

Договор № 1 на услуги по организации горячего питания

с. Косулино
2025 г.

«23» декабря

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Косулинская средняя общеобразовательная школа № 8» (МАОУ «Косулинская СОШ № 8»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Баженовой Татьяны Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «ОЛЕС», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице управляющего – индивидуального предпринимателя Васькова Евгения Леонидовича, действующего на основании договора от 01.08.2015, вместе именуемые – «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами, а также положением о закупках для нужд МАОУ «Косулинская средняя общеобразовательная школа № 8» по результатам проведения конкурса в электронной форме на основании протокола от 12.12.2025 заключили настоящий Договор на оказание услуг по организации питания обучающихся, именуемый в дальнейшем «Договор», о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать **Услуги по организации горячего питания** в МАОУ «Косулинская средняя общеобразовательная школа № 8» (далее - услуги) согласно Техническому заданию (Приложение №1), примерному меню, сборникам рецептур и картотек технологических карт на готовые блюда, разработанным Исполнителем, в соответствии с ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза, с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПин и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Продукты питания закупаются Исполнителем по согласованному с Заказчиком количеству питающихся (количеству порций). Количество питающихся (плановая численность) указано в Приложении № 1.

1.3. Количество человек (количество порций) ежедневно уточняется посредством подачи заявки Исполнителю не позднее, чем за один день, при необходимости производится корректировка указанных рационов питания на следующий день до 12 часов текущего дня.

1.4. Объем, содержание и стоимость услуг определяется Техническим заданием.

1.5. Услуга оказывается в период с 01.01.2026 по 31.12.2026, за исключением: выходных, праздничных, нерабочих, каникулярных дней; дней, когда обучающиеся переведены на реализацию образовательных программ с применением дистанционных технологий и электронного обучения; дней, когда не функционирует пищеблок в соответствии с согласованным примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания обучающихся.

1.6. Исполнитель должен до начала оказания услуг подтвердить документально соответствие организации заявленной услуге, а именно: иметь Экспертные заключения на каждый вид меню в соответствии с п. 7.3. Технического задания, выданные аккредитованной в установленном порядке организацией, о соответствии организации государственным санитарно-эпидемиологическим требованиям.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Максимальное значение цены договора составляет **29 955 830, 00** (Двадцать девять миллионов девятьсот пятьдесят пять тысяч восемьсот тридцать) рублей 00 копеек (далее - цена Договора).

Расчет с Исполнителем происходит исходя из стоимости единицы услуги для каждой категории обучающихся и вида питания определяется в соответствии с Приложением №2 к настоящему Договору.

Аванс не предусмотрен.

2.3. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (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 Договора, 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.

2.4. Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена Договора является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.7, п. 2.8. Договора.

2.5. Оплата по Договору осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в Договоре, в следующем порядке:

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, осуществленного в отчетном периоде в течение 7 (Семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг, на основании счета, счета-фактуры, счета-фактуры (универсального передаточного документа) в зависимости от выбранной системы налогообложения.

Документы о приемке: Акт сдачи-приемки оказанных услуг, счета, счета-фактуры, счета-фактуры (универсального передаточного документа) в зависимости от выбранной системы налогообложения, должны содержать обязательные реквизиты, определенные действующим законодательством и предоставлены Заказчику не позднее 5 дней после завершения оказания услуг в отчетном периоде.

Предоставление Исполнителем полного комплекта документов, является обязательным условием оплаты. При этом не предоставление Исполнителем какого-либо из документов (одного или нескольких) или представление их с нарушением формы и/или порядка заполнения, допущенными ошибками либо с неоговоренными исправлениями является для Заказчика основанием для задержки оплаты до устранения указанных недостатков. В этом случае Заказчик не несет ответственности за просрочку платежа и не возмещает убытки Исполнителю, возникшие в связи с данными обстоятельствами.

2.6. Датой (днем) оплаты Договора Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.7. Цена Договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Договором объема услуг и иных условий исполнения Договора.

2.8. Цена Договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Договором объем услуги или уменьшается предусмотренный Договором объем оказываемой услуги, в том числе допускается изменение цены единицы, суммы стоимости единиц оказываемых услуг если в процессе исполнения Договора был принят нормативный правовой акт об изменении стоимости единиц или отдельной единицы оказываемой услуги.

2.9. Исполнитель ежеквартально представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экземпляра). Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и вернуть один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты его получения.

Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг начало: «01» января 2026 года, окончание: «31» декабря 2026 г.

3.2. Место оказания услуг: Российская Федерация, 624055, Свердловская область, Белоярский район, село Косулино, улица Ленина, 80А, 624055, Свердловская область, Белоярский район, село Косулино, улица Ленина, 80А/1.

3.3. Отчетный период по договору устанавливается равным одному календарному месяцу

4. ПРАВА СТОРОН

4.1. Заказчик по Договору вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Договора.

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

4.1.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества приготовленной пищи, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить готовую продукцию на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества оказанных услуг.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.1.9. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. Исполнитель по Договору вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

4.2.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

5.1. Заказчик по Договору обязан:

5.1.1. Осуществлять контроль за исполнением условий Договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Договора и приложений к нему.

5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов и иной документации, предусмотренной, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.1.3. Принять надлежаще оказанные услуги.

5.1.4. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг и представленных документов

5.1.5. Оказывать содействие в оказываемой услуге.

5.1.6. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по Договору аренды (Приложение №3 к Договору).

5.1.7. Назначить в течение 5 дней с момента заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Договору и передать Исполнителю информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Заказчиком лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.1.8. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.2. Исполнитель по Договору обязан:

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, в том числе указанными в Техническом задании (приложение № 1).

5.2.2. На дату начала оказания услуг иметь примерные меню на период не менее 2-х недель с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам и группам здоровья обучающихся на основе утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Методических рекомендаций МР 2.4 0179-20 от 18 мая 2020 г. «Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», а также иметь Экспертные заключения на каждый вид меню в соответствии с п. 7.3. Технического задания, выданные аккредитованной в установленном порядке организацией, о соответствии организации государственным санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Изменение в меню согласовывать не менее чем за 2 дня с представителем Заказчика, в исключительных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблице замены пищевых продуктов (СП 2.4.3648-20, МР 2.4.0179-20) и подтверждать замену продуктов необходимыми расчетами.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня.

5.2.2.1. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

5.2.2.2. Обеспечить соблюдение натуральных норм питания детей (в граммах на 1 ребенка) и рациона питания детей, с учетом норм дневного рациона.

5.2.3. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее.

5.2.3.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

5.2.3.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника

(при его отсутствии - иного ответственного лица).

5.2.3.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

5.2.3.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

5.2.4. Проводить замену горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре только в случае отступления от расписания занятий по согласованию с директором школы.

5.2.5. Вывешивать ежедневно в обеденном зале согласованное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

5.2.6. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой соответствующим медицинским работником.

5.2.7. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно - эпидемиологическими требованиями (в том числе обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи, ежедневное мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников и т.п.). Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.8. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

5.2.9. Назначить в течение 3 дней с момента заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Договору и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.2.10. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

5.2.11. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды, и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований, и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.2.12. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Технического задания (Приложение № 1).

5.2.13. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех

этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.14. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.

5.2.15. Своими силами осуществлять сервировку столов.

5.2.16. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.2.17. На основании внутреннего приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должны быть включены: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник и представитель Заказчика.

Бракеражная комиссия осуществляет бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи путём оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;

- нормы закладки и выход готовой продукции;

- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

5.2.18. Вести:

- журнал бракеража готовой продукции, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;

- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;

- журнал учёта фактического количества питающихся или сводная ведомость;

- журнал здоровья;

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

- журнал проведения витаминизации

5.2.19. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

5.2.20. В соответствии с условиями Договора своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 5 (пять) дней с момента получения запроса Заказчика.

5.2.21. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища, в соответствии с разделом 6 Договора, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

5.2.22. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

5.2.23. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых и пищевых отходов.

5.2.24. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 5.1.6 Договора, только для предоставления услуги по организации питания в соответствии с п.1.1. Договора.

5.2.25. Предоставить надлежаще оформленные документы, предусмотренные Договором, а также Техническим заданием (Приложение № 1).

5.2.26. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

5.2.27. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Договору.

5.2.28. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

5.2.29. В целях оказания услуг Исполнитель обязуется заключить Договор аренды имущества в соответствии с перечнем имущества и оборудования в Приложении 3. Срок оплаты по Договору аренды вносится ежемесячно, не позднее 15 числа текущего месяца.

6. КАЧЕСТВО ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, ДОКУМЕНТЫ

6.1. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

6.2. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в Техническом задании (приложение № 1).

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

6.3. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее 5 (пяти) дней с момента подписания указанных результатов.

6.4. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил.

6.5. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

6.6. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключающие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в выше указанной части.

Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие и т.п.) на момент поставки на пищеблоки Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от

установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

6.7. Качество продуктов питания проверяется на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 Договора.

6.8. Сведения о поставке продуктов питания, не соответствующих условиям Договора о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте об установленном расхождении по качеству при приемке продуктов питания.

6.9. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан в течение суток с даты подписания Акта, указанного в п. 6.8 Договора заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

6.10. Если ненадлежащее качество продуктов питания (в течение срока годности) обнаружено после приемки на этапах хранения или в процессе подготовки продуктов питания к приготовлению блюд, Исполнитель обязан незамедлительно уведомить Заказчика о данном факте по факсу, посредством электронной почты на адреса, указанные в разделах 5, 16 Договора. Заказчик обязан прибыть для составления Акта о выявленных нарушениях о качестве продуктов питания (далее - Акт о выявленных нарушениях продуктов питания) не позднее 3 (трех) часов с момента уведомления.

В течение суток после подписания Акта о выявленных нарушениях продуктов питания Исполнитель обязан заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

6.11. Если Исполнитель в установленный срок не заменит продукты питания ненадлежащего качества надлежащими, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков по поставке продуктов питания и (или) принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в случае, если устранение нарушений потребует больших временных затрат, в связи с чем Заказчик утрачивает интерес к Договору.

6.12. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

7. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

7.1. По завершении оказания услуг Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг, документы, указанные в разделе 2 Договора.

7.2. В течение 10 (десяти) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 7.1. Договора, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Договоре и Техническом задании (приложение № 1), и оформить ее результат либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.

7.3. Заказчик для приемки оказанных услуг (результатов отдельного этапа) исполнения Договора вправе создать приемочную комиссию.

7.4. В случае несоответствия объема, качества услуг после их выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний Акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки без дополнительной оплаты, при условии, что они не выходят за пределы настоящего Договора и приложений к нему.

7.5. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в течение 5 (пяти) дней;

- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

7.6. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Договора, Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Договора.

7.7. Для проведения экспертизы качества оказанных услуг Заказчик, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора и отдельным этапам исполнения Договора.

7.8. Результаты проведения экспертизы, указанной в пункте 7.6 Договора, оформляются до подписания документов, подтверждающих факт исполнения Исполнителем обязательств по Договору, в виде Заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации (представителями Заказчика или привлеченных им лиц, в случае, если экспертиза проводится силами Заказчика). Заключение должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Договора, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

7.9. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, указанной в п.7.6. Договора, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Договора либо оказанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

7.10. Приемка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в сроки и порядке, установленные в п. 7.1. - 7.5. Договора.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

8.1. За неисполнение условий настоящего Договора Стороны несут ответственность, установленную законодательством Российской Федерации.

8.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пенья начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пенья устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы.

8.3. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы 1000 рублей.

8.4. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

8.5. Исполнитель несет ответственность в полном объеме за ущерб, причиненный Заказчику в результате судебных решений, в том числе по искам третьих лиц, а также за ущерб, причиненный Заказчику штрафными санкциями административных органов, применение которых непосредственно связано с производством работ.

8.6. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

8.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы 1000 рублей.

8.8. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем.

8.9. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, в том числе за нарушение обязанностей, предусмотренных Разделами 5 и 6 настоящего Договора, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, в размере 10% от цены Договора.

8.10. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

8.11. Штрафные санкции уплачиваются Исполнителем в добровольном порядке посредством перечисления взыскиваемых сумм Заказчику.

В случае отказа Исполнителя от уплаты неустойки (штрафа, пени) в добровольном порядке заказчик имеет право уменьшить цену Договора на сумму выставленных неустойки (штрафа, пени) за неисполнение Исполнителем условий Договора.

8.12. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

8.13. Не подлежит оплате работа по устранению брака, допущенного Исполнителем. При обнаружении Заказчиком, либо иным лицом, несоответствия качества выполненных работ, в том числе недостатки, которые невозможно было выявить в процессе обычной приемки (скрытые дефекты), Заказчик вправе удержать стоимость таких работ до устранения Исполнителем указанных дефектов.

8.14. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем по настоящему Договору своих обязательств по оплате штрафа, неустойки, Заказчик начисляет на основании требований об уплате штрафа, неустойки задолженность Исполнителя и осуществляет ее оплату за Исполнителя из средств, подлежащих выплате Исполнителю в связи с приемкой результатов оказанных услуг по настоящему Договору, либо вправе взыскать штраф, неустойку из денежных средств, переданных Заказчику в залог в качестве обеспечения исполнения настоящего Договора, либо вправе обратиться с требованием об уплате денежной суммы по независимой гарантии к лицу, выдавшему такую гарантию Исполнителю.

8.15. Исполнитель несет ответственность за оказанные им услуги по организации питания (качество используемых при приготовлении блюд продуктов питания, выход готовой продукции, калорийность).

8.16. По требованию Заказчика компенсирует Заказчику убытки, возникшие в результате невыполнения или ненадлежащего выполнения Исполнителем принятых на себя обязательств по настоящему Договору, в том числе возместить Заказчику суммы по штрафным санкциям, выставленным в адрес Заказчика инспектирующими организациями за факты нарушения произошедших по вине Исполнителя.

8.17. В случае привлечения Заказчика, должностного лица Заказчика к административной ответственности в виде административного штрафа, связанной с несоответствием порядка оказания услуг требованиям, установленным законодательством, либо несоблюдении Исполнителем требований нормативно-правовых актов в области организации охранной деятельности, пожарной безопасности, охраны труда и т.д., Исполнитель обязан возместить указанные суммы административного штрафа, если административный штраф назначен Заказчику, должностному лицу Заказчика по причине ненадлежащего исполнения Исполнителем условий настоящего Договора.

При привлечении Заказчика и/или его должностного лица к административной ответственности в виде административного штрафа возмещение осуществляется Исполнителем по требованию Заказчика и/или лица, привлеченного к административной ответственности, путем перечисления денежных средств на его лицевой счет.

Решение Заказчика об удержании суммы административного штрафа в целях ее возмещения, а также требование Заказчика и/или его должностного лица о возмещении суммы административного штрафа должно сопровождаться копией вступившего в законную силу документа о привлечении к административной ответственности.

9. АРЕНДА ИМУЩЕСТВА ЗАКАЗЧИКА

9.1 В случае, если при исполнении настоящего договора будет передаваться какое-либо имущество заказчика Исполнителю в аренду, то стороны обязаны заключить договор аренды имущества.

9.2 Договор, указанный в пункте 9.1 должен быть заключен сторонами не позднее даты начала оказания услуг по настоящему договору.

9.3 Форма договора аренды имущества является неотъемлемой частью настоящего договора оказания услуг.

10. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ (ФОРС-МАЖОР)

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон Договора обстоятельства.

10.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Договору, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

10.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Договора, не выполнившей свои обязательства по Договору.

10.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Договор. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

10.5. Неуведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

11. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

11.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении Договора, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

11.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Договору, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения Договора или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки, штрафы), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

11.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 10 (десяти) дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделах 5, 16 Договора, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами о ситуации утраты контроля над электронным адресом.

11.4. При не урегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению *Арбитражным судом Свердловской области*.

12. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

12.1. Расторжение Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

12.2. Расторжение Договора в одностороннем порядке осуществляется с соблюдением требований гражданского законодательства Российской Федерации.

12.3. Сторона, которой направлено предложение о расторжении Договора по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты его получения.

12.4. Расторжение Договора производится Сторонами путем подписания соответствующего Соглашения о расторжении.

12.5. В случае расторжения Договора по инициативе любой из Сторон Стороны производят сверку расчетов, которой подтверждается объем услуг, оказанных Исполнителем.

12.6. Расторжение Договора влечет за собой прекращение обязательств Сторон по нему, но не освобождает от ответственности за неисполнение Договорных обязательств, которые имели место до расторжения Договора.

13. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

13.1. Договор вступает в силу с момента его заключения Сторонами и действует по 31.12.2026, а в части осуществления расчетов по Договору и ответственности Сторон, предусмотренной разделом 9 Договора, - до полного исполнения Сторонами взаимных обязательств.

14. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

14.1. Все приложения к Договору являются его неотъемлемой частью.

14.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 5 дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в Договоре.

14.3. При исполнении Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя

по Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

14.4. В случае перемены Заказчика по Договору права и обязанности Заказчика по Договору переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

14.5. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Договоре.

14.6. Изменения Договора по соглашению Сторон в случаях, установленных Положением о закупках МАОУ «Косулинская средняя общеобразовательная школа № 8», оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Договору.

14.7. Во всем остальном, что не предусмотрено Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

14.8. К Договору прилагаются:

- Приложение № 1 Техническое задание
- Приложение № 2 «Стоимость услуг по организации горячего питания обучающихся»
- Приложение № 3 «Перечень помещений, передаваемых в аренду Исполнителю», «Перечень технологического, иного оборудования, инвентаря, передаваемого в аренду Исполнителю»
- Приложение № 4 Основное 10-дневное меню для организации горячего питания обучающихся МАОУ «Косулинская СОШ № 8»
- Приложение № 5 «Форма акта (журнала) учета оказанных услуг (еженедельного)»
- Приложение № 6 «Расчет компенсации за коммунальные услуги».
- Приложение № 7 «Акты приема-сдачи услуг»

15. АДРЕСА МЕСТА НАХОЖДЕНИЯ, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик	Исполнитель
<p>МАОУ «Косулинская СОШ № 8» Фактический и юридический адрес: 624055, Свердловская область, Белоярский район, с. Косулино, ул. Ленина, д. 80А ИНН 6639008822 КПП 668301001 ОГРН 1026601983990 Банковские реквизиты: Казначейский счет 03234643655060006200 Единый казначейский счет 40102810645370000054 ОКЦ №1 УГУ Банка России//УФК по Свердловской области г. Екатеринбург Л/сч. 31906000060,33906000060 в Финансово-бюджетном управлении Администрации Белоярского</p>	<p>Общество с ограниченной ответственностью «ОЛЕС» Юридический адрес, телефон: 620010, РФ, г. Екатеринбург, ул. Бородина, дом 26, (343) 221-35-06 ОГРН 1026605768144 ИНН/КПП 6664006593/667901001 ОКПО 25932390 Расчетный счет 40702810338230002026, Филиал «Екатеринбургский» АО «АЛЬФА- БАНК», БИК 046577964, к/с 30101810100000000964 Адрес электронной почты: mail@ts-oles.ru</p>

муниципального округа.
БИК 016577551
Тел. 8(34377) 5-17-22, 46-352
e-mail: schkola8bel@mail.ru

Директор _____ / Т.А. Баженова
(подпись)

Управляющий – индивидуальный
предприниматель _____ / Е.Л.
Васькова
(подпись)

Техническое задание

1. Общие положения

- 1.1. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием учащихся в соответствии с режимом работы МАОУ «Косулинская СОШ № 8» (далее – Школа) по графику, утвержденному директором Школы (согласно расписанию учебных занятий).
- 1.2. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на базе пищеблока Школы в соответствии с основным 10-дневным меню, согласованным с директором Школы.
- 1.3. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным с директором Школы.
- 1.4. Изменение основного 10-дневного меню и ассортиментного перечня блюд и буфетной продукции без согласования с директором Школы не допускается.
- 1.5. При организации основного (горячего) питания учащихся следует руководствоваться санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания и питания учащихся в общеобразовательных учреждениях и другими нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятия общественного питания.

2. Требования к используемым пищевым продуктам и продовольственному сырью

2.1. Для оказания услуг Исполнитель самостоятельно или за свой счет производит закупку, доставку, хранение, погрузку/разгрузку пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Доставка товара осуществляется специализированным транспортным средством, с обеспечением отдельной транспортировки пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения. Используемый Исполнителем транспорт должен иметь оформленный в установленном законодательством РФ порядке санитарный паспорт.

Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов питания, должны содержаться в чистоте, обеспечить условия, исключаящие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

Возможно использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах.

Доставка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется Исполнителем по согласованию с Заказчиком, согласно утвержденному графику работы столовой МАОУ «Косулинская СОШ № 8».

2.2. Исполнитель осуществляет приготовление пищи с использованием пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям действующих ТР ТС, ГОСТов. В случае отсутствия государственного стандарта, ТР ТС на конкретный вид продукции, допускается использование пищевых продуктов и продовольственного сырья, соответствующих требованиям утвержденных технических условий (ТУ).

Хранение и использование пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется Исполнителем с соблюдением установленных санитарными правилами сроков и условий хранения и реализации продуктов, температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

2.3. Закупаемые Исполнителем с целью использования при оказании услуг пищевые продукты и продовольственное сырье должны иметь и сопровождаться соответствующими документами (удостоверениями качества и безопасности, документами ветеринарно-санитарной экспертизы, документами изготовителя, поставщика, подтверждающих происхождение пищевых продуктов и продовольственного сырья, сертификатами и/или декларациями о соответствии), подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья производится Исполнителем с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.

2.4. Не допускается к использованию пищевая продукция и продовольственное сырье, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.5. Исполнитель осуществляет ежедневный контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья и бракераж готовых блюд и изделий.

2.6. С целью контроля качества поступающей продукции Исполнитель проводит бракераж с ведением записи в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.7. Исполнитель обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна отражаться рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, с приведением ссылок на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Исполнитель не допускает приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Отпуск горячего питания обучающимся производится Исполнителем в обеденном зале (путем предварительного накрытия столов для обучающихся и (или) с использованием линии раздачи для обучающихся) согласно утвержденному заказчиком графику питания обучающихся.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

2.8. Исполнитель осуществляет реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе по:

- проведению производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в соответствии с МР 2.4.0179-20. Исполнитель должен иметь в наличии программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, разработанную в соответствии с СанПин 1.1.1058-01.

- проведению лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с МР 2.4.0179-20. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготавливаемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;

- обеспечению необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд обучающихся;

- выполнению постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- организации регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды персонала;
- обеспечению исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования, необходимого для оказания услуг;
- обеспечению достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- организации санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

2.9. Выдача готовой пищи осуществляется Исполнителем только после снятия пробы с регистрацией результата бракеража в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Исполнитель обеспечивает соответствие порционных блюд по весу, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.10. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник Исполнителя (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет Заказчик в лице медицинского работника согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

2.11. Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.

2.12. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счет собственных средств.

3. Требования к помещениям и порядку раздачи готовых блюд

3.1. Исполнитель обеспечивает поддержание санитарного порядка используемых при оказании услуг помещений в соответствии с действующими нормами и правилами, принятыми на территории РФ.

3.2. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, используемые Исполнителем при оказании услуг, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Осуществлять порционирование и раздачу блюд в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

3.3. Производить приготовление и раздачу готового питания на базе пищеблока.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир, витаминные салаты).

В основном 10-дневном меню для обучающихся 8-10 классов, питающихся за счет родительской платы, предусмотрен выбор (вариативность) блюд.

3.4. После приема пищи обеспечить сбор и надлежащую санитарную обработку, посуды в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.5. Исполнитель обеспечивает безопасную эксплуатацию оборудования и помещения пищеблока, в том числе соблюдение санитарных, пожарных и других норм и правил.

3.6. Отпуск готовых блюд осуществляется Исполнителем в соответствии с графиком, согласованном с Заказчиком.

3.2.7. Исполнитель производит надлежащую санитарную обработку используемых при оказании услуг помещений пищеблока, посуды в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.8. Исполнитель обеспечивает оснащение пищеблока необходимым технологическим оборудованием до минимального набора в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 и иными действующими на момент оказания Услуг санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с учетом предоставленного оборудования Заказчиком.

При оснащении пищеблока учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

3.9. Исполнитель обеспечивает технологический процесс приготовления и раздачи пищи специализированным кухонным инвентарем и посудой до минимального набора в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 и иными действующими на

момент оказания Услуг санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с учетом предоставленного инвентаря и посуды Заказчиком.

При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гасстроемкости с крышками и т.п.) учитывать количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

3.10. Исполнитель обеспечивает технологический процесс приготовления, реализации и приема пищи необходимым столовым инвентарем и принадлежностями своими силами и за свой счет.

В зале столовой Исполнитель обеспечивает наличие средств личной гигиены обучающихся (салфетки, жидкое мыло, одноразовые полотенца (при отсутствии электрополотенец) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20) своими силами и за свой счет.

3.11. Исполнитель обеспечивает поддержание санитарного порядка в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечивает ежедневное соблюдение норм санитарного содержания пищеблока, санитарной обработки инвентаря и предметов производственного окружения.

Исполнитель осуществляет мытье помещений пищеблока, предоставленных в пользование, оборудования, инвентаря, кухонной посуды, санитарную обработку помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств; обеспечивает в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства своими силами и за свой счет.

Один раз в месяц проводит генеральную уборку помещений пищеблока, предоставленных в пользование, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

3.12. Дезинсекционные, дезинфекционные работы, а также вывоз отходов производятся Исполнителем своими силами и за свой счет в сроки, согласованные в Заказчиком.

3.13. Исполнитель за свой счет и своими силами поддерживает принятое от Заказчика оборудование, необходимое для оказания услуг, в исправном состоянии, производит замену или ремонт вышедшего из строя оборудования.

4. Требования к организации условий труда

4.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включенные в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

4.2. Персонал, сопровождающий пищевую продукцию и продовольственное сырье в пути следования, и выполняющий их погрузку и выгрузку, должен иметь санитарную одежду (халат, рукавицы), личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.3. Персонал, оказывающий непосредственно услуги по обеспечению (горячим) питанием обучающихся, обязан соблюдать правила личной гигиены и требования по охране труда. Исполнитель обеспечивает персонал специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и несет ответственность за соблюдение требований по охране труда персонала, непосредственно участвующего в оказании услуги.

4.4. Исполнитель обеспечивает проведение ежедневного медицинского осмотра персонала, непосредственно участвующего в оказании услуги, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, и ведение журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания с ежедневным занесением результатов осмотра перед началом рабочей смены в «Журнал здоровья» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.5. Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по Контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке, о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра;
- прививочными сертификатам установленного образца с отметкой о вакцинации профилактических прививок в соответствии с требованиями к данной категории работников.

Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия Контракта.

**Стоимость услуг по организации горячего питания обучающихся на базе школьной столовой МАОУ
«Косулинская СОШ № 8»
в период с 01.01.2026 по 31.12.2026**

п/п	Категория обучающихся	Цена за ед. услуги			Количество обучающихся	Продолжительность оказания услуг (дни)	Дето-дни	Итого стоимость услуги, руб.
		Источник бюджета	Сумма, руб.	Итого, руб.				
1.	Организация горячего питания для обучающихся 1-х классов (за исключением детей с ОВЗ и детей инвалидов)	ЗАВТРАК						
		За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области (стоимость наборов пищевых продуктов, продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий) (на одного обучающегося в учебный день)	51,60	82,5	253	165	41745	2 154 042,00
		За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в Свердловской области (стоимость прочих расходов для организаций, оказывающих услугу по питанию обучающихся) (на одного обучающегося в учебный день)	30,90					1 289 920,50
2.	Организация горячего питания для обучающихся 2-4-х классов (за исключением детей с ОВЗ и детей)	За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области (стоимость наборов пищевых продуктов, продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий) (на одного обучающегося в учебный день)	51,60	82,50	270	170	45 900	2 368 440,00

	инвалидов)	За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в Свердловской области (стоимость прочих расходов для организаций, оказывающих услугу по питанию обучающихся) (на одного обучающегося в учебный день)	30,90					1 418 310,00
3.	Организация горячего питания для обучающихся 1-х классов (за исключением детей с ОВЗ и детей инвалидов)	ОБЕД						
		За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области (стоимость наборов пищевых продуктов, продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий) (на одного обучающегося в учебный день)	90,20					0
		За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в Свердловской области (стоимость прочих расходов для организаций, оказывающих услугу по питанию обучающихся) (на одного обучающегося в учебный день)	54,00	144,20	0	0	0	0
4.	Организация горячего питания для обучающихся 2-4-х классов (за исключением детей с ОВЗ и детей инвалидов)	За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области (стоимость наборов пищевых продуктов, продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий) (на одного обучающегося в учебный день)	90,20	144,20	297	170	50490	4 554 198,00
		За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в Свердловской области (стоимость прочих расходов для организаций, оказывающих услугу по питанию обучающихся) (на одного обучающегося в учебный день)	54,00					2 726 460,00

5.	<p>Организация горячего двухразового питания для обучающихся с ограниченными и возможностями и здоровья, в т.ч. дети-инвалиды</p> <p>1-х классов</p>	ПЕРВЫЙ ПРИЕМ ПИЩИ							
		<p>За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области (стоимость наборов пищевых продуктов, продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий) (на одного обучающегося в учебный день)</p>	51,60						42 570,00
		<p>За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в Свердловской области (стоимость прочих расходов для организаций, оказывающих услуги по питанию обучающихся) (на одного обучающегося в учебный день)</p>	30,90	82,50	5	165	825	25 492,50	
		ВТОРОЙ ПРИЕМ ПИЩИ							
	<p>За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области (стоимость наборов пищевых продуктов, продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий) (на одного обучающегося в учебный день)</p>	90,20	144,20	5	165	825	74 415,00		

		За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в Свердловской области (стоимость прочих расходов для организаций, оказывающих услугу по питанию обучающихся) (на одного обучающегося в учебный день)	54,00					44 550,00
		ПЕРВЫЙ ПРИЕМ ПИЩИ						
	6. Организация горячего двухразового питания для обучающихся с ограниченными и возможностями и здоровья, в т.ч. дети-инвалиды 2-4-х классов	За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области (стоимость наборов пищевых продуктов, продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий) (на одного обучающегося в учебный день)	51,60	82,50	32	170	5440	280 704,00
За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в Свердловской области (стоимость прочих расходов для организаций, оказывающих услугу по питанию обучающихся) (на одного обучающегося в учебный день)		30,90	168 096,00					
ВТОРОЙ ПРИЕМ ПИЩИ								
За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области (стоимость наборов пищевых продуктов, продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий) (на одного обучающегося в учебный день)		90,20						490 688,00
За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по	54,00	144,20	32	170	5440	293 760,00		

		обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в Свердловской области (стоимость прочих расходов для организаций, оказывающих услугу по питанию обучающихся) (на одного обучающегося в учебный день)						
7.	Организация горячего питания для обучающихся 5-9-х классов (льготная категория)	ЗАВТРАК						
		За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся, в муниципальных общеобразовательных организациях, Свердловской области (стоимость наборов пищевых продуктов, продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий) (на одного обучающегося в учебный день)	61,20					2 184 840,00
		За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в Свердловской области (стоимость прочих расходов для организаций, оказывающих услугу по питанию обучающихся) (на одного обучающегося в учебный день)	36,7	97,90	210	170	35700	1 310 190,00
		ОБЕД						
		За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся, в муниципальных общеобразовательных организациях, Свердловской области (стоимость наборов пищевых продуктов, продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий) (на одного обучающегося в учебный день)	107,00	171,20	146	170	24820	2 655 740,00
		За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в Свердловской области (стоимость прочих расходов для организаций, оказывающих услугу по питанию обучающихся) (на одного обучающегося в учебный день)	64,20					1 593 444,00

8.	Организация двухразового горячего питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в т.ч. дети-инвалиды 5-9-х классов	ПЕРВЫЙ ПРИЕМ ПИЩИ							
		За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся, в муниципальных общеобразовательных организациях, Свердловской области (стоимость наборов пищевых продуктов, продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий) (на одного обучающегося в учебный день)	61,20						603 432,00
		За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в Свердловской области (стоимость прочих расходов для организаций, оказывающих услугу по питанию обучающихся) (на одного обучающегося в учебный день)	36,70	97,90	58	170	9860	361 862,00	
		ВТОРОЙ ПРИЕМ ПИЩИ							
		За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся, в муниципальных общеобразовательных организациях, Свердловской области (стоимость наборов пищевых продуктов, продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий) (на одного обучающегося в учебный день)	107,00					1 055 020,00	
		За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в Свердловской области (стоимость прочих расходов для организаций, оказывающих услугу по питанию обучающихся) (на одного обучающегося в учебный день)	64,20	171,20	58	170	9860	633 012,00	

ЗАВТРАК								
<p>Организация горячего питания для обучающихся 5-11-х классов (родительская плата)</p>	<p>За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся, в муниципальных общеобразовательных организациях, Свердловской области (стоимость наборов пищевых продуктов, продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий) (на одного обучающегося в учебный день)</p>	61,20	97,90	92	170	15640	957 168,00	
	<p>За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в Свердловской области (стоимость прочих расходов для организаций, оказывающих услугу по питанию обучающихся) (на одного обучающегося в учебный день)</p>	36,7					573 988,00	
	ОБЕД							
	<p>За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся, в муниципальных общеобразовательных организациях, Свердловской области (стоимость наборов пищевых продуктов, продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий) (на одного обучающегося в учебный день)</p>	107,00	171,20	72	170	12240	1 309 680,00	
	<p>За счет межбюджетных трансфертов, выделенных бюджету муниципального образования, на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в Свердловской области (стоимость прочих расходов для организаций, оказывающих услугу по питанию обучающихся) (на одного обучающегося в учебный день)</p>	64,20					785 808,00	
ИТОГО						29 955 830,00		

1.1. Перечень помещений, передаваемых в аренду Исполнителю по адресу: Свердловская область, Белоярский район, село Косулино, улица Ленина 80А

№ п/п	Наименование производственного помещения в соответствии с техническим паспортом	Площадь, м ²
1	Столовая	77,4
2	Кухня	28,0
3	Разделочная	16,5
4	Тамбур	1,6
5	Овощехранилище	7,0
6	Туалет	1,9
7	Гардеробная	5,1
8	Коридор	20,5
9	Душевая	1,3
10	Посудомоечная	16,5
Всего площадь помещений, передаваемых в аренду исполнителю		174,09

Расчет арендной платы за Объект

Адрес Объекта: Российская Федерация, 624055, Свердловская область, Белоярский район, село Косулино, улица Ленина, 80А

Арендуемый объект – производственные и складские помещения пищеблока и обеденного зала площадью 174,09 кв.м., движимое имущество пищеблока и обеденного зала, расположенные по адресу: Российская Федерация, 624055, Свердловская область, Белоярский район, село Косулино, улица Ленина, 80А

На основании «Оценочного отчета» № 48-08/2024 от 27.08.2024 ООО «НОТА-ГРУПП»

Арендная плата составляет 57 920,00 (Пятьдесят семь тысяч девятьсот двадцать) руб. 00 коп. в месяц.

1.2. Перечень технологического, иного оборудования, инвентаря, передаваемого в аренду Исполнителю по адресу: Свердловская область, Белоярский район, село Косулино, улица Ленина 80А

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристики технические и прочие				
		Марка (модель)	Год выпуска	Инвентарный номер	Балансовая стоимость	количество
Особо ценное движимое имущество						
1.	Бак пищевой с крышкой Б-033 1		07.08.2012	ШК426	2650,00	1
2.	Бак пищевой с крышкой Б-033 2		07.08.2012	ШК427	2650,00	1
3.	Бак пищевой с крышкой Б-033 3		07.08.2012	ШК428	2650,00	1
4.	Бак пищевой с крышкой Б-033 4		07.08.2012	ШК429	2650,00	1
5.	Бак пищевой с крышкой Б-037 1		07.08.2012	ШК430	2990,00	1
6.	Бак пищевой с крышкой Б-037 2		07.08.2012	ШК431	2990,00	1
7.	Бак пищевой с крышкой Б-037 3		07.08.2012	ШК432	2990,00	1
8.	Бак пищевой с крышкой Б-037 4		07.08.2012	ШК433	2990,00	1
9.	Бак пищевой с крышкой Б-037 5		07.08.2012	ШК434	2990,00	1
10.	Котел 20л		01.12.2021	1012602264	2263,00	1
11.	Котел 40 л d-40 h 35 (высокий, сварной, клепанные ручки)		20.09.2022	1012602322	7837,50	1
12.	Котел 40 л d-40 h 35 (высокий, сварной, клепанные ручки)		20.09.2022	1012602323	7837,50	1
13.	Котел 40 л d-45 h 26 (сварной, клепанные ручки)		20.09.2022	1012602320	7837,50	1
14.	Котел 40 л d-45 h 26 (сварной, клепанные ручки)		20.09.2022	1012602321	7837,50	1
15.	Котел 40л алюм.		30.11.2021	1012602265	3613,00	1
16.	Котел 50л алюм.		30.11.2021	1012602263	3599,00	1
17.	Котел алюминиевый		26.09.2019	1012601459	3190,00	1
18.	Котел алюминиевый		26.09.2019	1012601460	3190,00	1
19.	Стол производственный СПРн 1000*700*860		11.01.2023	1012602381	7718,40	1
20.	Стол производственный СПРн 1000*700*860		11.01.2023	1012602382	7718,40	1
21.	Стол производственный СПРн 1000*700*860		11.01.2023	1012602383	7718,40	1
22.	Стол производственный СПРн 1200*800*860		11.01.2023	1012602384	9360,00	1
23.	Стол производственный СПРн 1200*800*860		11.01.2023	1012602385	9360,00	1

24.	Стол производственный СПРн 1200*800*860		11.01.2023	1012602386	9360,00	1
25.	Стол производственный СПРн 1200*800*860		11.01.2023	1012602387	9360,00	1
26.	Термогигрометр комнатно-уличный REXANT		13.08.2021	1012601768	665,00	1
27.	Посудомоечная машина МПК-500Ф		21.08.2012	ШК405	65000,00	1
28.	Электросушитель Волна1		07.08.2012	ШК412	2600,00	1
29.	Электросушитель Волна2		07.08.2012	ШК413	2600,00	1
30.	Электросушитель Волна3		07.08.2012	ШК414	2600,00	1
31.	Электросушитель Волна4		07.08.2012	ШК415	2600,00	1
32.	Ванна моечная				1,27	1
33.	Весы РН 10 Ц 13 У-10 03				2508,00	1
34.	Бак пищевой с крышкой Б-044 1		07.08.2012	ШК435	3200,00	1
35.	Бак пищевой с крышкой Б-044 2		07.08.2012	ШК436	3200,00	1
36.	Бесконтактный аппарат для дезинфекции		17.09.2020	1012601686	19900,00	1
37.	Ванна моечная(1-секционная) ВМ 1,600		07.08.2012	ШК424	4000,00	1
38.	Ванна моечная(2-секционная) ВМ 28		07.08.2012	ШК423	10222,00	1
39.	Ванна моечная(2-секционная) ВМ 2805		07.08.2012	ШК422	10222,00	1
40.	Весы электронные CAS SW10		21.08.2012	ШК403	3500,00	1
41.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024		26.08.2024	1012603443	24050,00	1
42.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024		26.08.2024	1012603444	24050,00	1
43.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024		26.08.2024	1012603445	24050,00	1
44.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024		26.08.2024	1012603446	24050,00	1
45.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024		26.08.2024	1012603447	24050,00	1
46.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024		26.08.2024	1012603448	24050,00	1
47.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024		26.08.2024	1012603449	24050,00	1
48.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024		26.08.2024	1012603450	24050,00	1
49.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024		26.08.2024	1012603451	24050,00	1
50.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024		26.08.2024	1012603452	24050,00	1
51.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024		26.08.2024	1012603453	24050,00	1
52.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024		26.08.2024	1012603454	24050,00	1
53.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024		26.08.2024	1012603455	24050,00	1
54.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024		26.08.2024	1012603456	24050,00	1

55.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024		26.08.2024	1012603457	24050,00	1
56.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024		26.08.2024	1012603458	24050,00	1
57.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024)		26.08.2024	1012603459	24050,00	1
58.	Стол обеденный со скамейками (усиленные)2024		26.08.2024	1012603460	24050,00	1
59.	Котел пищеварочный КПЭМ-100/9 Т		10.12.2020	1012601689	151700,00	1
60.	Морозильник «Бирюса 116»		05.11.2024	1013408037	33800,00	1
61.	Мармит вторых блюд ПМЭС-70К-60		23.07.2007	ШК000000000314	42948,00	1
62.	Мармит первых блюд ПМЭС-70К		19.06.2007	ШК000000000313	34692,00	1
63.	Машина картофелеочистительная кухонная типа МКК-300-01		2023		90000,00	1
64.	Машина овощерезательно-протирачная ОМ-350		2023		65500,00	1
65.	Мойка 1-камерная		10.12.2007	ШК000338	4500,00	1
66.	Морозильная камера Eletto 350S		12.12.2019	1012400040	25439,00	1
67.	Мясорубка МЭП-300Н		2023		90000,00	1
68.	Мясорубка МЭП-300Н		2023		90000,00	1
69.	Электрическая плита АВАТ ЭПК-48ЖШ-К-2/1 (с конвекцией)		2023		147000,00	1
70.	Купольная посудомоечная машина МПК-700К-01		2023		209000,00	1
71.	Проточный электроводонагреватель ЭВАН В1-18		27.03.2017	1012601219	20198,00	1
72.	Сковорода электрическая ЭСК 90-0,27-40		07.08.2012	ШК411	50600,00	1
73.	Стеллаж для посуды ССПН 800		21.08.2012	ШК406	13900,00	1
74.	Стеллаж полочный СПЛн 1200*500*1800		11.01.2023	1012602388	12433,50	1
75.	Стеллаж полочный СПЛн 1500*500*1800		11.01.2023	1012602389	14498,10	1
76.	Тележка с подъемной платформой LMF-30		07.12.2017	1012601287	25500,00	1
77.	Установка бактер. "Роса-УФ3 5"		01.01.2001	ШК0000000000025	21203,58	1
78.	Холодильник ПозисХФД 280		31.01.2022	1012602289	47376,00	1
79.	Шкаф для хранения хлеба ШР094		07.08.2012	ШК425	17000,00	1
80.	Шкаф жарочный ШЖЭ-3-01		31.01.2022	1012602288	143500,00	1
81.	Шкаф холодильный СВ105S		31.01.2022	1012602290	85200,00	1
82.	Холодильник Atlant 2826		05.11.2024	1013408036	36900,00	1
83.	Электрический проточный водонагреватель		25.12.2020	1012601690	23535,00	1

84.	Электрическая плита АВАТ ЭПК-48ЖШ-К-2/1 (с конвекцией)		2023		147000,00	1
85.	Бак алюм. -30л.				1050,00	1
86.	Бак алюм. -40л.				1196,00	1
87.	Ведро				1260,00	2
88.	Ведро, эмалированное с крышкой				683,00	1
89.	Веселка малая 0,5 м береза				1202,70	6
90.	Весы настольные электрические				960,00	1
91.	Вилка столовая				1613,54	60
92.	Гастроёмкость				3440,00	4
93.	Диск терочный для МПР350М				3450,00	1
94.	Дуршлаг				4650,00	1
95.	Дуршлаг нержав.				429,00	1
96.	Кастрюля 3,5л. 2мет.руч.мет.кр.14035 2*12				1086,00	1
97.	Кастрюля 3л. керамическая				2220,00	6
98.	Кастрюля алюм.15 л.				2488,40	3
99.	Кастрюля 10 л				746,00	1
100.	Кастрюля 6л				585,00	1
101.	Ковш				45,00	1
102.	Ковш нержав.				1510,89	2
103.	Котел алюм.40 л.				2805,00	1
104.	Котел алюм.40л МШ-012				3313,00	1
105.	Котел алюминий 40 л				5346,00	2
106.	Кружка 250 мл				16050,00	320
107.	Кружка ОСЗ 250 мл. стекло				15675,00	300
108.	Ложка нерж.				581,00	83
109.	Ложка разливательная.нерж.				960,00	6
110.	Ложка столовая				5693,62	193
111.	Ложка чайная				536,80	34
112.	Лопатка столовая				355,00	2
113.	Миска				3611,00	4

114.	Миска нерж. 3,5л				414,80	2
115.	Набор для нарезки кубиками				4500,00	1
116.	Нож				1973,50	7
117.	Нож для мяса				90,00	1
118.	Нож для нарезки соломкой				5025,00	1
119.	Нож для овощей				483,00	7
120.	Нож кухонный				170,00	2
121.	Нож сырный				190,00	1
122.	Поддон с крышкой				4788,00	4
123.	Поднос				978,00	6
124.	Поднос 45*35 зеленый				1220,66	7
125.	Противень				4268,00	8
126.	Разнос пищевой				570,00	6
127.	Салатник				2626,00	50
128.	Салатник 240 куб				326,40	24
129.	Сборник рецептурных блюд				851,00	1
130.	Сито				488,00	1
131.	Стакан граненый				2731,90	170
132.	Сушка для столовых приборов				5881,90	20
133.	Таз алюминиевый				3051,00	8
134.	Таз нерж. 10л.				3460,00	7
135.	Тарелка глубокая 200 европейский светл.13*24				3780,00	54
136.	Тарелка десертная				1939,45	54
137.	Тарелка мелкая 200 европейск.светл.13*24				18059,29	300
138.	Тарелка мелкая 7" 177 мм				6935,00	100
139.	Тарелка фарф.				2381,84	61
140.	Терка метал.				310,00	2
141.	Чайник 2,5 л нерж.сталь				1770,00	3
142.	Чайник 3 л нерж.сталь				2934,18	3
143.	Чайник 4 л				2465,00	3
144.	Чашка 220мл				1892,00	44

145.	Комплект ножей к мясорубке				10500,00	3
	ИТОГО				2523088,00	

Расчет арендной платы за Оборудование

Адрес Объекта: Российская Федерация, 624055, Свердловская область, Белоярский район, село Косулино, улица Ленина, 80А

На основании «Оценочного отчета» № 58-07/2023 от 04.08.2023 ООО «НОТА-ГРУПП»

Арендная плата составляет 4 060,00 (Четыре тысячи шестьдесят) руб. 00 коп. в месяц.

**1.3.Перечень помещений, передаваемых в аренду Исполнителю по адресу:
Свердловская область, Белоярский район, село Косулино, улица Ленина
80А/1**

№ п/п	Наименование производственного помещения в соответствии с техническим паспортом	Площадь, м ²
1.	Обеденный зал	57,45
2.	Горячий, мучной цех	42,47
3.	Раздаточная	25,97
4.	Тамбур	2,13
5.	Коридор	44,78
6.	Кабинет заведующей пищеблоком	7,5
7.	Мясо-рыбный цех	11,78
8.	Овощной цех	9,63
9.	Помещение первой обработки овощей	9,28
10.	Кладовая овощей	7,43
11.	Тамбур	6,83
12.	Холодный цех	15,44
13.	Помещение для обработки яиц	5,00
14.	Кладовая сухих продуктов	7,65
15.	Моечная столовой посуды	22,27
16.	Моечная кухонной посуды	8,27
17.	Помещение уборочного инвентаря	2,72
18.	Гардеробная персонала	6,88
19.	Душевая	2,41
20.	Туалет с умывальной	3,21
21.	Разгрузочная	10,42
22.	Моечная тары	3,5
23.	Помещение хранения отходов	3,15
24.	Коридор	23,02
Всего площадь помещений, передаваемых в аренду заказчиком исполнителю		339,19

Расчет арендной платы за Объект

Адрес Объекта: Российская Федерация, 624055, Свердловская область, Белоярский район, село Косулино, улица Ленина, 80А/1

Арендуемый объект – производственные и складские помещения пищеблока и обеденного зала площадью 339,19 кв.м., недвижимое имущество пищеблока и обеденного зала, расположенные по адресу: Российская Федерация, 624055, Свердловская область, Белоярский район, село Косулино, улица Ленина, 80А/1

На основании «Оценочного отчета» № 48-08/2024 от 27.08.2024 ООО «НОТА-ГРУПП»

Арендная плата составляет 133 010 (Сто тридцать три тысячи десять) руб. в месяц.

**1.4.Перечень технологического, иного оборудования, инвентаря, передаваемого в аренду Исполнителю по адресу:
Свердловская область, Белоярский район, село Косулино, улица Ленина 80А/1**

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристики технические и прочие				
		Марка (модель)	Год выпуска	Инвентарный номер	Балансовая стоимость	Количество
Особо ценное движимое имущество						
1.	Кипятильник для воды	КВЭ-15	2023			1
2.	Плита электрическая	ЭП-4ЖШ-01	2023			2
3.	Сковорода	ЭСК-90-0,47-70	2023			2
4.	Котел пищеварочный электрический	КПЭМ-60/7 Т с цельнотянутым сосудом /модель 2014 г.	2023			2
5.	Шкаф жарочный 3-х секц.	ШЖЭ-3 (лицевая нерж.) стандарт духовка	2023			1
6.	Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПП2 парогенератор программируемый	ПКА 10-1/1ПП2 парогенератор программируемый	2023			1
7.	Шкаф расстоечный тепловой	ШРТ-10-1/1М2	2023			1
8.	Кух. машина	УКМ-0.1	2023			1
9.	Шкаф	ШЗК-С-950,600-02-К (ШЗК-950)	2023			2
10.	Машина тестомесильная с дежей	МТМ-65 1,5кВт	2023			1
11.	Мукопросеиватель	"Каскад"	2023			1
12.	Шкаф холодильный среднетемпературный 697х2070х620, V500	СМ105-S (ШХ-0.5) (+0...+6)	2023			5

13.	Мясорубка	МИМ 80	2023			1
14.	Картофелечистка	МОК 150У	2023			1
15.	Хлеборезка краш.	Янычар АХМ-300А	2023			1
16.	Посудомоечная машина	МПК-700К-01	2023			1
17.	Камера холодильная 4,14/1360*1660*2460/ 80мм	КХН	2023			1
18.	Сплит-система SM- 109SF	SM-109SF	2023			1
19.	Камера /1360*1360*2460/ 80мм	КХН-3,31	2023			1
20.	Сплит-система SB-109S	SB-109S	2023			1
21.	Подставка под пароконвектомат (10 уровней GN 1/1, вся нерж.)	ПК 10М	2023			1
22.	Гастроемкость без крышки и ручек	GN 1/1-40	2023			5
23.	Гастроемкость без крышки и ручек	GN 1/1-65	2023			5
24.	Стол предмоечный (1200x671 мм., душ- стойка, направляющие под 4 кассеты, мойка 400x400x250 мм.,)	СПМП-6-3	2023			1
25.	Стол раздаточный	СПМР-6-1	2023			1
26.	Весы торговые фасовочные (до 5 кг)	CAS-SW-5	2023			5

27.	Овощерезка	ROBOT COUPE CL-50	2023			3
28.	Набор ножей для CL50 1950	RC/5	2023			3
29.	Кипятильник нерж	КНЭ-100-01	2023			1
30.	Электроводонагреватель	ЭВПЗ-15	2023			1
31.	Весы	HD-300	2023			1
32.	Ванна моечная 2-х секционная; 1210x630x870; глубина ванны 400; в комплекте сливной сифон с гидрозатвором	ВСМ-2/530	2023			4
33.	Ларь для овощей 2 отделения оцинк.сталь 1000*600*800		2023			1
34.	Ванна моечная трехсекционная; 1490x530x870	ВСМ-3/430	2023			2
35.	Подтоварник комбинированный Пт 1000x600x300 мм, столешница нерж, каркас уголок оцинк.		2023			2
36.	Стол СПЛо для сбора пищевых отходов 600x600x850, борт		2023			2
37.	СтПН 1200*400*1700 4 полки сплош нерж,		2023			4

	стойка уголок нерж					
38.	Шкаф 530*500*1850мм/2 секц, 2 двери, 2 полки, 4 крючка ,2 перекладки, 2 замка корпус-RAL серый, двери-RAL 5015 синий	ШРЭК-22-530		2023		10
39.	Миксер планетарный настольный 5л,0,8кВт, 220	Gastromix B5 eco		2023		1
40.	Колода разрубочная 450-500мм сварная подставка, дуб			2023		1
41.	Овоскоп	ПКЯ-10		2023		1
42.	Тележка грузовая платформенная ТГП, крашенная сталь 1000*600*1000, до 200кг	ТГП		2023		1
43.	Стол СПЛ столешница 950*600*850 каркас оцинк.сталь полка-решетка оцинк.850*460*35			2023		11
44.	Стол СПЛ столешница 950*700*850 каркас оцинк.сталь полка-решетка оцинк.850*560*35			2023		3

45.	Стол СПЛ столешница 1200*600*850 каркас оцинк.сталь полка- решетка оцинк.1100*460*35		2023			6
46.	Рукомойник РКЦБ бедренный 400*300*300, комплект для смешивания воды, нерж сталь. цельнотян мойка 305*245*150	РКЦБ	2023			12
47.	Ванна ВМЛ-1, сифон с разрывом струи - 1шт. 630*630*850, каркас угол оцинк, сварн мойка нерж 530*490*400	ВМЛ-1	2023			2
48.	Стол СПЛ 1500*600*860 полка реш нерж полка реш нерж 1400*460*35		2023			1
49.	Стол СПЛ 600*600*860 полка оц.ст. реш., каркас оцинк ст, 3 борта полка 500*460*35		2023			2
50.	Тележка-Шпилька, 10 уровней 590x345x1500	ТШ	2023			1
51.	Стеллаж СтПН 4 полки все нерж, стойки уголок нерж 1500*500*1750	СтПН 4 полки	2023			1

52.	Шкаф для хлеба 820*560*1800 двери распашные, 7 уровней направляющих для лотков 740*465*71/ без лотков/ вент.отверстия в задней стенке					1
			2023			
53.	Стеллаж СтПН 4 полки, все нерж 0,8мм стойки уголок нерж 1000*500*1750	СтПН 4 полки				4
			2023			
54.	Полка для досок 600х400х300мм (10 досок)					4
			2023			
55.	Стеллаж СтПН 5 полок сплошные полки 0,8мм стойка уголок нерж 1100*500*2050	СтПН 5 полок				2
			2023			
56.	Стеллаж СтПН 5 полок сплошные полки 0,8мм стойка уголок нерж 900*400*2050	СтПН 5 полок				1
			2023			
57.	стол холодильный, 2 двери 1200х700х850	СХСм/700/2				1
			2023			
58.	Ванна моечная двухсекционная для кухонной посуды; в комплекте: сливной	ВСМ-2/700				2
			2023			

	сифон с гидрозатвором; 1550x800x870					
59.	Холодильник бытовой Количество камер: однокамерный;Объем: общий 250л; холодильной камеры 222л; Морозильная камера: морозильная камера отсутствует, размораживание морозильная камера отсутствует; Количество компрессоров: 1; Класс энергопотребления: А; Размеры (ШxВxГ): 60.2 x 130 x 61.5 см; Цвет: белый;	POZIS-Свяга-513-5				2
60.	Линия раздачи Прилавок для приборов Школьник ПП-1-6/7С	Школьник ПП-1-6/7С		2023		1
61.	Линия раздачи Прилавок охлаждаемый Школьник ПВ-11/7	Школьник ПВ-11/7		2023		1
62.	Линия раздачи Мармит первых блюд Школьник МЭПС2-11/7	Школьник МЭПС2-11/7		2023		1
63.	Линия раздачи Мармит	Школьник МЭВ-11/7		2023		1

	вторых блюд Школьник МЭВ-11/7					
64.	Линия раздачи Прилавок нейтральный Школьник ПН-11/7	Школьник ПН-11/7	2023			1
65.	Стеллаж СтПН все нерж, 4 полки перфор 800*600*1800		2023			1
66.	Тарелка-миска глубокая 8" 205 мм 500 мл		2022		55968,00	400,000
67.	Тарелка мелкая 7" 177 мм		2022		25696,00	400,000
68.	Салатник 5" 126 мм 260 мл		2022		28160,00	400,000
69.	Чашка 250 мл. d=84.h=95мм		2022		16544,00	400,000
70.	Вилка столовая 2,0 мм		2022		9504,00	400,000
71.	Ложка столовая 1,8 мм		2022		9504,00	400,000
72.	Поднос 45*35,5 см. бежевый		2022		24010,80	120,000

Расчет арендной платы за Оборудование

Адрес Объекта: Российская Федерация, 624055, Свердловская область, Белоярский район, село Косулино, улица Ленина, 80А/1

На основании «Оценочного отчета» № 48-08/2024 от 27.08.2024 ООО «НОТА-ГРУПП»

Арендная плата составляет 9 310,00 (Девять тысяч триста десять) руб. в месяц.

МЕНЮ 2 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход 7-11 лет	Выход 12-18 лет	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		ККАЛ 7-11 лет	ККАЛ 12-18 лет	Витамины				Минеральные элементы			
				7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет			В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
ЗАВТРАК																			
			ИТОГО																
ОБЕД																			
			ИТОГО																

И Т.Д.

ФОРМА

Акт (журнал) учета оказанных услуг (еженедельный)

Дата, год, день недели	Приемы пищи	Количество получивших питание	Оценка качества оказанных услуг (соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню, соответствие оказываемых услуг условиям контракта, замечания заказчика, наличие претензий, при наличии таковых, и отметка об их устранении)	Подпись исполнителя	Подпись заказчика
«__»__202__ понедельник	<u>Завтрак</u> - 1-4 класс (дети ОВЗ и дети инвалиды) - 1-4 класс (группа продленного дня) - 5-11класс (дети ОВЗ и дети инвалиды)				
	<u>Обед</u> -1 классы - 2-4 классы -1-4 классы (дети ОВЗ и дети инвалиды) -5-11 классы (льготники) - 5-11 классы (дети ОВЗ и дети инвалиды)				
«__»__202__ вторник	<u>Завтрак</u> - 1-4 класс (дети ОВЗ и дети инвалиды) - 1-4 класс (группа продленного дня) - 5-11класс (дети ОВЗ и дети инвалиды)				
	<u>Обед</u> -1 классы - 2-4 классы -1-4 классы (дети ОВЗ и дети инвалиды) - 5-11 классы (льготники) - 5-11 классы (дети ОВЗ и дети инвалиды)				

«_»_202_ среда	<u>Завтрак</u> - 1-4 класс (дети ОВЗ и дети инвалиды) - 1-4 класс (группа продленного дня) - 5-11класс (дети ОВЗ и дети инвалиды)				
	<u>Обед</u> -1 классы - 2-4 классы -1-4 классы (дети ОВЗ и дети инвалиды) -5-11 классы (льготники) - 5-11 классы (дети ОВЗ и дети инвалиды)				
«_»_202_ четверг	<u>Завтрак</u> - 1-4 класс (дети ОВЗ и дети инвалиды) - 1-4 класс (группа продленного дня) - 5-11класс (дети ОВЗ и дети инвалиды)				
	<u>Обед</u> -1 классы - 2-4 классы -1-4 классы (дети ОВЗ и дети инвалиды) -5-11 классы (льготники) - 5-11 классы (дети ОВЗ и дети инвалиды)				
«_»_202_ пятница	<u>Завтрак</u> - 1-4 класс (дети ОВЗ и дети инвалиды) - 1-4 класс (группа продленного дня) - 5-11класс (дети ОВЗ и дети инвалиды)				
	<u>Обед</u> -1 классы - 2-4 классы -1-4 классы (дети ОВЗ и дети инвалиды) -5-11 классы (льготники) - 5-11 классы (дети ОВЗ и дети инвалиды)				
ИТОГО: <u>Завтрак</u>					
ИТОГО: <u>Обед</u>					

**Расчет компенсации за коммунальные услуги
за период с января 2026 г. по декабрь 2026 г. ул. Ленина 80А**

1. Тепловая энергия.

Объем потребленной тепловой энергии для помещения пищеблока определяется на основании установленного прибора учета, в случае отсутствия – рассчитывается по формуле:

$$\underline{19,667 \text{ Гкал} = 302,57 \text{ Гкал} \times 0,065.}$$

$P_t = V_t * K_{ap}$ (Гкал), где:

P_t – тепловая энергия, направленная на нагрев используемого помещения в отчетный период (Гкал) = 19,667 ;

V_t – общий объем потребленной тепловой энергии, направленный на нагрев всего здания (Гкал) = 302,57 Гкал.

$$\underline{0,065 = 174/2965,3}$$

$K_{ap} = S_{ap}/S_{ob}$, где:

K_{ap} – коэффициент отношения площади используемого помещения к общей площади здания;

S_{ap} – площадь используемого помещения (кв. м) = 174 кв. м;

S_{ob} – общая площадь здания (кв. м.) = 2695,3 кв. м.

2. Водоснабжение.

Объем потребленного водоснабжения определяется по показаниям установленных приборов учета, в случае отсутствия – рассчитывается по формулам:

А) Холодное водоснабжение на санитарные нужды:

Объем холодного водоснабжения рассчитывается по формуле:

$$\underline{947 \text{ куб.м} = 23 \text{ куб.м} + 924 \text{ куб.м}}$$

$V_{хп} = (V_{хсп} + V_{хтп})$,

Объем потребленного холодного водоснабжения на санитарные нужды рассчитывается по формуле (в данной формуле учтен расход воды на санитарные нужды сотрудников и влажную уборку помещений):

$$\underline{23 \text{ куб.м} = 5 \text{ чел.} * 77 \text{ дней} * 0,025 \text{ куб. м} + 174 \text{ кв. м} * 77 \text{ дней} * 0,001 \text{ куб. м}}$$

$V_{хсп} = N_{чел} * N_{дней} * N_p + S_{ap} * N_{дней} * N_{пв}$, где:

$V_{хсп}$ – объем холодного водопотребления, направленный на санитарные нужды (куб. м) = 23;

$N_{чел}$ – среднее количество человек в смене (чел) =5;

$N_{дней}$ – количество рабочих дней в отчетном периоде (дней) =77;

N_p – норма расхода холодного водоснабжения на одного человека в сутки (куб.м.) = 0,025;

S_{ap} – площадь используемого помещения (кв. м) = 174,

Нпв – нормы расхода холодного водоснабжения на влажную уборку помещения (куб.м)
= 0,001

Б) Холодное водоснабжение на технологические нужды:

Объем потребленного холодного водоснабжения на технологические нужды рассчитывается по формуле (в данной формуле учтен расход воды на приготовление пищи и помывку столовых приборов):

$$\underline{924 \text{ куб.м} = 750 \text{ чел} * 77 \text{ дней} * 0,016 \text{ куб.м}}$$

$V_{хтп} = N_{чел} * N_{дней} * N_{пт}$, где:

$V_{хтп}$ – объем холодного водопотребления, направленный на технологические нужды (куб.м) = 924 куб.м;

$N_{чел}$ – среднее количество обучающихся образовательного учреждения, посещающих столовую (чел) = 750;

$N_{дней}$ – количество рабочих дней в отчетном периоде (дней) = 77;

$N_{пт}$ – нормы расхода холодного водоснабжения на приготовление одного условного блюда и помывку столовых приборов (куб.м) = 0,0016.

В) Горячее водоснабжение на санитарные нужды:

Объем горячего водоснабжения рассчитывается по формуле:

$$V_{гп} = (V_{гсп} + V_{гтп}),$$

Объем потребленного водоснабжения на санитарные нужды рассчитывается по формуле (в данной формуле учтен расход воды на санитарные нужды сотрудников и влажную уборку помещений):

$V_{гсп} = N_{чел} * N_{дней} * N_{р} + S_{ап} * N_{дней} * N_{пв}$, где:

$V_{гсп}$ – объем горячего водопотребления, направленный на санитарные нужды (куб. м);

$N_{чел}$ – среднее количество человек в смене (чел);

$N_{дней}$ – количество рабочих дней в отчетном периоде (дней);

$N_{р}$ – норма расхода горячего водоснабжения на одного человека в сутки (куб.м.);

$N_{пв}$ – нормы расхода горячего водоснабжения на влажную уборку помещения (куб.м.);

$S_{ап}$ – площадь используемого помещения (кв. м).

Г) Горячее водоснабжение на технологические нужды:

Объем потребленного горячего водоснабжения на технологические нужды рассчитывается по формуле (в данной формуле учтен расход воды на приготовление пищи и помывку столовых приборов):

$V_{гтп} = N_{чел} * N_{дней} * N_{пт}$, где:

$V_{гтп}$ – объем горячего водопотребления, направленный на технологические нужды (куб. м);

$N_{чел}$ – среднее количество обучающихся образовательного учреждения, посещающих столовую (чел);

$N_{пт}$ – нормы расхода горячего водоснабжения на приготовление одного условного блюда и помывку столовых приборов (куб.м);

$N_{дней}$ – количество рабочих дней в отчетном периоде (дней).

3. Водоотведение.

Объем водоотведения потребленного горячего и холодного водоснабжения рассчитывается по формуле:

$$\underline{947 \text{ куб.м.} = 947 \text{ куб.м} + 0}$$

$V_{отв} = V_{хп} + V_{гп}$, где:

$V_{отв}$ – объем водоотведения (куб. м.) = 947;

$V_{хп}$ – объем потребленного холодного водоснабжения (куб. м.) = 947 ;

$V_{гп}$ – объем потребленного горячего водоснабжения (куб. м.) = 0.

4. Электроснабжение.

Объем потребленной электроэнергии определяется по показаниям установленных приборов учета, в случае отсутствия – рассчитывается по формуле:

объем потребленной электрической энергии технологическим оборудованием:

$P_{э} = P * T_{нар}$, где:

$P_{э}$ – объем потребленной электрической энергии (кВт*час);

P – мощность оборудования (кВт.);

$T_{нар}$ – время наработки оборудования в отчетном периоде (час.).

объем потребленной электрической энергии на освещение:

$P_{о} = P * T_{нар}$, где:

$P_{о}$ – объем потребленной электрической энергии, использованной на освещение пищеблока (кВт*час);

P – мощность осветительных приборов (кВт.);

$T_{нар}$ – время наработки осветительных приборов в отчетном периоде (час.).

Расчет компенсации за коммунальные услуги за период с января 2025 г. по декабрь 2025 г. ул. Ленина 80А/1

1. Тепловая энергия.

Объем потребленной тепловой энергии для помещения пищеблока определяется на основании установленного прибора учета, в случае отсутствия – рассчитывается по формуле:

$$\underline{38,573 \text{ Гкал} = 1071,45 \text{ Гкал} \times 0,036.}$$

$P_{т} = V_{т} * K_{ап}$ (Гкал), где:

$P_{т}$ – тепловая энергия, направленная на нагрев используемого помещения в отчетный период (Гкал) = 38,573 Гкал ;

$V_{т}$ – общий объем потребленной тепловой энергии, направленный на нагрев всего здания (Гкал) = 1071,45Гкал.

$$\underline{0,036 = 339,19/9544,56}$$

$K_{ап} = S_{ап} / S_{общ}$, где:

$K_{ап}$ – коэффициент отношения площади используемого помещения к общей площади здания;

$S_{ап}$ – площадь используемого помещения (кв. м) = 339,19 кв. м;

$S_{общ}$ – общая площадь здания (кв. м.) = 9544,56 кв. м.

2. Водоснабжение.

Объем потребленного водоснабжения определяется по показаниям установленных приборов учета, в случае отсутствия – рассчитывается по формулам:

А) Холодное водоснабжение на санитарные нужды:

Объем холодного водоснабжения рассчитывается по формуле:

$$\underline{1572 \text{ куб.м} = 53 \text{ куб.м} + 1519 \text{ куб.м}}$$

$$V_{хп} = (V_{хсп} + V_{хтп}),$$

Объем потребленного холодного водоснабжения на санитарные нужды рассчитывается по формуле (в данной формуле учтен расход воды на санитарные нужды сотрудников и влажную уборку помещений):

$$\underline{53 \text{ куб.м} = 5 \text{ чел.} * 77 \text{ дней} * 0,025 \text{ куб. м} + 174 \text{ кв. м} * 77 \text{ дней} * 0,001 \text{ куб. м}}$$

$$V_{хсп} = N_{чел} * N_{дней} * N_{р} + S_{ап} * N_{дней} * N_{пв}, \text{ где:}$$

$V_{хсп}$ – объем холодного водопотребления, направленный на санитарные нужды (куб. м) = 23;

$N_{чел}$ – среднее количество человек в смене (чел) = 6;

$N_{дней}$ – количество рабочих дней в отчетном периоде (дней) = 77;

$N_{р}$ – норма расхода холодного водоснабжения на одного человека в сутки (куб.м.) = 0,025;

$S_{ап}$ – площадь используемого помещения (кв. м) = 542,

$N_{пв}$ – нормы расхода холодного водоснабжения на влажную уборку помещения (куб.м) = 0,001.

Б) Холодное водоснабжение на технологические нужды:

Объем потребленного холодного водоснабжения на технологические нужды рассчитывается по формуле (в данной формуле учтен расход воды на приготовление пищи и помывку столовых приборов):

$$\underline{1519 \text{ куб.м} = 1233 \text{ чел} * 77 \text{ дней} * 0,016 \text{ куб.м}}$$

$$V_{хтп} = N_{чел} * N_{дней} * N_{пт}, \text{ где:}$$

$V_{хтп}$ – объем холодного водопотребления, направленный на технологические нужды (куб.м) = 1519 куб.м;

$N_{чел}$ – среднее количество обучающихся образовательного учреждения, посещающих столовую (чел) = 1233;

$N_{дней}$ – количество рабочих дней в отчетном периоде (дней) = 77;

$N_{пт}$ – нормы расхода холодного водоснабжения на приготовление одного условного блюда и помывку столовых приборов (куб.м) = 0,0016.

В) Горячее водоснабжение на санитарные нужды:

Объем горячего водоснабжения рассчитывается по формуле:

$$V_{гп} = (V_{гсп} + V_{гтп}),$$

Объем потребленного водоснабжения на санитарные нужды рассчитывается по формуле (в данной формуле учтен расход воды на санитарные нужды сотрудников и влажную уборку помещений):

$$V_{гсп} = N_{чел} * N_{дней} * N_{р} + S_{ап} * N_{дней} * N_{пв}, \text{ где:}$$

$V_{гсп}$ – объем горячего водопотребления, направленный на санитарные нужды (куб. м);
 $N_{чел}$ – среднее количество человек в смене (чел);
 $N_{дней}$ – количество рабочих дней в отчетном периоде (дней);
 N_p – норма расхода горячего водоснабжения на одного человека в сутки (куб.м.);
 $N_{пв}$ – нормы расхода горячего водоснабжения на влажную уборку помещения (куб.м.);
 $S_{ап}$ – площадь используемого помещения (кв. м).

Г) Горячее водоснабжение на технологические нужды:

Объем потребленного горячего водоснабжения на технологические нужды рассчитывается по формуле (в данной формуле учтен расход воды на приготовление пищи и помывку столовых приборов):

$$V_{гтп} = N_{чел} * N_{дней} * N_{пт}, \text{ где:}$$

$V_{гтп}$ – объем горячего водопотребления, направленный на технологические нужды (куб. м);

$N_{чел}$ – среднее количество обучающихся образовательного учреждения, посещающих столовую (чел);

$N_{пт}$ – нормы расхода горячего водоснабжения на приготовление одного условного блюда и помывку столовых приборов (куб.м);

$N_{дней}$ – количество рабочих дней в отчетном периоде (дней).

3. Водоотведение.

Объем водоотведения потребленного горячего и холодного водоснабжения рассчитывается по формуле:

$$\underline{1572 \text{ куб.м.} = 1572 \text{ куб.м} + 0}$$

$$V_{отв} = V_{хп} + V_{гп}, \text{ где:}$$

$V_{отв}$ – объем водоотведения (куб. м.) = 1572;

$V_{хп}$ – объем потребленного холодного водоснабжения (куб. м.) = 1572 ;

$V_{гп}$ – объем потребленного горячего водоснабжения (куб. м.) = 0.

4. Электроснабжение.

Объем потребленной электроэнергии определяется по показаниям установленных приборов учета, в случае отсутствия – рассчитывается по формуле:

объем потребленной электрической энергии технологическим оборудованием:

$$P_{э} = P * T_{нар}, \text{ где:}$$

$P_{э}$ – объем потребленной электрической энергии (кВт*час);

P – мощность оборудования (кВт.);

$T_{нар}$ – время наработки оборудования в отчетном периоде (час.).

объем потребленной электрической энергии на освещение:

$$P_{о} = P * T_{нар}, \text{ где:}$$

$P_{о}$ – объем потребленной электрической энергии, использованной на освещение пищеблока (кВт*час);

P – мощность осветительных приборов (кВт.);

$T_{нар}$ – время наработки осветительных приборов в отчетном периоде (час.).

**АКТ
ПРИЕМА-СДАЧИ УСЛУГ**

с. Косулино

«___» _____ 202__ г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Косулинская средняя общеобразовательная школа № 8», в лице директора Баженовой Татьяны Александровны, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующего на основании _____ с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», составили настоящий акт приема-сдачи Услуг о нижеследующем:

1. Исполнитель оказал Услуги в соответствии с договором № _____ от «___» _____ 202__ года.

2. Объем и качество оказанных Услуг соответствует (не соответствует) требованиям договора. Отклонений от условий договора или других недостатков в Услугах Исполнителя не обнаружено (обнаружено).

Наименование Услуги	Количество дето-дней	Цена единицы Услуги, руб.	Сумма, руб.
Услуги по организации питания обучающихся Завтраки: -1-4 класс (дети ОВЗ и дети инвалиды) - 1-4 класс (группа продленного дня) - 5-11класс (дети ОВЗ и дети инвалиды) Обеды: -1 классы - 2-4 классы -1-4 классы (дети ОВЗ и дети инвалиды) -5-11 классы (льготники) - 5-11 классы (дети ОВЗ и дети инвалиды)			

3. Стоимость предоставленных Услуг составляет _____ (_____) рублей, (НДС не предусмотрен).

4. Заказчик производит оплату оказанных Услуг в срок не более 7 (семи) рабочих дней после подписания настоящего акта приема-сдачи Услуг.

Место подписания: ЭТП utp.sberbank-ast.ru Реестровый номер на сайте zakupki.gov.ru:		Номер договора: 1 Дата заключения: 23.12.2025	
Документ подписан электронной подписью		Документ подписан электронной подписью	
Данные электронной подписи (от Заказчика) Владелец: Баженова Татьяна Александровна Организация: МАОУ "КОСУЛИНСКАЯ СОШ № 8" (ИНН 6639008822, КПП 668301001)		Данные электронной подписи (от Поставщика) Владелец: ВАСЬКОВ ЕВГЕНИЙ ЛЕОНИДОВИЧ Организация: ООО "ОЛЕС" (ИНН 6664006593, КПП 667901001)	
Данные сертификата	Серийный номер: 00AC35CA2B02396021328CF81028539DE2 Удостоверяющий центр: Федеральное казначейство Срок действия: 22.08.2025 07:41 (МСК) - 15.11.2026 07:41 (МСК)	Данные сертификата	Серийный номер: 02E43C3600A2B3F7A447753596BDF9C840 Удостоверяющий центр: Федеральная налоговая служба Срок действия: 27.11.2025 06:07 (МСК) - 27.02.2027 06:17 (МСК)