

**КОНТРАКТ №6075**  
**НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**  
**В МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ УРЮПИНСКОГО**  
**МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

г. Урюпинск

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Дьяконовская средняя школа Урюпинского муниципального района Волгоградской области», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Барнакова Евгения Алексеевича, действующего на основании Устава, и Общество с ограниченной ответственностью «Питание», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Кортоножко Елены Юрьевны, действующего на основании устава с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании, именуемые как «Стороны», заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен на основании Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ), протокола рассмотрения единственной заявки на участие в совместном аукционе в электронной форме от 29.12.2021 № 7620.1 ЭА в соответствии с положениями Федерального закона № 44-ФЗ.

Идентификационный код закупки 213343100507034310100100130025629000

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

1.3. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг по организации горячего питания детей в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Дьяконовская средняя школа Урюпинского муниципального района Волгоградской области», (далее – МКОУ Дьяконовская СШ) в учебный и каникулярный периоды 2021-2022 гг. согласно прилагаемому Меню (Приложение № 1).

1.3.1. В учебный период в зависимости от режима обучения:

- оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-4 классах;
- оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-4 классах с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды;
- оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классах из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра;
- оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классах с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра;
- оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-11 классах, получающих образование на дому, с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды не льготной категории.

1.4. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта по 31.12.2022 г согласно графику оказания услуг (Приложение № 6).

1.5. Изменение предмета Контракта не допускается.

### 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Контрактом и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта составляет 1051350 (один миллион пятьдесят одна тысяча триста пятьдесят) рублей 30 копеек, включая налог на добавленную стоимость (20 %): 175225 (сто семьдесят пять тысяч двести двадцать пять) рублей 05копеек (НДС не облагается на основании \_\_\_\_\_ Налогового кодекса Российской Федерации и \_\_\_\_\_).

2.2. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер

налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

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

2.5. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

2.5.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.5.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате п. 2.1. настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому объему услуг по организации питания на основании выставленных счетов и актов оказанных услуг в течение 15 рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта оказанных услуг. Аванс не предусмотрен. Днем оплаты считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

2.6. Источник финансирования: федеральный бюджет, областной бюджет, бюджет Урюпинского муниципального района

2.7. Цена контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных Контрактом количества Товара, качества поставляемого Товара и иных условий Контракта.

2.8. Сложившаяся экономия средств субсидии от полного или частичного перевода обучающихся образовательной организации на карантин и/или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, болезни, отсутствия на занятиях по иным причинам отдельных обучающихся, в I, III учебных четвертях, используется в четверти следующей за расчетной, во II, IV - в течение последнего месяца данной учебной четверти, на основании дополнительного меню, разработанного исполнителем и утвержденного заказчиком в рамках заключения дополнительного соглашения к данному контракту.

### 3. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

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

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

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

3.4. Акт оказанных услуг должен содержать:

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

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

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

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

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

#### 4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

##### 4.1. Заказчик обязан:

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

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

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

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

4.1.5. Предоставить в пользование производственные и складские помещения; торгово-техническое, весоизмерительное и холодильное оборудование в исправном состоянии на основании договора безвозмездного пользования с Исполнителем по акту приемки-передачи.

Заключить договор безвозмездного пользования, предусматривающий переход прав пользования в отношении муниципального имущества (нежилых помещений, движимого имущества (технологического, холодильного и прочего оборудования, а также кухонного инвентаря) для целей исполнения контракта на срок такого исполнения без проведения торгов в соответствии со ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 N 135-ФЗ «О защите конкуренции».

4.1.6. Безвозмездно обеспечить Исполнителя электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организовать вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения Контракта.

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

4.1.8. 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 зданий МКОУ Дьяконовская СШ

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

4.1.10. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем.

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

4.1.12. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы МКОУ Дьяконовская СШ, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи), а также ежегодный график работы МКОУ Дьяконовская СШ с указанием праздничных и выходных дней. Незамедлительно (не менее чем за сутки) оповещать Исполнителя о введении в МКОУ Дьяконовская СШ карантина.

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

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

#### **4.2. Исполнитель обязан:**

4.2.1. Оказать услуги по организации горячего питания детей в МКОУ Дьяконовская СШ на учебный период в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

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

4.2.3. Оказывать услуги по организации горячего питания детей в соответствии с Меню, указанным в приложении № 1 к настоящему Контракту.

Меню может изменяться с согласия обеих сторон путем подписания дополнительного соглашения к контракту.

4.2.4. Назначить ответственного за оказание услуг по организации горячего питания в МКОУ Дьяконовская СШ.

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

4.2.6. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо в соответствии с утвержденным Меню.

4.2.7. Приготовление пищи производится Исполнителем ежедневно на пищеблоке.

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

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

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

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

4.2.12. Не допускать наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) без маркировки. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

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

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

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

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

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

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

4.2.17. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

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

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

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

4.2.21. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаральными верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

4.2.23. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2.31. 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 обучающихся, 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.

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

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

4.2.34. Осуществить подписание направленного Заказчиком договора безвозмездного пользования и Акта приема-передачи недвижимого и движимого имущества к нему в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения договора от Заказчика. За счет собственных средств осуществить государственную регистрацию договора безвозмездного пользования, заключенного на срок более года.

4.3. Заказчик вправе:

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

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

- производить контрольное взвешивание блюд;

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

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

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

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

1) перед заключением Контракта;

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

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

4) 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.

4.4. Исполнитель вправе:

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

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством.

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

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

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

## 5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

5.1. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона №44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия банковской гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона №44-ФЗ участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно. При этом срок действия банковской гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона №44-ФЗ.

Размер обеспечения исполнения контракта составляет **5 %** от цены, по которой заключается настоящий Контракт, что составляет **52567,52** рублей

5.2. Если участником закупки, с которым заключается контракт, предложена цена контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения контракта, указанный в п. 5.1. настоящего Контракта, что составляет **78851,27** рублей или информации, подтверждающей добросовестность такого участника в соответствии с частью ч. 3 ст. 37 Федерального закона №44-ФЗ, с одновременным предоставлением таким участником обеспечения

исполнения контракта в размере обеспечения исполнения контракта, указанном в п. 5.1. настоящего Контракта.

5.3. В случае, если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта стало недействительным или стало ненадлежащим, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) рабочих дней предоставить Заказчику иное надлежащее обеспечение исполнения Контракта.

5.4. В банковскую гарантию включается условие о праве заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

5.5. В ходе исполнения контракта поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона №44-ФЗ.

5.6. Возврат Заказчиком поставщику (подрядчику, исполнителю) денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения контракта, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Федерального закона №44-ФЗ. При этом срок возврата заказчиком поставщику (подрядчику, исполнителю) таких денежных средств не должен превышать 15 дней с даты исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом.

5.7. В случае если Исполнителем в ходе исполнения контракта были нарушены обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом, Заказчик возвращает обеспечение в установленный п. 5.6. настоящего Контракта срок за вычетом суммы штрафных санкций, предусмотренных настоящим Контрактом.

5.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком поставщика (подрядчика, исполнителя) о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона №44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Федерального закона №44-ФЗ.

5.9. В случае предоставления нового обеспечения исполнения контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, пунктом 9 части 1 статьи 95, частью 7 статьи 96 Федерального закона №44-ФЗ возврат банковской гарантии заказчиком гаранту, предоставившему указанную банковскую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

5.10. Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона №44-ФЗ, освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений [статьи 37](#) Федерального закона №44-ФЗ, в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения контракта в случаях, установленных Федеральным законом №44-ФЗ для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

## 6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту Стороны несут предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации ответственность.

Определение размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем)



обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042.

6.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 6.3 – 6.5. настоящего Контракта):

а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон), за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящими Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

6.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

6.7. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

6.8. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

6.9. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного

контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.10. В случае просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет поставщику (подрядчику, исполнителю) требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.11. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.12. 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.

## 7. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА

7.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты заключения Сторонами и действует по 31.12.2022 г., а в части оплаты, возмещения убытков, выплаты неустойки – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

## 8. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, предусмотренном частями 8-25 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

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

8.2.1. если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные Контрактом объем услуг не более чем на 10 процентов или уменьшаются предусмотренные Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на 10 процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на 10 процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

8.2.2. при снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом количества товара, объема работы или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий контракта;

8.2.3. в случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до государственного или муниципального заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом государственный или муниципальный заказчик в ходе исполнения контракта обеспечивает согласование новых условий контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения контракта и (или) количества товара, объема работы или услуги, предусмотренных контрактом.

8.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, в том числе:

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

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

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

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

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

8.3.1.5. В случае, если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

8.3.1.6. Если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует заявленной документацией о закупке требованиям к участникам данной закупки, или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем по результатам проведения данной закупки.

8.3.1.7. В случае установления Заказчиком факта предоставления Исполнителем недостоверной банковской гарантии.

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

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

8.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение 3 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. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 30 дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в единой информационной системе.

8.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

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

8.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта 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.

8.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

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

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

8.11. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

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

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

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

## 9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящий Контракт заключен в электронной форме в порядке, предусмотренном статьей 83.2 Федерального Закона № 44-ФЗ. Дополнительно Стороны вправе оформить настоящий Контракт в письменном виде в 2 (двух) экземплярах, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

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

## 10. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

10.1. Приложение № 1 – МЕНЮ.

10.2. Приложение № 2 – Форма заявки на питание.

10.3. Приложение № 3 – Форма Абонементной книжки.

10.4. Приложение № 4 – Расчет объема заказа и цены услуг по организации горячего питания детей в МКОУ Дьяконовская СШ в учебный период 2022 г.

10.5. Приложение № 5 – Информация о наличии (отсутствии) обязательных производственных и складских помещений с технологическим оборудованием в пищеблоке Заказчика, необходимых для оказания услуг в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами в МКОУ Дьяконовской СШ

10.6. Приложение № 6 – График оказания услуг.

10.7. Приложение № 7 - Наименование, потребительские свойства и качественные характеристики используемой продукции.

## 11. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

### Заказчик

**Муниципальное казенное  
общеобразовательное учреждение  
«Дьяконовская средняя школа Урюпинского  
муниципального района Волгоградской  
области»**  
403130, Россия, Волгоградская область,  
Урюпинский район, хутор Дьяконовский 2-й,  
улица Садовая, дом 6  
ИНН: 3431005070  
КПП: 343101001  
ОГРН: 1023405776426  
Место нахождения: Волгоградская область,  
Урюпинский район, х.Дьяконовский 2-й, ул.  
Садовая, д.6  
Тел:8(84442) 9 68 33  
Факс:  
E-mail: urypsk108@mail.ru  
**Счет получателя:** 03231643186540002900  
отделение Волгоград/УФК по Волгоградской  
области, г. Волгоград  
К/сч 40102810445370000021  
БИК: 011806101  
**Счет банка получателя:** 40102810445370000021  
тел/факс. 8-84463-2-48-58  
e-mail: irad70@mail.ru

### Исполнитель

**Общество с ограниченной ответственностью  
«Питание»**  
Адрес местонахождения 400038, Россия, Волгоград  
обл., Волгоград г., мостостроителей (рабочий пос  
Горьковский тер.), д. 6, офис 3  
ИНН 3460079774  
КПП (при наличии)\_ 346001001  
ОГРН1213400000307  
Банковские реквизиты:  
р/с40702810926010006100, ФИЛИАЛ  
"РОСТОВСКИЙ" АО "АЛЬФА-БАНК"  
к/с30101810500000000207  
[БИК](#) 046015207  
[ОКОПФ](#) 12300, ОКПО 46859791, [ОКАТО](#)  
18401385000, [ОКТМО](#) 18701000001  
E-mail: [elenayurevna2017@mail.ru](mailto:elenayurevna2017@mail.ru)  
Тел: 8-989-503-66-38

Директор \_\_\_\_\_ /Е.А. Барнаков/

\_\_\_\_\_ / Е.Ю. Кртоножко /

М.п.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Приложение № 1  
к Контракту № \_\_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_ 2021г.

**МЕНЮ**  
(Прилагается)

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

**Исполнитель:** \_\_\_\_\_

**Заказчик:** \_\_\_\_\_

Номер	Обучающиеся 1-4 классов по очной форме обучения	Обучающиеся в 1-4 классах с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды	Обучающиеся в 5-11 классах из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра	Обучающиеся в 5-11 классах с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра	Обучающиеся в 1-11 классах, получающих образование на дому, с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды не льготной категории
<b>Итого:</b>					

Заявку принял представитель Исполнителя:

Заявку составил представитель Заказчика:

\_\_\_\_\_  
Должность      подпись      Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
Должность      подпись      Ф.И.О.

МП

МП

Заказчик:

Исполнитель:

\_\_\_\_\_/Е.А. Барнаков/

\_\_\_\_\_/Е.Ю. Кортоножко/

М.П.

М.П.





Приложение № 4

к Контракту № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021

**Расчет объема заказа и цены услуг по организации горячего питания детей в  
МКОУ Дьяконовская СШ в учебный период 2022 г.**

Наименование услуги	Характеристики услуги	Стоимость услуги в день (руб.)	Количество дето-дней	Объем услуги (руб.)
оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов по очной форме обучения	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-4 классах			
	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-4 классах с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды			
оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 5-11 классов по очной форме обучения из малоимущих семей, имеющих среднедушевой доход, не превышающий размер прожиточного минимума в расчете на душу населения по Волгоградской области, из многодетных семей, обучающиеся, состоящие на учете у фтизиатра, вне зависимости от среднедушевого дохода семьи ребенка	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классах из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра			
	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классах с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра			
	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-11 классах, получающих образование на дому, с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды не льготной категории.	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-11 классах, получающих образование на дому, с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды не льготной категории		
итого				

Заказчик:  
\_\_\_\_\_/ Е.А. Барнаков/  
М.П.

Исполнитель:  
\_\_\_\_\_/ Е.Ю. Кортоножко  
/  
М.П.

**Информация о наличии (отсутствии) обязательных производственных и складских помещений с технологическим оборудованием в пищеблоке Заказчика, необходимых для оказания услуг в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами в МКОК Дьяконовская СШ**

№ п/п		Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	МКОК Дьяконовская СШ
		<b>Площадь, в т.ч.:</b>	<b>128,4</b>
		непроизводственная	87,6
		производственная	22,3
		подсобное помещение	<b>38,8</b>
<b>1</b>	<b>наличие помещения</b>	<b><u>Столовая-догоготовочная</u></b>	
<b>1.1.</b>		<b>Производственные помещения:</b>	
	- доготовочный цех (холодный), оснащение:	*производственные столы	+
		*весы электронные настольные до 10кг	+
		*машины для нарезки овощей различной формы	
		*холодильники среднетемпературные	+
		*слайсер для нарезки гастрономии	
		*ванна производственная 2-х секционная для вторичной обработки овощей и фруктов	+
		*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	+
		*раковина для мытья рук	+
		*бактерицидная лампа	+
		*вентиляционная система (вытяжка)	+
		*кондиционер	
	<b>наличие помещения</b>		
	- доготовочный цех (горячий), оснащение:	*котел электрический	
		*пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)	

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

<b>наличие помещения</b>		
-овощной цех (первичной обработки овощей). Оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)	
	*картофелеочистительная и овощерезательная машина	
	*холодильник	
	*раковина для мытья рук	
<b>наличие помещения</b>		
-овощной цех (вторичной обработки овощей). Оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)	
	моечные ванны не менее 2-х	
	универсальный механический привод или(и) овощерезательная машина,холодильник ,раковина для мытья рук.	
<b>наличие помещения</b>		
-мучной цех оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)	
	*тестомесильная машина	
	*контрольные весы	
	*пекарский шкаф	
	*стеллажи	
	*моечная ванна	
	*раковина для мытья рук	
*просеиватель муки		
<b>наличие помещения</b>		
- помещение для нарезки хлеба	*производственный стол	
	*хлеборезательная машина	
	*шкафы для хранения хлеба	
	*раковина для мытья рук	
<b>наличие помещения</b>		

	- моечная столовой посуды	*посудомоечная машина панельного или купольного типа	
		*ванна производственная 3-х секционная для мытья столовой посуды, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	+
		*ванна производственная 2-х секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	+
		*металлические сетки с ручками	
		*стеллажи для хранения чистой посуды	+
		*перевдвижные тележки для посуды	
		*транспортер	
		*производственный стол	
		*кассеты для хранения столовых приборов	
		*контрольный термометр	+
		*раковина для мытья рук	
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	+
		<b>чи е по ме ще</b>	
- моечная кухонной посуды	*производственный стол		
	*ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой	+	
	*стеллажи для хранения чистой посуды	+	
	*контрольный термометр	+	
	*раковина для мытья рук	+	
	*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	+	
1.2.	<b>чи е по ме ще</b>	<b>Складские помещения:</b>	
	- охлаждаемые камеры, оснащение	*среднетемпературные холодильники	
		*низкотемпературные холодильники	
		*стеллажи	
		*подтоварники	
		*контрольные термометры	
	<b>чи е по ме ще</b>		
	- кладовая для сыпучих продуктов, оснащение	*стеллажи	+
		*подтоварники	
		*емкости для продукции	
*товарные весы		+	
*психрометры		+	
1.3.	<b>чи е по ме ще</b>	<b>Вспомогательные помещения:</b>	
	кладовая для посуды и инвентаря. Оснащение	*шкаф для посуды и инвентаря	
		*стеллажи	
<b>чи е по ме ще</b>			

	загрузочная, оснащена:	*весы напольные	
		*производственный стол	
		*подтоварники	
	<b>чистоте</b>	<b>-моечная тары</b>	
		*двухсекционная моечная ванна	
	<b>наличие помещений</b>		
	-бытовые помещения для персонала, оснащение:	*душевая	
		*шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды	
		*стулья или скамейки	
		*зеркало	
		*унитаз	
		*раковина для мытья рук	
	<b>наличие помещений</b>		
	- кабинет заведующего производством, санитарная:	*офисная мебель	
		*оргтехника	
		*укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи	
	<b>наличие помещений</b>		
	технические помещения:	- помещение или место для хранения уборочного инвентаря. (Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!)	+
		-помещение или место для хранения моющих и дезинфицирующих средств	+
		- вентиляционная камера	
		- электро-щитовая	
		-место для хранения отходов	
	<b>чистоте</b>		
1.4.	<b>обеденный зал:</b>	- зал для приема пищи	+
	- линия раздачи, оснащение:	*мармит для первых, вторых, третьих блюд	
		*холодильная витрина или охлаждаемый прилавок	
		*весы электронные настольные до 10кг	
		*стол производственный	
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки для сбора грязной посуды	
- стол для сбора грязной посуды			

2	чи е по ме ще	<b>Буфет-раздаточная</b>	-
2.1.		<b>Производственные помещения</b>	
		- производственное помещение для порционирования и раздачи блюд и кулинарных изделий, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд;	
		*производственные столы не менее 2-х	
		*электроплита	
		*холодильные шкафы не менее 2-х	
		- моечная кухонной посуды - моечная столовой посуды	
2.2.	чи е по ме ще	<b>Складские помещения:</b>	
		- кладовая для сухих продуктов	
2.3.	наличи е помеще ния	<b>Вспомогательные помещения:</b>	
		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двустворчатым шкафом	
2.4.	чи е по ме ще	<b>Технические помещения:</b>	
		- электро-щитовая	
		-вентиляционная камера	
2.5.	нали чие поме щени я	<b>Обеденный зал:</b>	
		- зал для приема пищи	+
		- линия раздачи	
		- буфет	-
		- стол для сбора грязной посуды	+
	- конвейер (при наличии) или универсальные тележки для сбора грязной посуды	-	

Заказчик: \_\_\_\_\_ / Е.А. Барнаков\_ /

Исполнитель: \_\_\_\_\_ / Е.Ю. Кортоножко /

Приложение № 6  
к Контракту № \_\_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_ 2021 г.

### График оказания услуг

Наименование учреждения	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Вид услуг
муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Дьяконовская средняя школа Урюпинского муниципального района Волгоградской области»	403130, Россия, Волгоградская область, Урюпинский район, х. Дьяконовский-2, ул. Садовая, д. 6	с момента заключения контракта по 31.12.2022 г	Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Урюпинского муниципального района Волгоградской области

Заказчик:  
\_\_\_\_\_/ Е.А. Барнаков /  
М.П.

Исполнитель:  
\_\_\_\_\_/ Е.Ю. Кортоножко  
М.П.



**Наименование, потребительские свойства и качественные характеристики и продукции:**

№ п/п	Наименование	Требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) и качественным характеристикам используемых при оказании услуг продуктов питания
1.	Полуфабрикат из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) натуральный кусковой бескостный филе куриное нарезное	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 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).
2.	Полуфабрикат из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) натуральный кусковой бескостный мясо для тушения	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 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,

		<p>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).</p>
3.	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) натуральные кусковые мясокостные рагу</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 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).</p>
4.	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) натуральные кусковые мясокостные набор для чахохбили</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 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</p>

		продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
5.	Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) натуральные кусковые мясокостные окорочка рубленные	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 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).
6.	Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) рубленные формованные непанированные фрикадельки куриные	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы 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 022/2011 «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).

7.	Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) рубленые формованные непанированные биточки из птицы	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы 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 022/2011 «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).
8.	Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) рубленые формованные панированные котлета куриная рубленая	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы 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 022/2011 «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).
9.	Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) рубленые неформованные фарш	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 0,5 -1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие

		<p>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).</p>
10.	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины мелкокусковые бескостные гуляш из говядины</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1,0 кг, 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).</p>
11.	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непанированные фрикадельки мясные</p>	<p>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</p>

		<p>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 мяса 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).</p>
12.	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непанированные биточки</p>	<p>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 мяса 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).</p>
13.	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непанированные тефтели</p>	<p>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 мяса</p>

		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).
14.	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные панированные шницель	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 мяса 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).
15.	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные панированные котлета	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 мяса 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).

16.	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые неформованные весовые, фасованные - фарш	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 0,5-1,0 кг, 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 мяса 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).
17.	Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные непанированные - фрикадельки	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 мяса 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).
18.	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



		<p>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).</p>
19.	<p>Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные панированные - котлеты рубленые с капустой</p>	<p>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).</p>
20.	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - картофель свежий очищенный целый</p>	<p>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</p>

		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).
21.	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).
22.	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).
23.	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).
24.	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).
25.	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).

26.	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).
27.	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).
28.	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).
29.	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).
30.	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).

31.	Полуфабрикаты мучные, мучные кондитерские и х/булочные	<p>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).</p>
32.	Мучные, мучные кондитерские и х/булочные изделия	<p>Готовые изделия промышленного производства в герметичной индивидуальной потребительской 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).</p>