**МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 1 М/2025**

# на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания воспитанников дошкольной группы МКОУ «Верхнесолоновская СОШ»

х. Верхнесолоновский,

Суровикинский район «10» марта 2025 г.

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Верхнесолоновская средняя общеобразовательная школа»** (сокращенное наименование – **МКОУ**

**«Верхнесолоновская СОШ»**), именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице исполняющего обязанности директора Харитоновой Зинаиды Петровны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «СОЮЗ-К»** (сокращенное наименование **– ООО «СОЮЗ-К»**), именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Киселева Дмитрия Геннадьевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании, именуемые как «Стороны», заключили настоящий муниципальный контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА
   1. Настоящий Контракт заключен на основании п.4 ч.1. ст.93 в соответствии с положениями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
   2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса РФ, Бюджетного кодекса РФ, Федерального закона от 05.04.2013 № 44- ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон), а также иных федеральных законов, законов Волгоградской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Волгоградской области, муниципальных правовых актов, действующих на момент его заключения.
   3. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания воспитанников дошкольной группы МКОУ «Верхнесолоновская СОШ» из семей мобилизованных граждан, граждан, принимающих участие в специальной военной операции, граждан, погибших (умерших) при участии в специальной военной операции в соответствии с Постановление Администрации Суровикинского муниципального района Волгоградской области № 235 от 27.03.2023 «О дополнительных мерах социальной поддержки семей граждан, принимающих участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины» согласно Меню (Приложение 1).
   4. Срок оказания услуг: **с 09.01.2025 г. по 31.12.2025 г.** согласно графику оказания услуг (Приложение № 6).
2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ
   1. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Контрактом и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта составляет **27 863 (Двадцать семь тысяч восемьсот шестьдесят три) руб. 36 коп**., НДС не облагается на основании статьи

346.11 Налогового кодекса РФ

В случае предоставления Исполнителем набор продуктов питания, стоимость продуктов не должна превышать стоимость 1 (одного) дето-дня соответствующего количества приемов пищи. Цена набора продуктов питания включает в себя все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с предоставлением такого набора.

В случае оказания услуг Исполнителем согласно п. 4.4.5. настоящего Контракта, стоимость набора продуктов питания рассчитывается как стоимость 1 (одного) дето-дня соответствующего количества приемов пищи на одного питающегося умноженное на количество дней за которые они выдаются.

* 1. Сумма, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том

числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

* 1. В общую цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с оказанием услуг.
  2. По согласованию Сторон в ходе исполнения Контракта допускается снижение цены Контракта без изменения предусмотренного Контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий Контракта.
  3. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:
     1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации за счет средств Бюджета Суровикинского муниципального района Волгоградской области на 2025 год.
     2. Денежные средства, предусмотренные к оплате п.п. 2.1. настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании выставленных счетов-фактур и актов оказанных услуг без предоплаты. Расчет за оказанные услуги (часть услуг) осуществляется в течение 30 дней со дня подписания Заказчиком Акта оказанных услугах.
  4. При начислении Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и отказе Исполнителя в ее уплате по соответствующему письменному требованию Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом суммы неустойки (штрафа, пени).
  5. Заказчик по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения Контракта вправе увеличить предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшить предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта.

1. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ
   1. Ежедневно не позднее 14 часов Заказчик предоставляет ответственному представителю Исполнителя Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной сторонами (Приложение № 2).
   2. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 3). В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество питающихся на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя.
   3. Не позднее 10-го числа месяца, следующего за отчетным на основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, Исполнителем составляется Акт оказанных услуг и передается Заказчику в 2-х экземплярах.
   4. Акт оказанных услуг должен содержать:

* ссылку на настоящий Контракт, дату подписания акта;
* место оказания услуг;
* наименование, объем и цену оказываемых услуг;
* указание недостатков или отсутствие таковых;
* фамилии и подписи уполномоченных представителей сторон.
  1. Заказчик в течение 3-х рабочих дней, с даты получения вышеуказанного Акта, обязан направить Исполнителю один экземпляр подписанного акта оказанных услуг по настоящему Контракту или письменный мотивированный отказ от подписания такого Акта, перечень выявленных недостатков услуг с устранением недостатков в течение 2 дней со дня получения такого акта.

Сверка объема исполнения заказа, формирование Заказчиком данных о необходимом количестве наборов продуктов питания и передача их Исполнителю производится ежемесячно до 10 числа месяца следующего за отчетным.

* 1. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с законодательством РФ.
  2. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у заказчика исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключение могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.
  3. При наличии технической возможности стороны, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ, используют электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

1. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН
   1. Заказчик обязан:
      1. Обеспечивать Исполнителя объемом заказа, указанного в Приложении № 4. Указанный в Приложении №4 объем услуги является твердым и не может изменяться в ходе исполнения Контракта.
      2. Соблюдать суточную потребность питающихся детей согласно заявленному объему, указанного в Приложении № 4. Суточная потребность от ежедневной Заявки Заказчика может варьироваться в пределах + 10% по предварительному согласованию Исполнителя.
      3. В случае, если объем заказа не выбирается Заказчиком в полном объеме по любым основаниям, Заказчик обязан заказать, а Исполнитель обязан предоставить обучающимся, имеющим право на такое обеспечение, наборы продуктов питания.
      4. Поручить Исполнителю оказание услуг, предусмотренных настоящим контрактом, и может в любое время контролировать ход их оказания.
      5. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.
      6. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.
      7. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.
      8. Передать Исполнителю договоры безвозмездного пользования объектами муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания.
      9. Безвозмездно предоставлять Исполнителю электроэнергию, холодную и горячую воду, канализацию, отопление, вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания.
      10. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непроизводственных помещений с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя.
      11. Оснащать производственную зону и непроизводственные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непроизводственных помещениях, одновременно с общей охраной здания образовательного учреждения.
      12. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
      13. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем исполняющего обязанности директора МКОУ «Верхнесолоновская СОШ» Беркову Веру Сергеевну.
      14. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, стороны ставят об этом в известность другие не позднее, чем за 2 дня.
      15. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы образовательного учреждения, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи), а также ежегодный график работы образовательного учреждения с указанием праздничных и выходных дней. Незамедлительно (не менее чем за сутки) оповещать Исполнителя о введении в учреждении карантина.
      16. При наличии технической возможности у Исполнителя проводить электронные расчеты за питание и формировать необходимую отчетность, связанную с выполнением Контракта через автоматизированную информационно-расчетную систему учета операций, установленную Исполнителем (с момента установки Исполнителем).
      17. При наличии технической возможности Заказчик, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ, использует электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.
   2. Исполнитель обязан:
      1. Оказать услуги по организации питания на учебный период в соответствии с установленными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами:
         * СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – СанПиН 2.3.2.1324-03);
         * СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы;
         * СанПиН 2.3.2.2401-08. Дополнения и изменения № 10 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы;
         * СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
         * СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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

* + - * СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – СанПиН 2.3.2.1324-03);
      * СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы;
      * СанПиН 2.3.2.2401-08. Дополнения и изменения № 10 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы;
      * СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
      * СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
    1. Оказывать услуги по адресу согласно Приложению № 6 к настоящему Контракту.
    2. Оказывать услуги общественного питания детей в соответствии с меню, предложенным Заказчиком. Меню может изменяться, в таком случае Исполнитель разрабатывает Меню, а Заказчик в течение 10 (Десяти) календарных дней с момента поступления такого предложения, принимает Меню путем подписания дополнительного соглашения к контракту.
    3. Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания исполняющего обязанности директора МКОУ «Верхнесолоновская СОШ» Беркову Веру Сергеевну.
    4. Обеспечивать технологию приготовления пищи, а в случае нарушения такой технологии или в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
    5. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо. Исполнитель вправе изменять технологическую карту в соответствии действующим СанПиН.
    6. Приготовление пищи производится Исполнителем ежедневно на пищеблоке учреждения, а в случае, если помещения пищеблока не имеют полного цикла согласно нормам СанПиН 2.4.5.2409-08, приготовление пищи производиться Исполнителем на пищеблоке, имеющим полный цикл таких помещений.
    7. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, мытые и/или очищенные овощи и другое) согласно Приложению

№ 7.

* + 1. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно- эпидемиологическими требованиями.
    2. Нести ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.
    3. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуги по общественному питанию детей, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО.
    4. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. В случае требования, предоставить в течение 5 (пяти) рабочих дней все необходимые документы согласно действующего законодательства.
    5. Не допускать наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) без маркировки. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.
    6. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил.
    7. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.
    8. Обеспечивать ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.
    9. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.
    10. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно- инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:
        - за качеством и безопасностью услуг;
        - за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.
    11. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.
    12. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.
    13. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству. По требованию Заказчика предоставить перечень работников Исполнителя, допущенных к оказанию услуг по настоящему Контракту, с указанием сроков пройденного периодического медицинского осмотра.
    14. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:
        - оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;
        - перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
        - работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
        - при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
        - при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
        - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
        - при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
        - слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, перенося инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
        - постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и не допускать наличия на пищеблоках, складах и иных местах оказания услуг насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи и др.; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).
    15. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний.
    16. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.
    17. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).
    18. Исполнитель не допускает к оказанию услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.
    19. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.
    20. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно- эпидемиологическим требованиям.
    21. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта.
    22. Обеспечить на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.
    23. Обязуется организовать дополнительное питание обучающихся через буфеты в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментным перечнем дополнительного питания.
    24. При наличии технической возможности Исполнитель, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ, использует электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.
    25. Предоставить возможность Заказчику осуществления проверки производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно- эпидемиологических правил и норм:

1. перед заключением контракта;
2. в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Контракте);
3. в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;
4. раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.
   * 1. Нести все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика.
     2. Уведомлять Заказчика о смене Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Контракте) не позднее 3 (Трех) календарных дней с момента такой смены.
     3. В случае, указанном в п. 4.1.2. настоящего Контракта, Исполнитель до окончания месяца, следующего за отчетным, предоставить наборы продуктов питания обучающимся согласно предоставленным данным Заказчика. В состав набора пищевых продуктов должны входить продукты, используемые для приготовления блюд и напитков для питания обучающихся, в соответствии с рекомендуемыми нормами. Перечень продуктов питания, из которого может формироваться набор продуктов питания прилагается (Приложение № 8) и может изменяться только с письменного согласия Заказчика.
     4. Формировать наборы продуктов питания согласно заявке Заказчика, поштучно в индивидуальную упаковку.
   1. Заказчик вправе:
      1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.
      2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:
         * производить контрольное взвешивание блюд;
         * проводить проверку переданного в аренду имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.
      3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг, оказываемых в рамках контракта.
      4. Проверять качество оказываемых услуг, не вмешиваясь в оперативно- хозяйственную деятельность Исполнителя.
      5. Заказчик в течение 10 (десяти) календарных дней с момента поступления предложения об изменении меню от Исполнителя, обязуется принять эти изменения путем подписания дополнительного соглашения к контракту.
      6. Осуществлять проверку производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков по изготовлению полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм. Заказчик имеет право без предупреждения Исполнителя осуществлять проверки по следующим основаниям:
5. перед заключением контракта;
6. в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае

отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в настоящем Контракте);

1. в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;
2. раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

Все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика несет Исполнитель. По результатам такой проверки составляется Акт Заказчика.

* 1. Исполнитель вправе:
     1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг, согласно настоящему контракту.
     2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством.
     3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов согласно действующему законодательству при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.
     4. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые у Заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно- гигиеническими требованиями.

1. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН
   1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

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

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

* 1. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнителем вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).
  2. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере 1/300 действующей на день уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.
  3. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом.

1. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА
   1. Настоящий контракт вступает в силу с 09.01.2025, действует по 31.12.2025 г., а в части возмещения убытков, выплаты неустойки – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.
2. РАСТОРЖЕНИЕ КОНТРАКТА
   1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.
   2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае нарушения Исполнителем п.п. 4.3.6. настоящего Контракта, при выявлении Заказчиком в ходе проведения проверки, несоответствий действующим

санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам производственных площадей Исполнителя и/или Поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

* 1. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.
  2. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте.
  3. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу, и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.
  4. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.
  5. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Такое решение не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.
  6. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.
  7. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.
  8. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая Сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.
  9. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон

дальнейшее исполнение обязательств по Контракту не возможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

1. 3АКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ
   1. Настоящий Контракт заключен в письменном виде в 2 (двух) экземплярах, по одному экземпляру для каждой из Сторон.
   2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего контракта, разрешаются путём направления письменных претензий одной стороне контракта, другой стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 30 дней со дня её получения. В случае не достижения согласия, либо неполучения в установленный срок ответа на претензию, спор подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.
2. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ
   1. Приложение № 1 – МЕНЮ №1
   2. Приложение № 2 – Форма заявки на питание.
   3. Приложение № 3 – Форма Абонементной книжки.
   4. Приложение № 4 – Расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг общественного питания.
   5. Приложение № 5 – Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой образовательного учреждения согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.
   6. Приложение № 6 – График оказания услуг.
   7. Приложение № 7 – Наименование, потребительские свойства и качественные характеристики поставляемой продукции.
   8. Приложение № 8 - Перечень продуктов питания, из которого формируется набор продуктов питания.

Заказчик:

1. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Исполнитель:

|  |  |
| --- | --- |
| **Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Верхнесолоновская средняя общеобразовательная школа» (МКОУ**  **«Верхнесолоновская СОШ»)** | **Общество с ограниченной ответственностью «СОЮЗ-К» (ООО «СОЮЗ-К»)** |
| Юридический адрес:  404422, Волгоградская область,  Суровикинский район  х. Верхнесолоновский пер. Школьный,1 ИНН 3430031912, КПП 343001001  р/с 032331643186530002900  БИК 011806101 ОТДЕЛЕНИЕ ВОЛГОГРАД  БАНКА РОССИИ//УФК по Волгоградской области г. Волгоград  Е-mail: [sur\_sh.vsolo@volganet.ru](mailto:sur_sh.vsolo@volganet.ru) тел.: 8 (84473) 9-77-82  Директор Муниципального казенного общеобразовательного учреждения  «Верхнесолоновская средняя общеобразовательная школа»  / З.П. Харитонова/  М.П. | Юридический адрес: 400087, Волгоградская  область, г. Волгоград, ул. Пархоменко, д. 33 ком 3 Фактический адрес: 400075, Волгоградская  область, г. Волгоград, ул. Краснополянская, 74Д ИНН 3459074394  КПП 344401001  ОГРН 1173443020211  Расчетный счет: 40702810826220001118  к/сч: 30101810500000000207  Филиал «РОСТОВСКИЙ» АО «Альфа-Банк» г. Ростов-на-Дону  БИК 046015207  Телефон: 8 (960) 884-56-96  Е-mail: [unionk@bk.ru](mailto:unionk@bk.ru)  Директор Общества с ограниченной ответственностью «СОЮЗ-К»  /Д.Г. Киселев/ М.П. |

**Приложение №1 к Контракту от «10» марта 2025 г. № 1 М/2025**

**МЕНЮ (прилагается)**

**Приложение №2 к Контракту от «10» марта 2025 г. № 1 М/2025**

**Форма заявки на питание** **(дата)**

Исполнитель:

Заказчик:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Итого: | |  |  |  |  |  |
| Заявку составил представитель  Заявку принял представитель Исполнителя: Заказчика:    (должность) (должность)  /  /  / / (подпись)  (подпись) (расшифровка  (расшифровка подписи) подписи)  М.П. М.П. | | | | | | |

Заказчик:

/Харитонова З.П. / М.П.

Исполнитель:

/Киселев Д.Г./ М.П.

# Приложение №3 к Контракту от «10» марта 2025 г. № 1 М/2025

.

# Форма Абонементной книжки

Абонементная книжка Корешок

Дата оказания услуг " " 20 г.

Абонементная книжка

Талон

Дата оказания услуг " " 20 г.

Заказчик:

Исполнитель:

Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать)

Заказчик:

Исполнитель:

Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать)

Комплект руб.

кол-во сумма

Комплект руб. кол-во сумма

Комплект руб.

кол-во сумма

Комплект руб. кол-во сумма

Итого оказано услуг на сумму: Итого оказано услуг на сумму:

цифрами прописью цифрами прописью

Представитель Исполнителя

подпись

М.П. (Штамп)

Представитель Заказчика

подпись

М.П.

Заказчик:

/Харитонова З.П. / М.П.

Исполнитель:

/Киселев Д.Г./ М.П.

# Приложение № 4

**к Контракту от «10» марта 2025 г. № 1 М/2025 Расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг общественного питания обучающихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование услуги** | **Стоимость услуги в день (руб.)** | **Количество дето-дней** | **Объем услуги (руб.)** |
| оказание услуг по организации питания воспитанников дошкольной группы из семей мобилизованных граждан, граждан, принимающих участие в специальной военной операции, граждан, погибших (умерших) при участии в специальной военной операции в соответствии с Постановление Администрации Суровикинского муниципального района Волгоградской области № 235 от 27.03.2023  «О дополнительных мерах социальной поддержки семей граждан, принимающих участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской  Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины»  (только пятидневка) | 124,39 | 224 | 27 863,36 |
| ИТОГО в МКОУ «Верхнесолоновская СОШ» | | 224 | **27 863,36** |

Заказчик:

/Харитонова З.П. / М.П.

Исполнитель:

/Киселев Д.Г./ М.П.

**Приложение № 5**

# к Контракту от «10» марта 2025 г. № 1 М/2025

**Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой образовательного учреждения согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Инвентарный номер | Ед.изм. | Кол-во | цена | Сумма |
| 1 | 9 столов и 18 лавок на  54 посадочных мест | ВА0000006753 | шт | 27 | 1667 | 45009 |
| 2 | Раковины для мытья рук | 0000000001  0000000002  0000000003 | шт | 3 шт. | 2000 | 6000 |
| 3 | Рукосушилки | ВА0000006759 ВА0000006760  ВА0000006756 | шт | 3 шт. | 4000 | 12000 |
| 4 | Мармит | ВА00000076209 | шт | 1шт | 11082 | 11082 |
| 5 | Электроплита 4 – х камфорная  ПЭ – 0,48М | ВА00000020840 | шт | 1шт. | 34840 | 34840 |
| 6 | Раздаточные столы нержавеющие | ВА0000003948 ВА0000003949  ВА0000003950 | шт | 3шт. | 3330 | 9990 |
| 7 | Вытяжка | ВА0000007877 | шт | 1 шт. | 75000 | 7500 |
| 8 | Шкаф для хлеба | 0000000004 | шт | 1 шт. | 5000 | 5000 |
| 9 | Раковины | 0000000005  0000000006 | шт | 2шт | 2000 | 4000 |
| 10 | Электродуховка | 0000000039 | шт | 1шт | 5500 | 5500 |
| 11 | Столы | 0000000007  0000000008  0000000009  0000000010  0000000011 | шт | 5шт | 2200 | 11000 |
| 12 | Шкаф для посуды | 0000000012  0000000013 | шт | 2 шт. | 2200 | 4400 |
| 13 | Стол | 0000000014  0000000015 | шт | 2 шт. | 2200 | 4400 |
| 14 | Мойки для мытья посуды | 0000000016  0000000017  0000000018  0000000019 | шт | 4 шт. | 1000 | 4000 |
| 15 | Ванная | 0000000020  0000000021 | шт | 2 шт. | 9000 | 18000 |
| 16 | Раковина | 0000000022 | шт | 1 шт. | 2000 | 2000 |
| 17 | Бойлер на 80 л | 00000049000 | шт | 1шт | 12000 | 12000 |
| 18 | Тумбочка для дизсредств | 0000000023 | шт | 1 шт. | 1000 | 1000 |
| 19 | Стаканы |  | шт | 40 шт. | 12 | 480 |
| 20 | Тарелки под первое |  | шт | 41 шт. | 42 | 1722 |
| 21 | Тарелки под второе |  | шт | 41шт. | 28 | 748 |
| 22 | Кастрюли алюминиевые 10л | 0000000024 | шт | 1шт. | 410 | 410 |
| 23 | Кастрюли | 0000000025  0000000026 | шт | 2 шт. | 205 | 410 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | алюминиевые 5л |  |  |  |  |  |
| 24 | Чайник | 0000000027 | шт | 1шт. | 328 | 328 |
| 25 | Чашки пластмассовые 5л | 0000000028  0000000029 | шт | 2 шт. | 150 | 300 |
| 26 | Чашка эмалированная 5л. | 0000000030  0000000031 | шт | 1шт | 250 | 250 |
| 27 | Чашка эмалированная 3л | 0000000032 | шт | 1шт | 200 | 200 |
| 28 | Кастрюля  эмалированная 20 л | 0000000040 | шт | 2шт | 820 | 1640 |
| 29 | Парта | 0000000033 | шт | 1шт. | 2200 | 2200 |
| 30 | Раковины | 0000000034  0000000035 | шт | 2 шт. | 2000 | 4000 |
| 31 | Стол | 0000000036 | шт | 1шт. | 2200 | 2200 |
| 32 | Весы ВМЭН -150 | ВА 0000008335 | шт | 1 шт. | 4665 | 4665 |
| 33 | Холодильник –  Холодильник  «Бирюса» | ВА0000002150 0000006195 | шт | 1 шт.  1 шт | 12350,00 | 12350,00 |
| 34 | Морозильная камера  «Бирюса» | 0000006201 | шт | 1шт. | 9792,00 | 9792,00 |
| 35 | Термометр для холодильника |  | шт | 1шт | 200 | 200 |
| 36 | Шкаф для круп | 0000000036 | шт | 1 шт. | 2200 | 2200 |
| 37 | Стеллаж деревянный | 0000000037 | шт | 1 шт. | 2200 | 2200 |
| 38 | Умывальник | 0000000038 | шт | 1 шт. | 2500 | 2500 |
|  | ИТОГО: |  |  |  |  | 246506,00 |

Заказчик: Исполнитель:

/Харитонова З.П./ / Киселев Д.Г./

М.П. М.П.

# Приложение № 6 к Контракту от «10» марта 2025 г. № 1 М/2025

.

# График оказания услуг

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование образовательного  учреждения | Место оказания услуг | Срок оказания услуг | Вид услуг |
| МКОУ  «Верхнесолоновская СОШ» | Волгоградская область, Суровикинский район, х. Верхнесолоновский, пер. Школьный,1 | с 09.01.2025г. по 31.12.2025 г. | Услуги по организации бесплатного питания воспитанников дошкольной группы |

Заказчик:

/Харитонова З.П./ М.П.

Исполнитель:

/ Киселев Д.Г./ М.П.

# Приложение № 7 к Контракту от «10» марта 2025 г. № 1 М/2025

.

# Наименование, потребительские свойства и качественные характеристики поставляемой продукции:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) и качественным характеристикам используемых при оказании услуг продуктов питания** |
|  | Полуфабрикат из мяса | Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы |
| птицы(кур, цыплят - | замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое |
| бройлеров) натуральный | заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по |
| кусковой бескостный | 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие |
| филе куриное нарезное, | требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой |
|  | продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее |
|  | маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых |
|  | добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных |
|  | средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и |
|  | субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для |
|  | детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, |
|  | Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о |
|  | соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и |
|  | нормативам, программа производственного контроля предприятия |
|  | соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика |
|  | сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих |
|  | предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и |
|  | безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и |
|  | упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы |
|  | испытаний продукции в рамках программы производственного |
|  | контроля в аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикат из мяса | Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы |
| птицы(кур, цыплят - | замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое |
| бройлеров) натуральный | заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по |
| кусковой бескостный | 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие |
| мясо для тушения | требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой |
|  | продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее |
|  | маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых |
|  | добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных |
|  | средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и |
|  | субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для |
|  | детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, |
|  | Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о |
|  | соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и |
|  | нормативам, программа производственного контроля предприятия |
|  | соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика |
|  | сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих |
|  | предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и |
|  | безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и |
|  | упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы |
|  | испытаний продукции в рамках программы производственного |
|  | контроля в аккредитованных лабораториях). |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Полуфабрикаты из мяса | Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы |
| птицы(кур, цыплят - | замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое |
| бройлеров) натуральные | заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по |
| кусковые мясокостные | 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие |
| рагу | требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой |
|  | продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее |
|  | маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых |
|  | добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных |
|  | средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и |
|  | субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для |
|  | детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, |
|  | Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о |
|  | соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и |
|  | нормативам, программа производственного контроля предприятия |
|  | соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика |
|  | сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих |
|  | предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и |
|  | безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и |
|  | упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы |
|  | испытаний продукции в рамках программы производственного |
|  | контроля в аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты из мяса | Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы |
| птицы(кур, цыплят - | замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое |
| бройлеров) натуральные | заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по |
| кусковые мясокостные | 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие |
| набор для чахохбили | требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой |
|  | продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее |
|  | маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых |
|  | добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных |
|  | средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и |
|  | субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для |
|  | детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, |
|  | Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о |
|  | соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и |
|  | нормативам, программа производственного контроля предприятия |
|  | соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика |
|  | сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих |
|  | предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и |
|  | безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и |
|  | упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы |
|  | испытаний продукции в рамках программы производственного |
|  | контроля в аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты из мяса | Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы |
| птицы(кур, цыплят - | замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое |
| бройлеров) натуральные | заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по |
| кусковые мясокостные | 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие |
| окорочка рубленные | требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой |
|  | продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее |
|  | маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых |
|  | добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных |
|  | средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и |
|  | субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для |
|  | детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, |
|  | Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты из мяса | Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы |
| птицы(кур, цыплят - | замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое |
| бройлеров) рубленые | заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по |
| формованные | 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие |
| непанированные | требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой |
| фрикадельки куриные, | продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее |
|  | маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых |
|  | добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных |
|  | средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и |
|  | субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для |
|  | детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, |
|  | Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о |
|  | соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и |
|  | нормативам, программа производственного контроля предприятия |
|  | соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика |
|  | сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих |
|  | предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и |
|  | безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и |
|  | упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы |
|  | испытаний продукции в рамках программы производственного |
|  | контроля в аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты из мяса | Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы |
| птицы(кур, цыплят - | замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое |
| бройлеров) рубленые | заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по |
| формованные | 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие |
| непанированные | требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой |
| биточки из птицы, | продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее |
|  | маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых |
|  | добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных |
|  | средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и |
|  | субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для |
|  | детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, |
|  | Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о |
|  | соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и |
|  | нормативам, программа производственного контроля предприятия |
|  | соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика |
|  | сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих |
|  | предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и |
|  | безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и |
|  | упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы |
|  | испытаний продукции в рамках программы производственного |
|  | контроля в аккредитованных лабораториях). |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Полуфабрикаты из мяса | Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы |
| птицы(кур, цыплят - | замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое |
| бройлеров) рубленые | заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по |
| формованные | 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие |
| панированные котлета | требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой |
| куриная рубленая | продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее |
|  | маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых |
|  | добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных |
|  | средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и |
|  | субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для |
|  | детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, |
|  | Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о |
|  | соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и |
|  | нормативам, программа производственного контроля предприятия |
|  | соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика |
|  | сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих |
|  | предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и |
|  | безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и |
|  | упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы |
|  | испытаний продукции в рамках программы производственного |
|  | контроля в аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты из мяса | Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы |
| птицы(кур, цыплят - | замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое |
| бройлеров) рубленые | заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по |
| неформованные фарш | 0,5 -1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, |
|  | соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности |
|  | пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в |
|  | части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности |
|  | пищевых добавок, ароматизаторов и технологических |
|  | вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из |
|  | мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, |
|  | запрещенных для детского питания, вырабатываются из |
|  | охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное |
|  | заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим |
|  | правилам и нормативам, программа производственного контроля |
|  | предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 |
|  | «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и |
|  | птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, |
|  | гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации |
|  | соответствия на продукцию и упаковочные материалы, |
|  | ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках |
|  | программы производственного контроля в аккредитованных |
|  | лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты мясные | Полуфабрикаты промышленного производства мясные и |
| и мясосодержащие из | мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно- |
| говядины мелкокусковые | эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках |
| бескостные гуляш из | годности, упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, |
| говядины | СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О |
|  | безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая |
|  | продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О |
|  | безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 |
|  | "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и |
|  | технологических вспомогательных средств", не содержат |
|  | продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно- эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в  аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непанированные фрикадельки мясные | Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно- эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно- эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний  продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непанированные  биточки | Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно- эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно- эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний  продукции в рамках программы производственного контроля в |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты мясные | Полуфабрикаты промышленного производства мясные и |
| и мясосодержащие из | мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно- |
| говядины рубленые | эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках |
| формованные | годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, |
| непанированные | ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О |
| тефтели | безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая |
|  | продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О |
|  | безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 |
|  | "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и |
|  | технологических вспомогательных средств", не содержат |
|  | продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются |
|  | из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет |
|  | экспертное заключение о соответствии санитарно- |
|  | эпидемиологическим правилам и нормативам, программа |
|  | производственного контроля предприятия соответствует |
|  | требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» |
|  | для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет |
|  | документы, гарантирующие качество и безопасность продукта |
|  | (декларации соответствия на продукцию и упаковочные |
|  | материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний |
|  | продукции в рамках программы производственного контроля в |
|  | аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты мясные | Полуфабрикаты промышленного производства мясные и |
| и мясосодержащие из | мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно- |
| говядины рубленые | эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках |
| формованные | годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, |
| панированные шницель | ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О |
|  | безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая |
|  | продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О |
|  | безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 |
|  | "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и |
|  | технологических вспомогательных средств", не содержат |
|  | продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются |
|  | из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет |
|  | экспертное заключение о соответствии санитарно- |
|  | эпидемиологическим правилам и нормативам, программа |
|  | производственного контроля предприятия соответствует |
|  | требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» |
|  | для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет |
|  | документы, гарантирующие качество и безопасность продукта |
|  | (декларации соответствия на продукцию и упаковочные |
|  | материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний |
|  | продукции в рамках программы производственного контроля в |
|  | аккредитованных лабораториях). |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Полуфабрикаты мясные | Полуфабрикаты промышленного производства мясные и |
| и мясосодержащие из | мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно- |
| говядины рубленые | эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках |
| формованные | годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, |
| панированные котлета | ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О |
|  | безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая |
|  | продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О |
|  | безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 |
|  | "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и |
|  | технологических вспомогательных средств", не содержат |
|  | продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются |
|  | из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет |
|  | экспертное заключение о соответствии санитарно- |
|  | эпидемиологическим правилам и нормативам, программа |
|  | производственного контроля предприятия соответствует |
|  | требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» |
|  | для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет |
|  | документы, гарантирующие качество и безопасность продукта |
|  | (декларации соответствия на продукцию и упаковочные |
|  | материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний |
|  | продукции в рамках программы производственного контроля в |
|  | аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты мясные | Полуфабрикаты промышленного производства мясные и |
| и мясосодержащие из | мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно- |
| говядины рубленые | эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках |
| неформованные весовые, | годности, упакованные по 0,5-1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, |
| фасованные - фарш | ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О |
|  | безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая |
|  | продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О |
|  | безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 |
|  | "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и |
|  | технологических вспомогательных средств", не содержат |
|  | продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются |
|  | из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет |
|  | экспертное заключение о соответствии санитарно- |
|  | эпидемиологическим правилам и нормативам, программа |
|  | производственного контроля предприятия соответствует |
|  | требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» |
|  | для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет |
|  | документы, гарантирующие качество и безопасность продукта |
|  | (декларации соответствия на продукцию и упаковочные |
|  | материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний |
|  | продукции в рамках программы производственного контроля в |
|  | аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты | Полуфабрикаты промышленного производства мясные и |
| мясосодержащие | мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно- |
| рубленые формованные | эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках |
| непанированные - | годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, |
| фрикадельки, | ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О |
|  | безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая |
|  | продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О |
|  | безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 |
|  | "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и |
|  | технологических вспомогательных средств", не содержат |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно- эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в  аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты мясосодержащие  рубленые формованные непанированные - голубцы ленивые | Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно- эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно- эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в  аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты мясосодержащие  рубленые формованные панированные - котлеты рубленые с капустой | Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно- эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно- эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта  (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке:  - картофель свежий очищенный целый, | Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно- эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных  лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке:  - картофель свежий очищенный нарезной, | Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно- эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных  лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке:  - морковь свежая очищенная целая, | Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно- эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования  безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке:  -морковь свежая очищенная нарезная, | Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно- эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных  лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке:  - лук репчатый очищенный целый. | Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно- эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных  лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке:  - свекла свежая очищенная целая. | Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно- эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат  консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке:  - свекла свежая очищенная нарезанная. | Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно- эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных  лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности из рыбы и морепродуктов | Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности отварные, тушеные, запеченные охлажденные и/или замороженные , имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно- эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках  производственного контроля в аккредитованных лабораториях). |
|  | Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности из мяса и мясных продуктов | Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности отварные, тушеные, запеченные охлажденные и/или замороженные , имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных  средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель |

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

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

Заказчик:

/Харитонова З.П./ М.П.

Исполнитель:

/ Киселев Д.Г./ М.П.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Идентификатор: 481fd060-ba7c-47bb-8265-590140254544

ОТПРАВЛЕНО **ООО "СОЮЗ-К",** КИСЕЛЕВ ДМИТРИЙ ГЕННАДЬЕВИЧ, ДИРЕКТОР

УТВЕРЖДЕНО **МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНО**1**Е**8

**10.03.25** 13:44 (MSK)

**10.03.25** 13:57 (MSK)

Сертификат 02F8017D003AB2CCB244BA9B90840F75E1

Сертификат 00E99FF128C95186E41397F0413CFAFBBD

**УЧРЕЖДЕНИЕ "ВЕРХНЕСОЛОНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА",** Харитонова Зинаида Петровна, директор школы

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"