, причиненные не извещением или несвоевременным извещением.

7.4. Требования обеспечения питания в период режима повышенной готовности, чрезвычайной ситуации, карантина, режима самоизоляции в связи с распространением коронавирусной инфекции или обучающихся на дому не распространяется, и оплата в случае отсутствия обучающихся не производится.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего договора, будут решаться путем предъявления претензий.

8.2. Претензии предъявляются в письменной форме и подписываются уполномоченным лицом. К претензии прилагаются документы, подтверждающие предъявленные заявителем требования.

8.3. Ответ на претензию дается в письменной форме в 10-тидневный срок со дня получения и подписывается уполномоченным лицом.

8.4. В случае невозможности разрешения разногласий с соблюдением претензионного порядка рассмотрения споров, стороны обращаются в Арбитражный суд Челябинской области в соответствии с действующим законодательством РФ.

8.5. Расторжение настоящего договора допускается по соглашению сторон, по решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ, или в связи с односторонним отказом стороны от исполнения настоящего договора в соответствии с действующим законодательством РФ.

9. Порядок расторжения договора

9.1. Настоящий договор, может быть, расторгнут по соглашению Сторон, решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения настоящего договора, в соответствии с действующим законодательством РФ.

9.1.1. По инициативе Заказчика:

9.1.1.1. Если Исполнитель не приступает к оказанию услуг по организации питания.

9.1.1.2. При неоднократном (более двух раз) нарушении сроков исполнения обязательств по договору, нарушении Графика оказания услуг.

9.1.1.3. При неоднократном (более двух раз) выявлении факта несоответствия качества услуг, продуктов питания, готовых блюд требованиям договора.

9.1.2. По инициативе Исполнителя:

9.1.2.1. При неоднократном существенном нарушении исполнения обязательств Заказчиком по настоящему договору.

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

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

10. Прочие условия

10.1. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания и действует до 31.12.2026, а в части финансовых обязательств – до полного их исполнения.

10.2. Обо всех изменениях, связанных с адресом, реквизитами сторон и другими данными, влияющими на исполнение договора, стороны обязаны известить друг друга в течение 5 (пяти) дней.

10.3. Все уведомления сторон, связанные с исполнением настоящего договора, направляются в письменной форме по адресу сторон или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала.

10.4. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.5. Настоящий договор имеет 4 приложения, являющихся неотъемлемой частью настоящего договора.

10.6. Настоящий договор составлен в двух экземплярах на русском языке. Все экземпляры идентичны и имеют одинаковую силу. У каждой из сторон находится один экземпляр настоящего договора.

11. Адреса и банковские реквизиты сторон

Заказчик:

МАОУ «СОШ № 14 г. Челябинска»
454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34
ОГРН 1027402818024
ИНН 7450011816 КПП 746001001
л/с 3047306014А БАНК УФК по Челябинской
области г. Челябинска
л/с 3147304036А в Комитете финансов
г. Челябинска
БИК 047501779
р/с 40703810390254000007,
40703810690254000008
ПАО «Челябинвестбанк»
к/счет 40101810400000000779
тел: 722-54-15(бухгалтерия)
e-mail: chel-scool14@yandex.ru

Директор

_____/ Т.А. Корлева/
МП

Исполнитель:

ООО КП «Лидер»
454008, г. Челябинск, ул. Островского, д. 7,
этаж 1, нежилое помещение 2
ОГРН 1137447016123
ИНН/КПП 7447233872/745101001
Р/сч 407028100900140001521 в ПАО
«ЧЕЛЯБИНВЕСТБАНК» г. Челябинск
БИК 047501779
к/сч 30101810400000000779
e-mail: laguta0707@mail.ru
тел.: +7 912 899-18-14

Директор

_____/Лагута В.В./
МП

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

56.29.20.120 Услуги школьных столовых и кухонь

1. Сведения об основных условиях оказания услуг

1.1 Сведения об основных условиях оказания услуг по организации горячего питания обучающихся

1) **Наименование заказчика:** Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска».

2) **Место оказания услуг:**

г. Челябинск, ул. Байкальская, 34 2 этаж

г. Челябинск, ул. Байкальская, 36 2 этаж

3) **Сроки оказания услуг:** 12.01.2026. – 31.05.2026 г. с 01.09.2026 – 31.12.2026 г.

4) **График оказания услуг:**

Режим работы школы:

ул. Байкальская, д. 34: с 08 часов 00 минут по 19 часов 00 минут. Количество смен: 2;

ул. Байкальская, д. 36: с 08 часов 00 минут по 17 часов 00 минут. Количество смен: 2.

Расписание работы столовой, расположенной по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34, 2 этаж, для организации питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2026г.:

Смена	Перемена	Продолжительность	Классы
1	2	9.15 – 10.00	5А; 5Б; 5В
	3	10.40 – 11.00	7А; 7Б; 10
	4	11.40 – 12.00	9А; 9Б; 11
	5	12.40 – 13.00	5А; 5Б; 7Б; 9А; 9Б; 10; 11
2	1	14.40 – 15.00	6А; 6Б; 6В, 6С
	2	15.40 – 16.00	8А; 8Б

Расписание работы столовой, расположенной по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 36, 2 этаж, для организации питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2026г.:

Смена	Перемена	Продолжительность	Классы
1	1	08.40 – 09.00	1В; 2В; 3В; 4В
	2	9.40 – 10.00	1А; 1Б; 2Б
	3	10.40 – 11.00	2А; 3А; 3Б
	4	11.40 – 12.00	3А; 3Б
2	1	13.30 – 13.50	Группа по присмотру
	2	14.40 – 15.00	4А; 4Б

5) Категории и количество обучающихся:

Категории учащихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание	Количество раз питания в день	Количество детей	Количество дней	Количество детодней
Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесённые к отдельным категориям 1 классы	1	41	165	6 765
Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесённые к отдельным категориям 2-4 классы	1	128	170	21 760
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 1 классов	2	20	165	3 300
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 2-4 классов	2	42	170	7 140
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети из малообеспеченных семей	1	2	135	270
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 45)	1	12	135	1 620
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети из семей, находящихся в социально опасном положении, находящихся в трудной жизненной ситуации	1	22	135	2 970
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети из многодетных семей	1	17	135	2 295
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети из семей участников (ветеранов) боевых действий	1	7	135	945

Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся кадетских классов, спортивных классов	1	17	135	2 295
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды	2	38	135	5 130
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся, один из родителей которых является мобилизованным военнослужащим	2	6	170	1 020
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся, один из родителей которых является иным участником специальной военной операции	2	2	170	340

б) Исполнитель предоставляет услугу по письменной заявке Заказчика услуг в соответствии с графиком работы столовой Срок предоставления заявки Исполнителю Заказчиком ежедневно за 1 день до даты оказания услуги (до 15 часов 00 минут текущего дня), в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении:

- до 10.00 часов утра - 2 смена (завтрак, обед), 1 смена (обед) на текущий день.

В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

1.2 Сведения об основных условиях оказания услуг по организации горячего питания воспитанников

1) Наименование заказчика: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска».

2) Место оказания услуг:

г. Челябинск, ул. Социалистическая, 46 1 этаж

3) Сроки оказания услуг: с 12.01.2026г. – 31.12.2026 г.

4) График оказания услуг:

Режим работы детского сада: с 07 часов 00 минут по 19 часов 00 минут .

Расписание работы пищеблока, расположенного по адресу: г. Челябинск, ул. Социалистическая, д. 46, для организации питания воспитанников, получающих бюджетные и внебюджетные средства на питание в 2026г.:

График приема пищи	Продолжительность	Группы
Завтрак	с 08 час 00 мин до 09 час 00 мин	Первая младшая группа Вторая младшая группа Средняя группа Старшая группа Старшая группа Подготовительная группа
Второй завтрак	с 10 час 00 мин до 10 час 20 мин	Первая младшая группа Вторая младшая группа Средняя группа Старшая группа Старшая группа

		Подготовительная группа
Обед	с 11 час 05 мин до 12 час 00 мин	Первая младшая группа Вторая младшая группа Средняя группа Старшая группа Старшая группа Подготовительная группа
Полдник уплотненный	с 15 час 50 мин до 16 час 30 мин	Первая младшая группа Вторая младшая группа Средняя группа Старшая группа Старшая группа Подготовительная группа

5) Категории и количество воспитанников:

Категории воспитанников, получающих бюджетные средства на питание	Количество раз питания в день	Количество детей	Количество дней	Количество детодней
Воспитанники, не отнесенные к отдельным категориям	4	47	172	8 084
Отдельные категории воспитанников: дети-инвалиды	4	2	172	344
Отдельные категории воспитанников: дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей	4	0	172	0
Отдельные категории воспитанников: дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации	4	5	172	860
Отдельные категории воспитанников: дети из многодетных семей	4	11	172	1 892
Отдельные категории воспитанников: дети, у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы	4	1	172	172
Отдельные категории воспитанников: дети с ограниченными возможностями здоровья	4	22	172	3 784
Отдельные категории воспитанников: дети из семей участников боевых действий	4	0	172	0

6) Исполнитель предоставляет услугу по письменной заявке Заказчика услуг в соответствии с графиком работы пищеблока.

Срок предоставления заявки Исполнителю Заказчиком ежедневно за 1 день до даты оказания услуги (до 15 часов 00 минут текущего дня), в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении – до 08 часов 00 минут утра на текущий день.

В заявке указываются: количество питающихся по группам, дата оказания услуги.

2. Требования соответствия нормативным документам

1) На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии,

исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 23 декабря 2021 года N 2425Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

2) Организация питания, предоставляемые блюда и напитки должны соответствовать следующим нормам и правилам:

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

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

- Техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- ТР ТС 029/2012«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»

3) Качество оказания услуг подтверждается результатами проводимого производственного контроля, включая лабораторно-инструментальные исследования, в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам. Результаты производственного контроля предоставляются исполнителем в полном объеме по первому требованию заказчика.

3. Требования к ценообразованию

При оказании услуг цены на продукты питания не должны превышать предельных размеров наценок на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания при **общеобразовательных учреждениях** в соответствии с постановлением Единого тарифного органа Челябинской области от

14.12.2007 № 35/21 «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

4. Требования к организации питания:

В связи с нетиповой постройкой зданий школы Заказчика (ул. Байкальская, д. 34 и ул. Байкальская, д. 36) и невозможностью проведения полного цикла приготовления питания для обучающихся непосредственно в пищеблоках школы, организация питания обучающихся осуществляется следующим образом:

- первое блюдо, второе блюдо, третье блюдо, выпечка, хлеб готовятся на производственных площадях Исполнителя и доставляются Исполнителем в пищеблоки Заказчика в виде готовой продукции в специализированных термоконтейнерах (изотермические емкости).

1) Обеспечение ежедневного горячего питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание и воспитанников, получающих бюджетные и внебюджетные средства на питание в соответствии с меню (Приложение № 2 к Договору).

2) Согласование с руководителем Учреждения:

- меню горячих завтраков (обедов) на период 14 дней, для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в муниципальном учреждении. С учетом возраста учащихся в меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, с учетом суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп учащихся, другие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в рамках направляемых средств на организацию питания учащихся, получающих бюджетные средства на питание.

- в детском саду для групп с 12-часовым пребыванием детей организовать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник уплотненный) ежедневное горячее питание воспитанников в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в соответствии с меню (Приложение № 2 к Договору). На основании двухнедельного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд с учетом возрастной категории детей.

3) Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4) Фактический рацион питания должен соответствовать действующему меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по цене, а также пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены исполнитель обязан незамедлительно известить заказчика, с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

5) Исполнитель ежедневно в месте организации питания вывешивает утвержденное руководителем Учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В меню должно быть отражено наименование блюд, масса порций, калорийность порций.

6) Для доставки продукции, используемой для оказания услуг, на объект Заказчика услуги должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов и готовой продукции должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного

соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

7) Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов и готовой продукции, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

8) Строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

9) Исполнитель обязан накрывать столы без привлечения сил заказчика, в том числе учащихся и воспитанников

5. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в организации питания и условиям их поставки

При производстве продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов приведенный в приложении № 3 к Договору с приведенными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, а также пищевых продуктов с показателями качества ниже приведенных не допускается. На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 23 декабря 2021 года N 2425 Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

Пищевые продукты, используемые при производстве продукции, предназначенной для питания учащихся и организации их питания по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

При организации питания с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток. На все ассортиментные группы пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий производителем устанавливаются условия хранения и сроки годности.

Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей

поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского (школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами – дата и время упаковки.

В маркировке готовых блюд и кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя;
- наименование готового блюда и кулинарной продукции;
- номер технологической карты;
- масса нетто;
- количество штук (порций) и масса одной штуки (порции);
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- дата выработки;
- срок годности и условия хранения;
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта.

Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную допускается внесение сведений о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации, о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Пищевые продукты не должны содержать химические сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

Не допускается использование в питании мяса птицы механической обвалки, замороженного мяса птицы и выработанных из него продуктов сроком годности более 6 месяцев; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускает подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

Исполнитель обеспечивает доступность проверки представителями «Заказчика» соблюдения условий организации питания учащихся и воспитанников, хранения продуктов питания и технологического процесса приготовления пищи.

6. Требования к персоналу

Допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу), и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

Обеспечение своевременного и обязательного прохождения работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

7. Передача имущества в рамках исполнения обязательств

Согласно п. 10 ч. 1 ст. 17.1 Федерального Закона «О защите конкуренции» от 26.07.2006 N 135-ФЗ лицу, с которым заключен государственный или муниципальный контракт по результатам конкурса или аукциона, проведенных в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", если предоставление указанных прав было предусмотрено конкурсной документацией, документацией об аукционе для целей исполнения этого государственного или муниципального контракта, либо лицу, с которым государственным или муниципальным автономным учреждением заключен договор по результатам конкурса или аукциона, проведенных в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 года N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц", если предоставление указанных прав было предусмотрено документацией о закупке для целей исполнения этого договора. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения государственного или муниципального контракта либо договора; Передача муниципального имущества, находящегося в собственности муниципального образования «город Челябинск», закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными образовательными организациями для создания необходимых условий для организации питания в учреждениях передается по контракту безвозмездного пользования (контракт ссуды) на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» (с изменениями от 31.10.2017 № 34/4) для организации горячего питания учащихся и их работников.

Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения государственного или муниципального контракта либо договора.

Передаваемое недвижимое имущество:

Нежилые помещения, расположенные по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34 согласно план-схеме 1, пищеблок и обеденный зал на втором этаже здания школы общей площадью 56,8 кв.м. в том числе:

- кухня – 17, кв. м;
- столовая – 39,8 кв.м.

Нежилые помещения, расположенные по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 36 согласно план-схеме 2, пищеблок и обеденный зал на втором этаже здания школы общей площадью 53,5 кв.м. в том числе:

- кухня – 16,1 кв.м;
- столовая – 37,4 кв. м.

Нежилые помещения, расположенные по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Социалистическая, 46

согласно план-схеме 3, пищеблок и на первом этаже здания детского сада общей площадью 44,7 кв.м. в том числе:

- кухня -37,2 кв.м;
- склад – 7,5 кв.м.

План схема № 1 (Столовая, кухня)



ул. Байкальская, 34

План схема № 2 (Столовая, кухня)

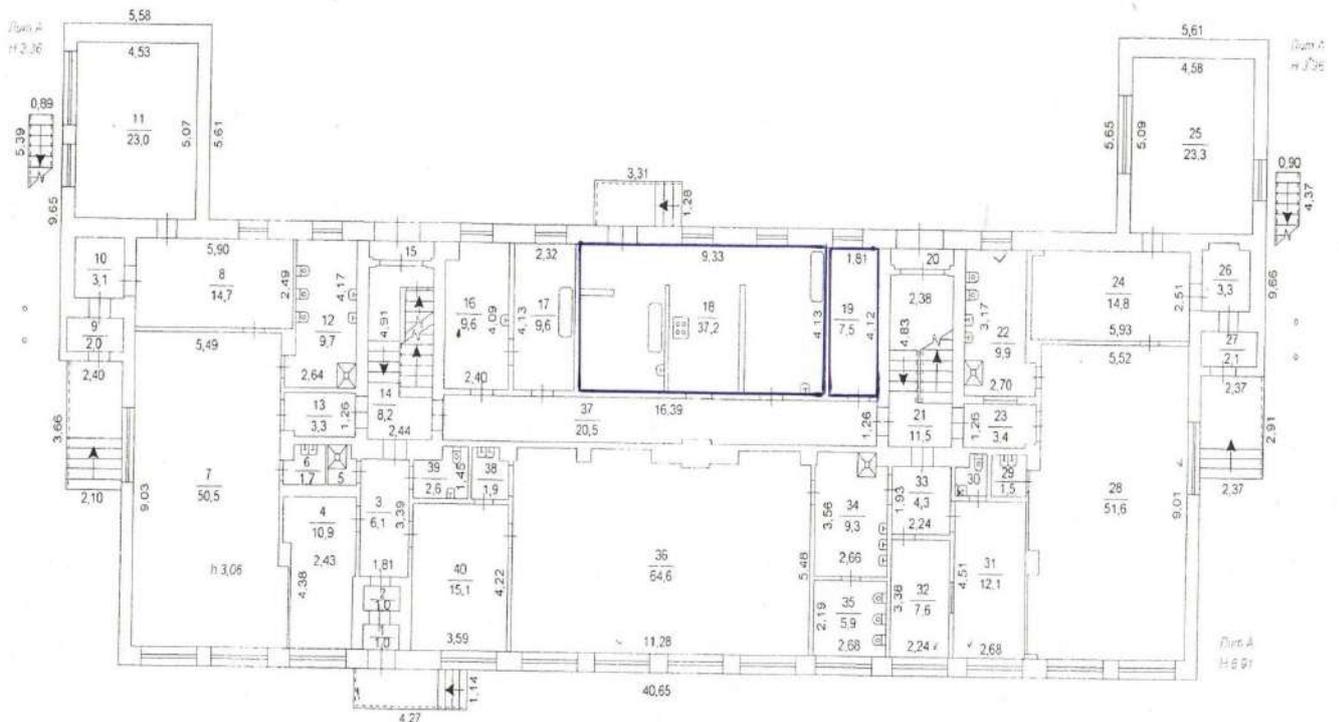
2 этаж



ул. Байкальская, 36

План схема № 3

1 этаж



ул. Социалистическая, 46

**Перечень передаваемого движимого имущества (оборудования и инвентаря), находящегося на территории
Ссудодателя**

Перечень основных средств, передаваемых в безвозмездное пользование	Кол-во, шт.	Инвентарный номер	Балансовая стоимость (руб.)	Месторасположение основного средства (адрес)
1	2	3	4	5
Мармит вторых блюд	1	00001380704	32074,00	Байкальская, 34
Плита "ПЭ-0,54-СП"	1	000100630890	26000,00	Байкальская, 34
Стеллаж для тарелок	1	000100630782	23723,00	
Стол оцинкованный	1	101.06.2-529	4710,00	Байкальская, 34
Стеллаж 1000*400*1600 4 полки	1	101.06.1-275	13000,00	Байкальская, 34
Стол оцинкованный 1000*500*860	1	101.06.2-529	4710,00	Байкальская, 34
Стол разделочный 1000*500*860	1	101.06.1-277	4116,00	Байкальская, 34
Стол разделочный 900*500*860	1	101.06.1-279	4149,00	Байкальская, 34
Холодильник бытовой "Атланта"	1	000100631021	5000,00	Байкальская, 34
Шкаф	1	101.06.2-507	8800,00	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1.1-120	3616,25	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1.1-121	3616,25	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1.1-122	3616,25	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1.1-123	3616,25	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1.1-124	3616,25	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1.1-125	3616,25	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1.1-126	3616,25	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1.1-127	3616,25	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1-248	4400,00	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.36.4-820	2945,00	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1-249	4400,00	Байкальская, 34
Табурет мягкий	12	101.06.1-256	6000,00	Байкальская, 34
Табурет	42	101.06.2.3-128	21449,82	Байкальская, 34
Облучатель-рециркулятор медицинский «СН-211-130-М/1»	1	101.34.4-238	19000,00	Байкальская, 34
Стол производственный 1500*700*860	1	б/н	3200,00	Байкальская, 34
Весы МТ-30 МДА Красная армия	1	б/н	3900,00	Байкальская, 34
Облучатель-рециркулятор	1	б/н	3900,00	Байкальская, 34
Полка для тарелок	2	000100630783	26000,00	Байкальская, 36
Ванна моечная	1	101.06.2.3-0001	18500,00	Байкальская, 36
Стеллаж	1	101.06.1-276	13000,00	Байкальская, 36
Плита электрическая 2-х комфорочная	1	00001380705	19983,00	Байкальская, 36
Стол разделочно -производственный	1	000100630780	8900,00	Байкальская, 36
Стол разделочно -производственный	1	000100630781	8900,00	Байкальская, 36
Стол разделочный 900*500*450	1	101.06.1-280	4149,00	Байкальская, 36
Стол разделочный 1000*750*700	1	101.36.4-820	2945,00	Байкальская, 36
Холодильник "Свияга"	1	000001380703	8719,00	Байкальская, 36
Шкаф	1	101.06.2-506	8800,00	Байкальская, 36
Шкаф для одежды	1	101.06.4-630	5320,00	Байкальская, 36
Шкаф малый	1	101.06.4-637	1750,00	Байкальская, 36
Обеденный стол	1	101.06.1-244	4400,00	Байкальская, 36
Обеденный стол	1	101.06.1-245	4400,00	Байкальская, 36

Обеденный стол	1	101.06.1-246	4400,00	Байкальская, 36
Обеденный стол	1	101.06.1-247	4400,00	Байкальская, 36
Обеденный стол	1	101.06.1-250	4400,00	Байкальская, 36
Обеденный стол	1	101.06.1-251	4400,00	Байкальская, 36
Обеденный стол	1	101.06.1-252	4400,00	Байкальская, 36
Обеденный стол	1	101.06.1-253	4400,00	Байкальская, 36
Обеденный стол	1	101.06.1-254	4400,00	Байкальская, 36
Табурет мягкий	44	101.06.1-256	22000,00	Байкальская, 36
Табурет	10	101.06.2.3-128	5107,10	Байкальская, 36
Облучатель-рециркулятор медицинский «СН-211-130-М/1»	1	101.34.4-237	19000,00	Байкальская, 36
Облучатель-рециркулятор	1	б/н	3900,00	Байкальская, 36
Весы МТ-30 МДА Красная армия	1	б/н	3900,00	Байкальская, 36
Весы настольные	1	000100630887	5700,00	Социалистическая, 46
Весы товарные	1	000100630886	6525,00	Социалистическая, 46
Картофелечистка	1	000100630891	17500,00	Социалистическая, 46
Котел пищеварочный	1	000100630898	58500,00	Социалистическая, 46
Плита электрическая с духовым шкафом	1	00001380728	48000,00	Социалистическая, 46
Подставка под кипяtilьник	1	0001006301141	4200,00	Социалистическая, 46
Стеллаж на 4 полки	1	0001006301061	11844,23	Социалистическая, 46
Стеллаж на 4 полки	1	0001006301064	11844,23	Социалистическая, 46
Стеллаж на 4 полки	1	0001006301065	11844,23	Социалистическая, 46
Стеллаж на 4 полки	1	0001006301066	11844,23	Социалистическая, 46
Стол производственный	1	0001006301056	6668,71	Социалистическая, 46
Стол производственный	1	0001006301057	6668,71	Социалистическая, 46
Стол производственный	1	0001006301058	7138,32	Социалистическая, 46
Стол производственный	1	0001006301059	7138,32	Социалистическая, 46
Стол производственный	1	0001006301060	3869,82	Социалистическая, 46
Универсальная кухонная машина	1	000100630892	58760,00	Социалистическая, 46
Холодильник бытовой однокамерный	1	000100630881	11650,00	Социалистическая, 46
Холодильник бытовой двухкамерный	1	000100630882	19500,00	Социалистическая, 46
Шкаф холодильный среднетемпературный	1	000100630894	31000,00	Социалистическая, 46
Шкаф холодильный низкотемпературный	1	000100630895	36900,00	Социалистическая, 46

Шкаф жарочный	1	000100630897	29600,00	Социалистическая, 46
Весы Невские ВСП-15,2-4К	1	б/н	3900,00	Социалистическая, 46
Шкаф холодильный СМ105-S	1	б/н	39800,00	Социалистическая, 46
Электрокипятильник с подставкой	1	000100630889	7500,00	Социалистическая, 46

Обеспечение всей посудой (одноразового и многоразового использования), а также обеспечение кухонным инвентарём, разномы, хлебницы, кастрюли, сковороды, столовые приборы, чайные кружки, столовые стаканы, разделочные инструменты и иной кухонный инвентарь, который может быть задействован при приготовлении и раздаче пищи, лежит на Исполнителе.

Исполнитель обеспечивает свой персонал специализированной одеждой, средствами индивидуальной защиты, полотенцами, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения.

Исполнитель обязан предоставить Заказчику список работников, задействованных в оказании услуги. Не включенные в список работники Исполнителя не допускаются к оказанию услуг.

Персонал Исполнителя проходит предварительный (перед началом оказания услуг) и периодический (в течение срока действия Договора) медицинские осмотры, имеет санитарные книжки. Оказание услуг Исполнителем (его персоналом) осуществляется строго в спецодежде.

Приложение № 2
к Договору от «___» _____ 2026 № _____

**Ассортимент пищевых продуктов, продовольственного сырья.
Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания учащихся и воспитанников, получающих бюджетные средства на питание**

Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Мясо говядины жилованное замороженное в блоках для детского питания, класс А, группа 1; подгруппы 1.1, 1.2 и 1.3, со сроком годности не более 6 месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, признаков повторного замораживания, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта.
2.	Полуфабрикаты натуральные охлажденные из говядины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: вырезка, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, со	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и жировой ткани. Поверхность полуфабрикатов ровная, незаветренная, края заравнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, тонкая поверхностная пленка оставлена.

	бройлеров потрошенные первого сорта и их части (полутушки, четвертины передняя и задняя, грудки, окорочка) охлажденные	их разделанные части) для детского питания. Технические условия», ГОСТ Р 54349-2011 «Мясо и субпродукты птицы Правила приемки», ГОСТ 31962-2013 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других пищевых добавок. Тушки допускаются к поставке в образовательные учреждения, в которых имеются условия для их разделки.
8.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные и мясокостные) из мяса кур и цыплят-бройлеров охлажденные: мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, крылышко, плечевая часть; бескостные - филе грудной части, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча. со сроком годности не более 6 месяцев	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» * Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах: свойственный свежему мясу. Грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Окорочок – часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Бедро – часть тушки, состоящая из бедренной части с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Голень – часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.
9.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и цыплят-бройлеров замороженные: мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, крылышко, плечевая часть; бескостные - филе грудной части, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча. со сроком годности не более 6 месяцев	Крылышко – передняя конечность птицы, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей, без костей кисти, с прилегающими к ней мякотными частями. Цвет: бледно-желтый. Плечевая часть – часть крыла тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый. Филе грудной части – филе тушки, состоящая из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет: от светло-розового до светло-красного Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.
10	Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбасы, колбаски (сосиски), сардельки	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %. Содержание нитритов свыше 0,003%
11	Полуфабрикаты мясные рубленые категории А, замороженные: фарш мясной «Говяжий», со сроком хранения не более 2-х месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55365-2012* Фарш мясной. Технические условия «Рубленый мясной полуфабрикат» – мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса предназначенный для питания детей с 1,5 лет. М.Д. белка не менее 16 %, М.Д.ж. не более 15 %, м.д. хлорида натрия не более 0,9 %. Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло-розового до темно – красного. Запах – характерный для

		доброкачественного мяса, без постороннего запаха. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.
12	Полуфабрикаты мясные рубленые категории А, замороженные: фарш «Новый» ,со сроком хранения не более 2-х месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2О безопасности пищевой продукции»; «Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса. Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло – розового до темно – красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. Массовая доля общего фосфора на более 0,2 %. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011),использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
13	Полуфабрикаты мясные рубленые категории А, замороженные: «Фарш из мяса птицы кур», со сроком хранения не более 2-х месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2 «О безопасности пищевой продукции», «фарш» – рубленый полуфабрикат, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) , использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.
14	Печень говяжья Замороженная 1 категории со сроком хранения не более 6-и месяцев	Печень говяжья замороженная, имеет цвет от темно –красного до Темно коричневого. Запах характерен для данного продукта. Печень выпускается в блоках, упаковано в полиэтиленовую пленку и гофрокороб массой не более 20 кг. Соответствует ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции»

Продукция рыбной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Филе или филе-кусоч рыбы мороженое высшей категории с кожей или без кожи в	ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции». ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое. Технические условия»

	ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%.
2.	Филе рыбы мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции». ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое. Технические условия»* Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса: свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после отваривания): нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Массовая доля белка – не менее 16,0 %, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0 %. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается наличие признаков повторной заморозки.
3.	Рыба мороженая	ГОСТ 32366-2013* «Рыба мороженая. Технические условия.» Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса: свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после отваривания): нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Не допускается наличие признаков повторной заморозки.
4.	Сельдь соленые	Сельдь слабосоленая имеет цвет соответствующий данному виду рыбы, запах имеет запах рассола соленой рыбы с легким запахом специй. Соответствует ГОСТ 815-2019 Сельди соленые. Технические условия* «Сельди соленые. Технические условия»
5.	Крабовые палочки	Соответствие ГОСТ 7630-96. «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки.»* Маркировка и упаковка; упаковка в полиэтилен весом 100-200 гр.
6.	Консервы рыбные	Куски или филе-куски рыбы целые, запах приятный свойственный консервам данного вида, упакованы в жестяную банку массой 240-250 г Соответствие ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия»*

Молоко и молочная продукция

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5 % (для приготовления блюд и кулинарных изделий)	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2.	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5%	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
3.	Творог с массовой долей жира 5 %	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
4.	Творог с массовой долей жира 9 %	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
5.	Сметана с массовой долей жира 15%	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
6.	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45%-50% в пересчете на сухое вещество.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Массовая доля поваренной соли – не более 2,0 %. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.
7.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9 % в пересчете на сухое вещество.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Массовая доля поваренной соли не более 2%.

		Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.
8.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.
9.	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: поверхность продукта чистая, ровная, неподсохшая, неплесневелая. Вкус и запах: чистый молочный, с солоноватым вкусом, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: однородная, плотная, упругая, слегка ломкая. Допускается легкая мучнистость и незначительное отделение сыворотки. Цвет: белый, белый с кремовым оттенком. Массовая доля жира не более 50 % в пересчете на сухое вещество, массовая доля соли не более 1,8 %. Содержание растительных жиров не допускается. Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей удобное порционирование.
10.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 72,5%	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

Яйца

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Яйца куриные пищевые	Яйцо куриное столовое. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, неповрежденной. ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» *

Продукция хлебопекарной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Изделия булочные – батоны нарезные из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия», ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» * По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Содержание в 100г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов – 45-55 %.
2.	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»* Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма – продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых – соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Вкус и запах соответствует данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается использование маргарина и гидрогенизированных жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба в потребительской нарезке. Содержание в 100 г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов-45-55 %.
3.	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке	ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия»* Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов непромеса. Цвет: от светло-коричневого до коричневого, без следов подгорелости. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Влажность мякиша – не более 53,0 %. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46 %. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного

		материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.
4.	Хлеб из муки пшеничной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания подовый в нарезке.	ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» * Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен восстанавливать свою первоначальную форму. Цвет: светло-коричневый. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. Влажность мякиша – не более 43,0%. Кислотность – не более 3 град. Пористость мякиша – не менее 67%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.
5.	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия», ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.* Содержание в 100г продукта: жира – 1-8%, белка – 8-13%, углеводов – 45-55%

Продукция масложировой промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1	Масло кукурузное марки Д	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
2.	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное	Масло растительное рафинированное высшего сорта, предназначено для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых продуктов. Прозрачное, без осадка, без запаха. С перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

Продукция мукомольно-крупяной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Хлопья овсяные	Хлопья овсяные гекулес. Цвет белый с оттенками от кремового до желтого, запах свойственный овсяной крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия» *
2.	Крупа овсяная высшего сорта	ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия» *
3.	Горох целый или колотый	Горох колотый шлифованный. Сорт 1, с разделенными семядолями, Цвет желтый, зеленый, запах нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия» *
4.	Крупа гречневая: ядрица быстрорастворимая	Крупа гречневая. Сорт 1 Ядрица, цвет кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком, запах свойственный гречневой крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Технические условия» *
5.	Крупа кукурузная шлифованная	Крупа кукурузная, цвет белый или желтый с оттенками, запах свойственный кукурузной крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия» *
6.	Крупа манная	Крупа манная марки М, мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета, запах нормальный без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия*
7.	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	Вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный не затхлый, не плесневелый. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
8.	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	Пшеничная крупа, цвет желтый, запах свойственный пшеничной крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
9.	Крупа пшено шлифованное	Крупа пшено шлифованное 1 сорт. Цвет желтый разных оттенков, запах

		свойственный пшени, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия» *
10.	Крупа рис шлифованный	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»*
11.	Макаронные изделия (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др)	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»* Цвет соответственный сорту муки. Форма соответствует типу изделий. Вкус, запах свойственные без посторонних.
12.	Макаронные изделия (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»* Цвет соответственный сорту муки. Форма соответствует типу изделий. Вкус, запах свойственные без посторонних.
13.	Сухари панировочные из хлебных сухарей	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия» * Крупка, достаточно однородная по размеру. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус и запах свойственные, без посторонних.
14	Крупа « 5 ЗЛАКОВ»	Крупа представляет собой смесь хлопьев следующих злаков : овса, пшена, ячменя , ржи и кукурузы , запах свойственный смеси хлопьев , без посторонних запахов , не затхлый, не плесневелый, упакована в упаковку из полипропиленовой пленки массой 400 гр.

Продукция плодоовощная свежая

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Картофель продовольственный свежий не ниже первого класса: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	ГОСТ 7176-2017. «Картофель продовольственный. Технические условия»",
2.	Морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1721-85 «Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» *
3.	Свекла столовая свежая	ГОСТ32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» *
4.	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017. «Лук репчатый свежий. Технические условия»*
5.	Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая,. реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» *
6.	Томаты свежие	Плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, по форме и окраске соответствовать данному сорту, без повреждений вредителями и заболеваниями. Соответствие «ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия»*
7.	Огурцы свежие	Плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, по форме и окраске соответствовать данному сорту, без повреждений вредителями и заболеваниями Соответствие «ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
8	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»*
9	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»*
10	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия» *
11	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия» *
12	Яблоки свежие поздних сроков созревания не ниже первого сорта	ГОСТ 34314-2017. «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»*
13	Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта	ГОСТ 34314-2017. « Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»*

Продукция плодоовощная консервная, охлажденная, замороженная и сушеная

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности
1.	Томатная паста экстра или высшего сорта без соли	Томатная паста, однородная концентрированная масса от ярко-красного до малинового цвета, запах свойственный концентрированной томатной пасте, без посторонних запахов ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные

		концентрированные. Общие технические условия»
2.	Томатное пюре высшего сорта	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»
3.	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид – огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах – слабо-кислый умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%. Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др.).
4.	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет - огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах - слабокислый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%. Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др.). Соответствие ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»*
5.	Чернослив целые плоды без косточки высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия» * Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.
6.	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия»* Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.
7.	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия» *
8.	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.
9.	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо). Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.
10.	Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте	ГОСТ 32104-2013 «Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия»* Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.
11.	Икра кабачковая	Однородная, равномерно измельченная масса с включениями зелени и пряностей без семян. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая, цвет от желтого до светло-коричневого, запах свойственен кабачковой икре. ГОСТ 2654-2017* «Консервы. Икра овощная. Технические условия»

12.	Консервированный зеленый горошек	Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, Запах натуральный свойственный зеленому горошку, без посторонних запахов. Цвет зерен, зеленый, светло-зеленый или оливковый. ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»*.
13	Консервированная кукуруза	Зерна целые, правильно срезанные, цвет зерен золотистый или желтый, запах свойственный вареной кукурузе, без посторонних запахов. ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия
14	Фасоль красная консервированная	Зерна фасоли одного типа, однородные по величине в заливке или соусе, цвет зерен однородный, свойственный данному типу фасоли, цвет соуса оранжево-красный. ГОСТ Р 54679-2011* «Консервы из фасоли. Технические условия»
15	Сухофрукты (компотная смесь)	Смесь сухофруктов состоит из смеси сушеных фруктов из целых плодов с косточкой или целых приплюснутых плодов с выдавленной косточкой половинки или кружки (боковые срезы полноценные по мякоти) или дольки плодов. Запах свойственен фруктам. ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия»
16	Изюм б/к (сушеный виноград)	Масса ягод сушеного винограда сыпучая, без комкования. Ягоды без косточек и плодоножек, запах характерен для данного фрукта. Цвет от золотистого до черного. ГОСТ 6882-88* «Виноград сушеный. Технические условия».
17	Чернослив б/к	Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта. Цвет однородный черный с синеватым оттенком глянцевый. Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия»
18	Абрикос б/к сушеный (курага)	Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта. Цвет однородный ярко оранжевый, типичный для хорошо вызревших абрикосов. Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия».
19	Шиповник сушеный	Плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр - 0,6-1,7 см. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями. Цвет от оранжево-красного до буро-красного. ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия» *
20	Черная смородина замороженная	Ягода смородины черной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»*
21	Вишня замороженная	Ягода вишни замороженной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»*
22	Клюква замороженная	Ягода клюквы замороженной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»*
23	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo).
24	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте	Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.
25	Нектары фруктовые и фруктово-овощные в	Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.

	ассортименте	Соответствие ГОСТ 32103-2013* «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические
--	--------------	--

Продукция сахарной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1	Сахар белый (кристаллический)	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» *

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности
1.	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»* Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Содержание в 100 г продукта: жира – не более 25г, сахара – не более 25г.
2.	Зефир	ГОСТ 6441-2014 *Вкус и запах Свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов Цвет Консистенция: Свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений. У зефира, пастилы на пектине, желирующем крахмале, фулцелларане допускается сероватый оттенок В зависимости от состава может быть: - мягкая, легко поддающаяся разламыванию; - слегка затяжистая для изделий на пектине и с различными добавлениями. Не допускается кристаллов сахара; - затяжистая для зефира и пастилы на желатине и желирующем крахмале Форма:Свойственная данному наименованию продукта, пенообразная, равномерная Различная, без деформаций Поверхность Свойственная данному наименованию продукта, без грубого затвердевания на боковых гранях и выделения сиропа. Глазированные изделия не должны иметь следов «поседения» или повреждения глазури
3.	Вафли	ГОСТ 14031-2014* Вкус и запах Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов Поверхность Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Поверхность глазированных вафель или вафель с отделкой сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь должна покрывать поверхность вафель ровным или волнистым слоем. Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури. Допускается художественная отделка поверхности разными видами глазури (кондитерской, шоколадной, жировой и др.) Форма Разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель. Сдобные вафли могут быть свернуты в форме рулета, трубочки или конуса. Края вафель с ровным обрезом. Допускается для неглазированных и частично глазированных вафель наличие до 7,0% вафель в партии с явно поврежденными углами, неровным обрезом и трещинами на поверхности, не ухудшающими внешний вид изделий, а для вафель без начинки - до 10% в партии ломаных вафель Цвет Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой

		упаковочной единице
4.	Пряники	<p>ГОСТ 15810-2014*</p> <p>Вкус и запах Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха</p> <p>Структура Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании</p> <p>Цвет От бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней.</p> <p>Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице</p> <p>Вид в изломе Пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса. В пряниках с начинкой начинка должна находиться внутри изделия, не допускается вытекание начинки на поверхность изделия. Допускается незначительное уплотнение в местах, граничащих с начинкой. Коврижки с начинкой представляют собой пряничное изделие, состоящее из пластов пряничного полуфабриката, соединенных между собой начинкой. Начинка не должна выступать за края пряничного изделия</p> <p>Поверхность Сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов. Допускается наличие мелких трещин не более 5% площади поверхности</p>

Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности
1.	Чай черный байховый фасованный крупный (листовой) высшего или первого сорта	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия»* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.
2.	Соль поваренная пищевая выварочная сортов экстра или высший йодированная	ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»*
3.	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»* Какао-порошок на вид от светло-коричневого до темно-коричнево цвета с характерным запахом какао без посторонних запахов.
4.	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания, в т.ч. обогащенный микронутриентами	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах: свойственные данному виде продукта, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока.
5	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде, в т.ч. обогащенные микронутриентами, в ассортименте	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»* Однородная сыпучая масса, цвет зависит от применяемого ягодного концентрата. (допускается использование только натуральных ароматизаторов и красителей)
6.	Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микронутриентами для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»* Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускается включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет: коричневый. Вкус и аромат: приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не

		допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.
7.	Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенный микронутриентами	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»* По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и посторонних частиц. Допускается лёгкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускаются присутствие посторонних запахов и привкуса, а также затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°C) не более 1 мин. Посторонние примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.
8.	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»*
9.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»*
10.	Дрожжи хлебопекарные	ГОСТ Р 54731-2011 * «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия», Дрожжи хлебопекарные прессованные – плотная масса, легко ломается и мажется , цвет равномерный , без пятен, светлый, допускается сероватый , кремовый или желтоватый оттенок . Запах свойственный дрожжам.
11.	Сода пищевая (натрий двууглекислый)	ГОСТ 2156-76 * «Натрий двууглекислый. Технические условия», Сода пищевая, по внешнему виду кристаллический порошок белого цвета без запаха . Упаковывается в картонную коробку массой 500 гр
12.	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия» *. Кристаллический порошок , цвет от белого до светло- желтого, имеет запах ванили, натуральный
13.	Корица	ГОСТ 29049-91* «Пряности. Корица. Технические условия» Корица молотая порошкообразная , цвет коричневый различных оттенков . Аромат свойственный корице без посторонних запахов .
14.	Укроп сушеный	Укроп 1 сорт в виде листьев на тонких стебельках и частей листьев , цвет зеленый , запах характерный для петрушки , без посторонних запахов. ГОСТ 32065-2013* «Овощи сушеные. Общие технические условия».
15.	Петрушка сушеная	Петрушка 1сорт в виде пластинок листьев ,частей листьев, цвет зеленый, запах характерный для петрушки ,без посторонних запахов . ГОСТ 32065-2013* «Овощи сушеные. Общие технические условия»

Примечание:

* - Допускается поставка и использование пищевых продуктов, выработанных по другим техническим документам, с показателями качества не ниже ГОСТ, указанных в таблице.

Заказчик:
Директор

Исполнитель:
Директор

_____ / Т.А. Королева/

_____ /

МП

МП

ПРОЕКТ ДОГОВОРА

безвозмездного пользования (договор ссуды) муниципальным имуществом города Челябинска, закрепленным на праве оперативного управления за Муниципальным автономным общеобразовательным учреждением «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска»

г. Челябинск

«___» _____ 202__г

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска», в лице директора Королевой Татьяны Александровны, действующего на основании Устава, далее именуемое Ссудодателем, с одной стороны, и _____, в лице директора _____, действующего на основании _____, именуемое в дальнейшем Ссудополучатель, с другой стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Общие положения

1.1. Ссудодатель передает, а Ссудополучатель принимает в безвозмездное пользование муниципальное имущество города Челябинска:

- 1) нежилые помещения общей площадью 155,00 кв.м., именуемые далее Объект (приложение № 1 план-схема), расположенные по адресам:
 - 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34 – пищеблок, столовая на втором этаже (площадь пищеблока 17,00 кв.м., площадь столовой – 39,8 кв.м, помещение по техническому паспорту № 3, 4);
 - 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 36 – пищеблок, столовая на втором этаже (площадь пищеблока 16,1 кв.м., площадь столовой 37,4 кв. м, помещение по техническому паспорту № 4, 5);
 - 454017, г. Челябинск, ул. Социалистическая, 46 – пищеблок и склад на первом этаже (площадь пищеблока – 37,2 кв.м., площадь склада – 7,5 кв.м., помещения по техническому паспорту №№ 18,19);
- 2) движимое имущество, указанное в приложении № 2 к настоящему Договору.

1.2. Имущество, указанное в п.1.1. настоящего договора является муниципальной собственностью и передано MAOY «COШ № 14 г Челябинска» по договору о закреплении муниципального имущества на праве оперативного управления от 14.01.1999 года № УНО-41/411-295.

1.3. Имущество, указанное в п.1.1 настоящего Договора передается Ссудополучателю на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся, воспитанников и работников.

1.4. Период использования имущества – постоянное.

1.5. Настоящий Договор считается заключенным с 12.01.2026г. по 31.12.2026г.

2. Права сторон

2.1. Ссудодатель имеет право:

2.1.1. Осуществлять проверки сохранности и использования по целевому назначению имущества, переданного по настоящему Договору Ссудополучателю, в любое время без предварительного уведомления последнего.

2.1.2. Распоряжаться переданным Ссудополучателю имуществом в порядке и пределах, определенных действующим законодательством.

2.1.3. Досрочно расторгнуть Договор по основаниям и в порядке, предусмотренными законом и настоящим Договором.

2.2. Ссудополучатель имеет право:

2.2.1. Пользоваться переданным ему имуществом в соответствии с условиями настоящего Договора и нормами действующего законодательства.

2.2.2. Досрочно расторгнуть Договор по основаниям и в порядке, предусмотренными законом и настоящим Договором.

3. Обязанности сторон

3.1 Ссудодатель обязан:

3.1.1. Передать Ссудополучателю имущество, не обремененное правами третьих лиц, и все необходимые документы на него, в соответствии с условиями настоящего Договора в безвозмездное пользование по акту приёма-передачи в течение 10 дней после подписания настоящего Договора

(приложение № 3).

3.1.2. В случае прекращения Договора на любых законных основаниях, в течение десяти дней после прекращения действия Договора принять имущество от Ссудополучателя по акту приёма - передачи.

3.1.3. Доводить до сведения Ссудополучателя через средства массовой информации изменения своего наименования, места нахождения и реквизитов.

3.1.4. Оплату расходов на содержание и коммунальные услуги в отношении недвижимого имущества, осуществляет Ссудодатель, если иное не предусмотрено Договором.

3.2. Ссудополучатель обязан:

3.2.1. Принять от Ссудодателя имущество в соответствии с условиями настоящего Договора в безвозмездное пользование по акту приёма-передачи в течение 10 дней после подписания настоящего Договора.

3.2.2. Использовать переданное имущество исключительно по прямому назначению в соответствии с условиями настоящего Договора.

3.2.3. Не производить перепланировок, переоборудования, капитального ремонта и других неотделимых улучшений Объекта без письменного согласования с Комитетом по управлению имуществом и земельным отношениям г. Челябинска (далее Комитет) и Ссудодателем.

3.2.4. Обеспечить сохранность и эксплуатацию в соответствии с установленными техническими требованиями инженерных сетей, оборудования, коммуникаций, расположенных в Объекте.

3.2.5. Соблюдать технические, санитарные, пожарные и иные нормы при использовании Объекта.

3.2.6. Осуществлять контроль за рабочим состоянием переданного ему движимого имущества (приложение № 2) и нести расходы на текущий и капитальный ремонт в случае выхода его из строя.

Под текущим ремонтом понимается ремонт, выполняемый для обеспечения поддержания работоспособности оборудования и состоящий в замене или ремонте отдельных узлов и деталей оборудования.

Перечень основных работ, выполняемых при текущем ремонте: проведение операций периодического технического обслуживания; замена деталей и узлов; ремонт футеровок и противокоррозионных покрытий, окраска; замена набивок сальников и прокладок, ревизия арматуры; проверка на точность; ревизия электрооборудования, нагревательных элементов; дозаправка фреоном, устранение мелких утечек, замена фильтра.

Под капитальным ремонтом понимается ремонт, выполняемый для восстановления исправности и полного или близкого к полному восстановлению ресурса оборудования с заменой или восстановлением любых его частей, включая базовые.

Перечень основных работ, выполняемых при капитальном ремонте: замена или восстановление всех изношенных деталей и узлов; двигатели; редукторы; насосы; компрессора; полная или частичная замена изоляции, футеровки, противокоррозионной защиты; выверка и центровка машины; послеремонтные испытания; а также совокупность ремонтов составляющих более 40% стоимости оборудования.

3.2.7. Принимать меры по ликвидации ситуаций, ставящих под угрозу сохранность имущества, его экологическое и санитарное состояние.

3.2.8. Освободить Объект в связи с аварийным состоянием конструкций здания (или его части), его ликвидацией по градостроительным соображениям в сроки, определенные предписанием Ссудодателя, а в случае аварий, чрезвычайных ситуаций или стихийных бедствий - в течение 8 - 10 часов по требованию штаба ГО и ЧС.

3.2.9. Немедленно извещать Ссудодателя о всяком повреждении, аварии или ином событии, нанесшем (или грозящем нанести) Объекту ущерб, и своевременно принимать все возможные меры по предотвращению угрозы дальнейшего разрушения или повреждения Объекта.

3.2.10. Не передавать имущество третьим лицам без письменного разрешения Комитета.

3.2.11. Обеспечивать представителям Комитета по первому их требованию беспрепятственный доступ к имуществу для его осмотра и проверки соблюдения условий настоящего Договора, а также представителям штабов ГО и ЧС района и города по предварительному согласованию.

3.2.12. В случае прекращения настоящего Договора на любых законных основаниях, включая истечение его срока, в течение двух дней после прекращения действия Договора передать имущество Ссудодателю по акту приёма-передачи. При этом Ссудополучатель обязан вернуть имущество в том состоянии, в котором он его получил, с учетом естественного износа, со всеми произведенными улучшениями.

3.2.13. При намерении отказаться от Договора и вернуть переданное ему имущество письменно сообщить об этом намерении Ссудодателю не позднее, чем за два месяца до расторжения Договора.

3.2.14. При своей реорганизации, изменении наименования, места нахождения, реквизитов, а также лишения лицензии на право деятельности, для ведения которой было передано имущество, в десятидневный срок письменно сообщить Ссудодателю о произошедших изменениях.

4. Ответственность сторон

4.1. В случае нанесения ущерба переданному по настоящему Договору имуществу по своей вине

Ссудополучатель возмещает Ссудодателю сумму нанесенного ущерба, определенного по соглашению сторон, либо устраняет его своими силами и за свой счет.

4.2. Ссудополучатель выплачивает Ссудодателю штраф в размере 10 минимальных размеров оплаты труда, установленных на момент платы действующим законодательством, в случаях установления комиссией, создаваемой Комитетом, ненадлежащего исполнения или неисполнения Ссудополучателем обязанностей, предусмотренных п. 3.2 настоящего Договора. Выплата штрафа не освобождает Ссудополучателя от обязанности привести переданное ему имущество в первоначальный вид по требованию Ссудодателя и Комитета в установленный последним срок.

5. Особые условия

5.1. Предоставление в безвозмездное пользование Объекта не влечет за собой право Ссудополучателя использовать по своему усмотрению отнесенную к данному Объекту прилегающую территорию.

5.2. Неотделимые улучшения, в том числе капитальный ремонт Объекта, проводятся Ссудополучателем только с письменного разрешения Комитета.

5.3. Все отделимые и неотделимые улучшения переданного Ссудополучателю имущества поступают в собственность Комитета и по окончании настоящего Договора Ссудополучателю не возмещаются.

5.4. Ссудодатель передает Ссудополучателю имущество в том состоянии, в котором оно находится на день передачи. Это состояние Ссудополучателю известно.

6. Изменение, расторжение, прекращение действия договора

6.1. Каждая из сторон вправе в любое время отказаться от настоящего Договора в случае, если он заключен на неопределенный срок, известив в письменной форме об этом другую сторону за два месяца.

6.2. Договор, заключенный на определенный срок, прекращает свое действие по окончании его срока, а также в любой другой срок по соглашению сторон, а также по волеизъявлению одной из сторон в порядке и по основаниям, предусмотренным действующим гражданским законодательством.

6.3. Договор может быть также досрочно расторгнут в случаях, когда Ссудополучатель:

6.3.1. Использует имущество не по указанному в Договоре назначению.

6.3.2. Систематически (два раза и более) без уважительных причин нарушает сроки возмещения ущерба либо устранение ущерба собственными силами, и (или) внесения штрафов по истечении трех месяцев после установленного Договором срока платежа. Расторжение Договора не освобождает Ссудополучателя от необходимости возмещения ущерба и уплаты штрафов.

6.3.3. Умышленно или по неосторожности ухудшает состояние имущества.

6.3.4. Не использует либо передает имущество или его часть по любым видам договоров и сделок иным лицам без письменного согласия Комитета, что признано актом соответствующей комиссии.

6.3.5. Не выполняет особые условия, предусмотренные разделом 5 настоящего Договора.

6.4. Расторжение Договора по основаниям, предусмотренным п. 6.3 настоящего Договора, осуществляется на основании совместного решения Комитета и Ссудодателя и письменного уведомления Ссудополучателя о досрочном расторжении Договора.

Договор считается расторгнутым по истечении одного месяца со дня отсылки Ссудодателем уведомления Ссудополучателю.

6.5 Договор может быть, также досрочно расторгнут в случае, когда Ссудополучатель принимает решение и письменно уведомляет Комитет и Ссудодателя о расторжения Договора. Договор в данном случае считается расторгнутым по истечении одного месяца со дня получения Ссудодателем уведомления при условии подписания сторонами акта приёма-передачи имущества.

6.6. Вносимые в Договор изменения и дополнения рассматриваются сторонами и оформляются дополнительными соглашениями.

7. Прочие условия

7.1. Вопросы, не урегулированные Договором, регулируются действующим гражданским законодательством РФ.

7.2. Споры, возникающие при исполнении Договора, рассматриваются судом, арбитражным судом в соответствии с их компетенцией.

7.3. Договор составлен в трех экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу и хранящихся в Комитете, у Ссудодателя и у Ссудополучателя.

8. Реквизиты сторон

Ссудодатель:

МАОУ «СОШ № 14 г. Челябинска»

454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34

ОГРН 1027402818024

ИНН 7450011816 КПП 746001001

л/с 3047306014А БАНК УФК по Челябинской области

г. Челябинска

л/с 3147304036А в Комитете финансов

г. Челябинска

БИК 047501779 р/с 40703810390254000007,

40703810690254000008 ПАО Челябинвестбанк»

к/счет 40101810400000000779

Тел: 722-54-15(бухгалтерия)

Директор

_____ Т. А. Королева

МП

Ссудополучатель:

Директор

_____ МП

СОГЛАСОВАНО

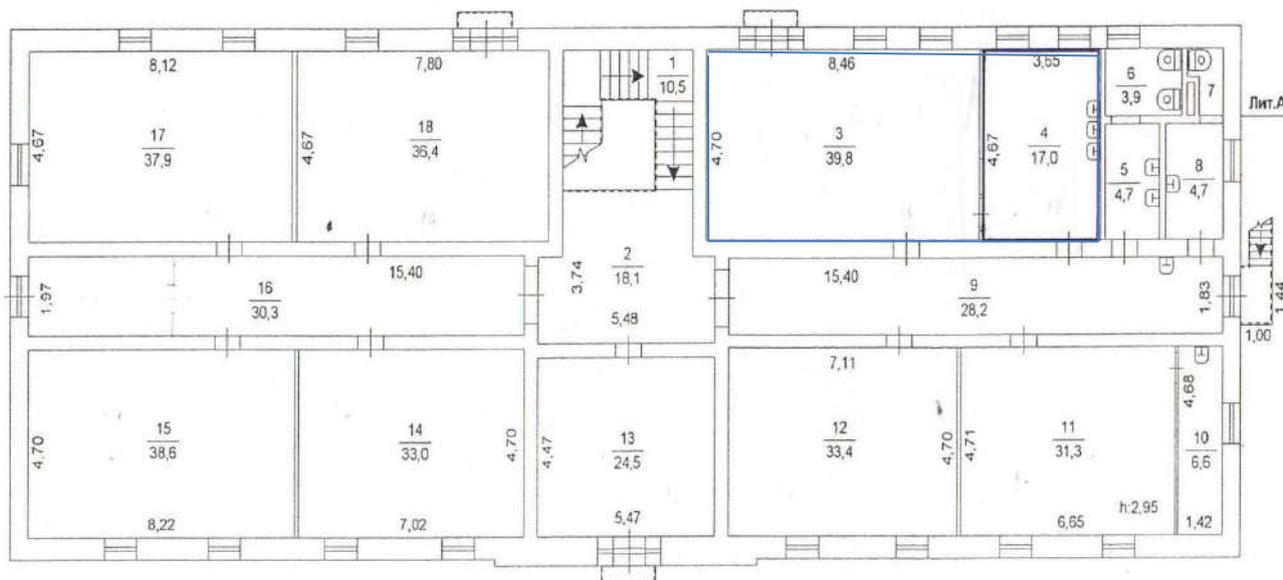
Председатель Комитета

по делам образования

города Челябинска _____ С.В. Портье

**План-схема расположения нежилого помещения, переданного в безвозмездное пользование
Ссудополучателю, на плане второго этажа здания Ссудодателя
по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34**

2 этаж



ул. Байкальская, 34

ССУДОДАТЕЛЬ:	ССУДОПОЛУЧАТЕЛЬ:
<p>МАОУ «СОШ № 14 г. Челябинска» 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34 Тел. 8 (351) 722-54-15 ИНН/КПП 7450011816/746001001 л/сч. № 3147304036А в Комитете финансов г. Челябинска БИК 047501001 р/с 40703810390254000007; 40703810690254000008 в ПАО «Челябинвестбанк» г. Челябинска БИК 047501779 к/с 30101810400000000779</p> <p>Директор _____ Т.А. Королева МП</p>	<p>Директор _____ МП</p>

**План-схема расположения нежилого помещения, переданного в безвозмездное пользование
Ссудополучателю, на плане второго этажа здания Ссудодателя
по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 36**

2 этаж

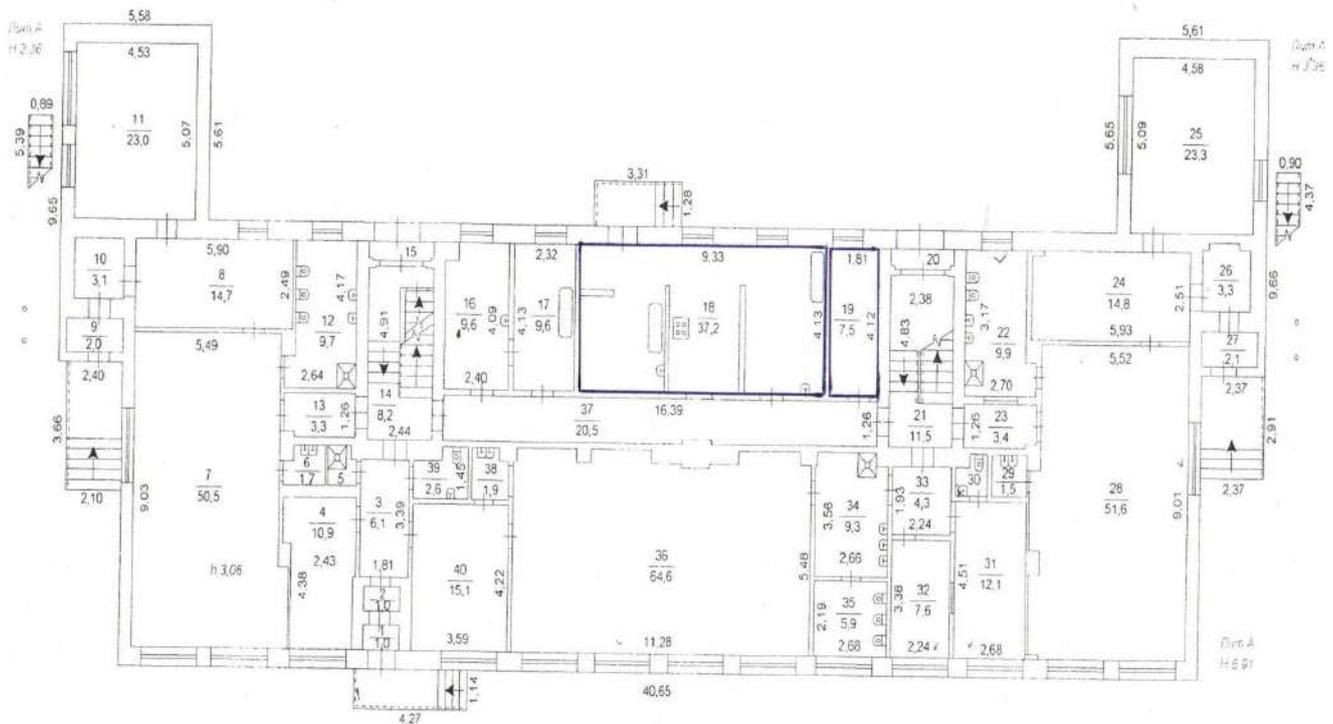


ул. Байкальская, 36

ССУДОДАТЕЛЬ:	ССУДОПОЛУЧАТЕЛЬ:
<p>МАОУ «СОШ № 14 г. Челябинска» 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34 Тел. 8 (351) 722-54-15 ИНН/КПП 7450011816/746001001 л/сч. № 3147304036А в Комитете финансов г. Челябинска БИК 047501001 р/с 40703810390254000007; 40703810690254000008 в ПАО «Челябинвестбанк» г. Челябинска БИК 047501779 к/с 30101810400000000779</p> <p>Директор _____ Т.А. Королева МП</p>	<p>Директор _____ МП</p>

**План-схема расположения нежилых помещений, переданных в безвозмездное пользование
Ссудополучателю, на плане первого этажа здания Ссудодателя
по адресу: 454017, г. Челябинск, ул. Социалистическая, д.**

1 этаж



ул.Социалистическая, 46

ССУДОДАТЕЛЬ:	ССУДОПОЛУЧАТЕЛЬ:
<p>МАОУ «СОШ № 14 г. Челябинска» 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34 Тел. 8 (351) 722-54-15 ИНН/КПП 7450011816/746001001 л/сч. № 3147304036А в Комитете финансов г. Челябинска БИК 047501001 р/с 40703810390254000007; 40703810690254000008 в ПАО «Челябинвестбанк» г. Челябинска БИК 047501779 к/с 30101810400000000779</p> <p>Директор _____ Т.А. Королева МП</p>	<p>Директор _____ МП</p>

**Перечень передаваемого движимого имущества (оборудования и инвентаря), находящегося на территории
Ссудодателя**

Перечень основных средств, передаваемых в безвозмездное пользование	Кол-во, шт.	Инвентарный номер	Балансовая стоимость (руб.)	Месторасположение основного средства (адрес)
1	2	3	4	5
Мармит вторых блюд	1	00001380704	32074,00	Байкальская, 34
Плита "ПЭ-0,54-СП"	1	000100630890	26000,00	Байкальская, 34
Стеллаж для тарелок	1	000100630782	23723,00	
Стол оцинкованный	1	101.06.2-529	4710,00	Байкальская, 34
Стеллаж 1000*400*1600 4 полки	1	101.06.1-275	13000,00	Байкальская, 34
Стол оцинкованный 1000*500*860	1	101.06.2-529	4710,00	Байкальская, 34
Стол разделочный 1000*500*860	1	101.06.1-277	4116,00	Байкальская, 34
Стол разделочный 900*500*860	1	101.06.1-279	4149,00	Байкальская, 34
Холодильник бытовой "Атланта"	1	000100631021	5000,00	Байкальская, 34
Шкаф	1	101.06.2-507	8800,00	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1.1-120	3616,25	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1.1-121	3616,25	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1.1-122	3616,25	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1.1-123	3616,25	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1.1-124	3616,25	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1.1-125	3616,25	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1.1-126	3616,25	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1.1-127	3616,25	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1-248	4400,00	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.36.4-820	2945,00	Байкальская, 34
Обеденный стол	1	101.06.1-249	4400,00	Байкальская, 34
Табурет мягкий	12	101.06.1-256	6000,00	Байкальская, 34
Табурет	42	101.06.2.3-128	21449,82	Байкальская, 34
Облучатель-рециркулятор медицинский «СН-211-130-М/1»	1	101.34.4-238	19000,00	Байкальская, 34
Облучатель-рециркулятор	1	б/н	3900,00	Байкальская, 34
Весы МТ-30 МДА Красная армия	1	б/н	3900,00	Байкальская, 34
Стол производственный 1500*700*860	1	б/н	3200,00	Байкальская, 34
Полка для тарелок	2	000100630783	26000,00	Байкальская, 36
Ванна моечная	1	101.06.2.3-0001	18500,00	Байкальская, 36
Стеллаж	1	101.06.1-276	13000,00	Байкальская, 36
Плита электрическая 2-х комфорочная	1	00001380705	19983,00	Байкальская, 36
Стол разделочно -производственный	1	000100630780	8900,00	Байкальская, 36
Стол разделочно -производственный	1	000100630781	8900,00	Байкальская, 36
Стол разделочный 900*500*450	1	101.06.1-280	4149,00	Байкальская, 36
Стол разделочный 1000*750*700	1	101.36.4-820	2945,00	Байкальская, 36
Холодильник "Свияга"	1	000001380703	8719,00	Байкальская, 36
Шкаф	1	101.06.2-506	8800,00	Байкальская, 36
Шкаф для одежды	1	101.06.4-630	5320,00	Байкальская, 36
Шкаф малый	1	101.06.4-637	1750,00	Байкальская, 36
Обеденный стол	1	101.06.1-244	4400,00	Байкальская, 36

Обеденный стол	1	101.06.1-245	4400,00	Байкальская, 36
Обеденный стол	1	101.06.1-246	4400,00	Байкальская, 36
Обеденный стол	1	101.06.1-247	4400,00	Байкальская, 36
Обеденный стол	1	101.06.1-250	4400,00	Байкальская, 36
Обеденный стол	1	101.06.1-251	4400,00	Байкальская, 36
Обеденный стол	1	101.06.1-252	4400,00	Байкальская, 36
Обеденный стол	1	101.06.1-253	4400,00	Байкальская, 36
Обеденный стол	1	101.06.1-254	4400,00	Байкальская, 36
Табурет мягкий	44	101.06.1-256	22000,00	Байкальская, 36
Табурет	10	101.06.2.3-128	5107,10	Байкальская, 36
Облучатель-рециркулятор медицинский «СН-211-130-М/1»	1	101.34.4-237	19000,00	Байкальская, 36
Облучатель-рециркулятор	1			Байкальская, 36
Весы МТ-30 МДА Красная армия	1	б/н	3900,00	Байкальская, 36
Весы настольные	1	000100630887	5700,00	Социалистическая, 46
Весы товарные	1	000100630886	6525,00	Социалистическая, 46
Картофелечистка	1	000100630891	17500,00	Социалистическая, 46
Котел пищеварочный	1	000100630898	58500,00	Социалистическая, 46
Плита электрическая с духовым шкафом	1	00001380728	48000,00	Социалистическая, 46
Подставка под кипятильник	1	0001006301141	4200,00	Социалистическая, 46
Стеллаж на 4 полки	1	0001006301061	11844,23	Социалистическая, 46
Стеллаж на 4 полки	1	0001006301064	11844,23	Социалистическая, 46
Стеллаж на 4 полки	1	0001006301065	11844,23	Социалистическая, 46
Стеллаж на 4 полки	1	0001006301066	11844,23	Социалистическая, 46
Стол производственный	1	0001006301056	6668,71	Социалистическая, 46
Стол производственный	1	0001006301057	6668,71	Социалистическая, 46
Стол производственный	1	0001006301058	7138,32	Социалистическая, 46
Стол производственный	1	0001006301059	7138,32	Социалистическая, 46
Стол производственный	1	0001006301060	3869,82	Социалистическая, 46
Универсальная кухонная машина	1	000100630892	58760,00	Социалистическая, 46
Холодильник бытовой однокамерный	1	000100630881	11650,00	Социалистическая, 46
Холодильник бытовой двухкамерный	1	000100630882	19500,00	Социалистическая, 46
Шкаф холодильный среднетемпературный	1	000100630894	31000,00	Социалистическая, 46
Шкаф холодильный низкотемпературный	1	000100630895	36900,00	Социалистическая, 46
Шкаф жарочный	1	000100630897	29600,00	Социалистическая, 46
Электрокипятильник с подставкой	1	000100630889	7500,00	Социалистическая, 46
Весы Невские ВСП-15,2-4 К	1	б/н	3900,00	Социалистическая, 46
Шкаф холодильный СМ15-S	1	б/н	39800,00	Социалистическая, 46

Судодатель

Судополучатель

Директор

Директор

_____ Т.А. Королева

МП

МП

АКТ
приема-передачи имущества,
закрепленного на праве оперативного управления за Муниципальным автономным
общеобразовательным учреждением «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска»

г. Челябинск

«_____» _____ 202_ г

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска», в лице директора Королевой Татьяны Александровны, действующего на основании Устава, далее именуемое Ссудодателем, с одной стороны, и

_____, в лице _____, действующего на основании _____, именуемое в дальнейшем Ссудополучатель, с другой стороны, составили настоящий акт о том, что Ссудодатель передал, а ссудополучатель принял следующее муниципальное имущество для организации горячего питания обучающихся и воспитанников муниципального автономного учреждения (ссудодателя):

- 1) нежилые помещения общей площадью 155,00 кв.м., именуемые далее Объект (приложение № 1 план-схема), расположенные по адресам:
- 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34 – пищеблок, столовая на втором этаже (площадь пищеблока 17,00 кв.м., площадь столовой – 39,8 кв.м, помещение по техническому паспорту № 3, 4);
 - 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 36 – пищеблок, столовая на втором этаже (площадь пищеблока 16,1 кв.м., площадь столовой 37,4 кв. м, помещение по техническому паспорту № 4, 5);
 - 454017, г. Челябинск, ул. Социалистическая, 46 – пищеблок и склад на первом этаже (площадь пищеблока – 37,2 кв.м., площадь склада – 7,5 кв.м., помещения по техническому паспорту №№ 18,19);

Помещения передаются в том состоянии, в котором они находятся на день передачи, пригодном для использования в целях Ссудополучателя. Это состояние известно Ссудополучателю.

1) Движимое имущество, указанное в Приложении № 2 к настоящему договору ссуды. Движимое имущество передается в том состоянии, в котором оно находится на день передачи, пригодном для использования в целях Ссудополучателя. Это состояние известно Ссудополучателю.

<p style="text-align: center;">ССУДОДАТЕЛЬ:</p> <p>МАОУ «СОШ № 14 г. Челябинска» 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34 Тел. 8 (351) 722-54-15 ИНН/КПП 7450011816/746001001 л/сч. № 3147304036А в Комитете финансов г. Челябинска БИК 047501001 р/с 40703810390254000007; 40703810690254000008 в ПАО «Челябинвестбанк» г. Челябинска БИК 047501779 к/с 30101810400000000779</p> <p>Директор _____ Т.А. Королева МП</p>	<p style="text-align: center;">ССУДОПОЛУЧАТЕЛЬ:</p> <p>Директор _____ МП</p>
--	---

Документ подписан электронной подписью на ЭТП РЕГИОН

	Владелец сертификата: организация, сотрудник	Серийный номер сертификата	Дата и время подписания
Подпись поставщика (исполнителя, подрядчика)	ООО КП "ЛИДЕР" Лагута Владимир Владимирович, ДИРЕКТОР	2F61E5D001DB3448A40012B6D6D8C8BD85	01.01.2026 11:55 MCK+2 Подпись соответствует файлу документа
Подпись заказчика	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 14 Г. ЧЕЛЯБИНСКА" КОРОЛЕВА ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА, Директор	1968B31DC4BE3CDB1B88764721B7	09.01.2026 10:42 MCK+2 Подпись соответствует файлу документа

Номер процедуры 0259925002DP | 32515500042