

Договор № 1-пит-р
на оказание услуг по организации питания обучающихся
за счет средств родительской оплаты

г. Краснодар

« 10 » января 2022 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение муниципального образования город Краснодар средняя общеобразовательная школа № 52 имени Героя Советского Союза Якова Кобзаря в лице директора Стрельцовой Татьяны Юрьевны, действующего на основании Устава, именуемое (ый) в дальнейшем – Заказчик, и ООО «Комбинат школьного питания «Русь», в лице генерального директора Г.Ю. Качура, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Исполнитель, вместе именуемые Стороны, в соответствии с договором – поручением № 1 от «10» января 2022 г. заключили настоящий договор (в дальнейшем - договор) о нижеследующем:

Раздел I

Предмет договора

1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания обучающихся (далее – услуги), в соответствии с установленной законодательством Российской Федерации нормативной потребностью питания обучающихся за счет средств родительской оплаты.

2. Требования к оказываемым услугам, составу питания, условиям доставки горячего питания определено в приложении № 1. Количество обучающихся и количество дней функционирования автономного общеобразовательного учреждения определено в приложении № 2.

Раздел II

Порядок расчётов

3. Родительская оплата за оказанные услуги по организации питания обучающихся вносится родителями на расчетный счет Исполнителя до 15 числа текущего месяца.

Размер родительской платы за питание одного учащегося в день отражен в приложении № 2.

Раздел III

Срок оказания услуг.

4. Срок оказания услуг: **с 10 января 2022 года по 25 мая 2022 года.**

Оказание услуг осуществляется по месту расположения Заказчика по адресу: 350035, Российская Федерация, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, д.28.

Раздел IV

Обязанности Заказчика

5. Заказчик:

5.1. Принимает услугу от Исполнителя и оказывает содействие по своевременной оплате родителями стоимости питания в соответствии с условиями настоящего договора.

5.2. Представляет своевременно Исполнителю заявку о количестве обучающихся, охватываемых услугой по организации питания (раздельно по видам и нормам), ведет учет по оплате родителями за питание обучающихся.

5.3. Утверждает режим работы пищеблока в соответствии с графиком, согласованным Исполнителем и Заказчиком.

5.4. Осуществляет контроль за обеспечением питанием обучающихся. Выделяет ответственного представителя по ведению учета и расчетов за оказанные услуги по организации питания.

5.5. Для целей исполнения настоящего договора Заказчик предоставляет Исполнителю в безвозмездное пользование муниципальное имущество муниципального образования город Краснодар (Приложение № 3 к настоящему договору), закрепленное за Заказчиком на праве оперативного управления в соответствии с решением Городской Думы города Краснодара от 28.01.2010 г. № 69 п. 2 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях муниципального образования город Краснодар»: № 45, 46, 47, 48, 49, 54, 55 в литере А, по ул. Трудовой Славы, д. 28 в Карасунском внутригородском округе города Краснодара для размещения пищеблока. Соответствующий договор безвозмездного пользования муниципальным имуществом муниципального образования город Краснодар заключается между Заказчиком, как ссудодателем, и Исполнителем, как ссудополучателем, на срок действия договора на оказание услуги по организации питания после его подписания по форме, утвержденной постановлением администрации муниципального образования город Краснодар от 16.04.2010 № 2177 «Об утверждении типового договора безвозмездного пользования муниципальным имуществом муниципального образования город Краснодар».

5.6. Заказчик формирует и утверждает состав бракеражной комиссии.

5.7. Организует дежурство преподавателей во время приема пищи учащимися.

5.8. Заказчик обеспечивает ежедневное накрытие столов и уборку обеденного зала.

5.9. Заказчик вправе осуществлять контроль:

- за соблюдением правил приема и хранения поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов, закупаемыми продуктами питания на их соответствие техническим регламентам, ГОСТам, ТУ производителя, гигиеническим сертификатам, ветеринарным заключениям;

- за чистотой и соблюдением санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений и пищеблока, оборудования и инвентаря;

- за своевременным прохождением работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров.

5.10. Заказчик осуществляет за свой счёт капитальный, текущий ремонт и реконструкцию пищеблока, приобретение мебели, торгово-технологического, холодильного и другого оборудования; обеспечивает за свой счёт его технический надзор, эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, ремонт торгово-технологического, холодильного и другого оборудования, очистку канализационных ям и колодцев.

5.11. Заказчик осуществляет за свой счёт поверку и клеймение весоизмерительного оборудования.

5.12. Заказчик обеспечивает наличие фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуды (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, а также столовых приборов (ложки, вилки, ножи), посуды для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов (допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки, повторное использование одноразовой посуды не допускается).

5.13. Заказчик обеспечивает охрану объектов общественного питания, оснащение их пожарно-сторожевой сигнализацией.

5.14. В случае выявления нарушений выполнения исполнителем условий настоящего договора Заказчик вправе обратиться к Исполнителю с требованием об их устранении.

Раздел V

Обязанности Исполнителя

6. Исполнитель:

6.1. Обеспечивает выполнение услуг в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. Предоставляет рациональное питание, дифференцированное по каждой категории обучающихся на основании графика, согласованного Исполнителем и Заказчиком. Изменения в график могут вноситься по инициативе Заказчика с обязательным уведомлением Исполнителя не менее чем за 2 дня до предполагаемой даты начала действия нового графика.

6.3. Осуществляет питание обучающихся согласно примерному цикличному меню, разработанному в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и согласованному с Территориальным Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю».

6.4. Обеспечивает приготовление пищи высокого качества с проведением ежедневного бракеража пищи с участием бракеражной комиссии Заказчика.

6.5. Обеспечивает строгое соблюдение правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

6.6. Обеспечивает чистоту и соблюдение санэпидрежима оборудования и инвентаря

6.7. Укомплектовывает пищеблок необходимыми кадрами соответствующей квалификации.

6.8. Обеспечивает своевременное прохождение работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством Российской Федерации о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях.

6.9. Обеспечивает сохранность представленных помещений для приготовления пищи, оборудования, мебели и т.д., правильно эксплуатирует холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование и содержит его в исправном состоянии. Принимает меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи.

6.10. Доставляет продукты питания специализированным транспортом, разгрузка и складирование продуктов питания производится силами Исполнителя.

6.11. В случае, если Заказчиком будут обнаружены факты некачественного оказания услуг, Исполнитель обязан своими силами и без увеличения стоимости услуг по настоящему договору, в согласованный сторонами срок принять меры для обеспечения их надлежащего качества.

6.12. Своевременно предоставляет достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по договору, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении договора.

Раздел VI

Ответственность сторон

7. За нарушение условий настоящего договора Стороны несут ответственность, предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации.

8. За качество оказанных услуг, в том числе качество используемых продуктов, Исполнитель несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

9. Ответственность Сторон в иных случаях определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Раздел VII

Качество приготовляемого питания и предоставляемых услуг

10. Качество приготовляемого питания и предоставляемых услуг должно соответствовать требованиям настоящего договора и обязательным требованиям законодательства Российской Федерации, предъявляемым к товарам и услугам указанного вида (рода), в том числе следующим нормативно-правовым актам:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 г. N 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- Правила оказания услуг общественного питания (утвержденного постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036);
- ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие [приказом](#) Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст);
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Приказ №9/2012-нс от 14.11.2012 года Региональной энергетической комиссии – Департамента цен и тарифов Краснодарского края «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемые предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних и высших учебных заведениях»; и иным нормативным правовым актам в области организации детского питания.

Заказчик вправе осуществлять контроль и надзор за ходом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, соблюдением технологии и качеством применяемых расходных материалов, соблюдением требований настоящего договора и действующего законодательства, регулирующего данный вид услуг.

11. Подтверждением качества пищевых продуктов и предоставляемых услуг являются следующие документы: сертификаты соответствия, декларации соответствия, ветеринарные свидетельства, санитарно-эпидемиологические заключения с приложениями.

Качество оказываемых услуг определяется Заказчиком при приёмке оказываемых услуг. Для проверки оказанных услуг в части их соответствия условиям договора Заказчик может провести экспертизу.

12. При обнаружении несоответствия качества и количества оказанных услуг требованиям настоящего договора, сопроводительным и нормативным документам, Заказчик приостанавливает дальнейшую приемку услуг и составляет акт о несоответствии, в котором

указывается характер выявленных недостатков. Акт о несоответствии услуг должен быть составлен в 2-х экземплярах и направлен Исполнителю в течение 1-го рабочего дня после их обнаружения.

Раздел VIII

Срок действия договора.

13. Настоящий договор вступает в силу с 10 января 2022 года и распространяет своё действие на правоотношения, возникшие с 10 января 2022 года по 25 мая 2022 г., а по обязательствам, возникшим в период действия настоящего договора, но не исполненным до окончания срока действия договора – до полного исполнения принятых Сторонами обязательств.

Окончание срока действия настоящего договора не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

Раздел IX

Разрешение споров

14. Спорные вопросы, возникающие в ходе исполнения настоящего договора, разрешаются Сторонами путем переговоров и в претензионном порядке. В отношении всех претензий и иных обращений, направляемых по настоящему договору сторона, в адрес которой направлена претензия, должна дать письменный ответ в срок не позднее 7 рабочих дней с даты ее получения.

15. В случае невозможности урегулирования споров путем переговоров, споры разрешаются в Арбитражном суде Краснодарского края.

Раздел X

Внесение изменений в договор

16. При заключении и исполнении договора изменение его условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством. Изменение условий настоящего договора оформляется письменным документом, подписанным сторонами, являющимся неотъемлемой частью настоящего договора.

Раздел XI

Расторжение договора

17. Договор может быть расторгнут по соглашению Сторон.

18. Расторжение договора производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

Раздел XII

Прочие условия

19. Настоящий договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу.

20. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по фактическому адресу Стороны, указанному в разделе 13 настоящего договора, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты, уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

21. Во всем, что не предусмотрено настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

22. Стороны не имеют права передавать свои права и обязанности по договору третьим лицам.

23. При исполнении настоящего 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.

Раздел XIII Реквизиты и подписи Сторон:

<u>Заказчик:</u>	<u>Исполнитель:</u>
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение муниципального образования город Краснодар средняя общеобразовательная школа № 52 имени Героя Советского Союза Якова Кобзаря 350065, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, д. 28 Тел. 8(861)237-57-91 ИНН 2312052713, КПП 231201001 р/с 03234643037010001800 в Южном ГУ Банка России г.Краснодар к/с 40102810945370000010 БИК 010349101 л/с 925.04.056.8 в Департаменте финансов администрации мо г.Краснодар Директор _____ (Т.Ю.Стрельцова)	ООО Комбинат школьного питания «Русь» 350065, г. Краснодар, ул. Трудовой Славы , д.36 ИНН 2312001275, КПП 231201001 р/с 40702810430400100552 к/с 30101810100000000602, БИК 040349602 Краснодарское ОСБ РФ 8619 СБ РФ г. Краснодар тел. 237-49-02, факс 237-58-11  Генеральный директор _____ (Т.Ю. Качура)

Приложение №1
к договору на оказание услуг
по организации питания обучающихся
№ 1-пит-р от «10» января 2022 г.

Требования к оказываемым услугам, составу питания, условиям доставки горячего питания

№ п/п	Категория обучающихся	Требования к оказываемым услугам, составу питания, условиям доставки горячего питания
1		Организация горячего питания осуществляется ежедневно, в соответствии с графиком работы образовательного учреждения, (кроме выходных, каникулярных и праздничных дней) согласно поданной заявке. Организация горячего питания осуществляется за счет средств родительской платы. Место оказания услуг, количество обучающихся определены в Приложении № 1. Исполнитель при оказании услуг разрабатывает на основании СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" примерное 2-х недельное цикличное меню на приготовление горячего питания согласно перечню блюд при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ (витаминов и микроэлементов). Ответственность по организации питания возлагается на исполнителя: доставка продуктов и приготовление горячего питания в муниципальном общеобразовательном учреждении. Исполнитель оказывает услуги по организации и обеспечению горячего питания обучающихся по месту нахождения заказчика. Приготовление блюд осуществляется с соблюдением рецептур и технологических режимов, установленных в сборниках рецептур, действующих в системе общественного питания. Отпуск готовой продукции сопровождается следующими документами: меню и талона, где указана стоимость на одного человека и количество отпущенных блюд. В обязанности исполнителя по организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях также входит: закупка высококачественных продуктов питания в требуемых объемах, организация горячего питания, в том числе приготовление рационов питания. Выполнение всех санитарно-гигиенических норм и правил. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов соответствуют нормативным документам Российской Федерации, показатели качества – соответствовать условиям договора для бюджетного учреждения на организацию питания обучающихся и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов. Не допускается использование при приготовлении блюд продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО). Для организации горячего питания используется преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микронутриентами. Исполнитель обязан осуществлять производственный контроль в соответствии с действующими санитарными правилами, соблюдает сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки в образовательные учреждения. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. Представлять заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах (работах, услугах), в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров (работ, услуг); сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, биологически активных добавок, об условиях применения и хранения продуктов питания, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию об обязательном подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; сведения об установлении изготовителями пищевых продуктов требований к их качеству, необходимые для приемки товара по качеству. При возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в договоре, заказчик вправе привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

	Гарантии, предоставляемые в рамках исполнения договора: Исполнитель договора гарантирует качество и безопасность поставляемых продуктов питания и подтверждать сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию отечественного производства, ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырье), санитарно-эпидемиологическими заключениями на продукцию (товар). Все поставляемые (используемые при организации горячего питания обучающихся) пищевые продукты, при поставке в образовательное учреждение имеют резерв срока годности (остаточный срок годности): - не менее 50 % от установленного предприятием – изготовителем срока годности; - для особо скоропортящихся (со сроком годности до 10 суток) – не менее 30 % от установленного предприятием – изготовителем срока годности.	
2	Организация питания обучающихся (5-11 класс) за счет средств родительской платы.	Завтрак
		Закуска (овощи свежие/соленые по сезону)
		Горячее блюдо (горячее блюдо с гарниром)
		Хлеб
		Горячий напиток
		Обед
		Горячее блюдо (горячее блюдо с гарниром)
		Хлеб
3	Организация питания обучающихся из малоимущих семей (5-11 класс) за счет средств родительской платы.	Напиток
		Завтрак
		Закуска (овощи свежие/соленые по сезону)
		Горячее блюдо (горячее блюдо с гарниром)
		Хлеб
		Горячий напиток
		Обед
		Горячее блюдо (горячее блюдо с гарниром)
4	Организация питания обучающихся из многодетных семей (5-11 класс). Денежные средства частично выделяются из средств краевого бюджета в сумме 10,00 рублей на 1 ребенка в день с привлечением родительской платы	Хлеб
		Напиток
		Завтрак
		Закуска (овощи свежие/соленые по сезону)
		Горячее блюдо (горячее блюдо с гарниром)
		Хлеб
		Горячий напиток
		Обед
		Горячее блюдо (горячее блюдо с гарниром)
		Хлеб
		Напиток
		Завтрак
		Закуска (овощи свежие/соленые по сезону)
		Горячее блюдо (горячее блюдо с гарниром)
		Хлеб
		Горячий напиток

Услуги по обеспечению горячим питанием регулируются следующими нормативными документами:

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 г. N 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
 - Приказом №9/2012-нс от 14.11.2012 года Региональной энергетической комиссии – Департамента цен и тарифов Краснодарского края «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемые предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних и высших учебных заведениях»;
 - Правилами оказания услуг общественного питания (утвержденного постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036);
 - ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст);
- Приготовление горячего питания должно осуществляться по сборникам рецептов, действующим в системе общественного питания. Отпуск готовой продукции должен сопровождаться документами, где указана стоимость на одного человека и количество отпущенных обедов и меню.

Соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов гигиенических требований к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов согласно:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 1 апреля 2003г.);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;
- СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации "О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств от 29.09.89 №555 по обеспечению чистоты и соблюдению санитарно-эпидемиологического режима при приготовлении, доставке и отпуске пищи.
- иными нормативными правовыми актами в области организации детского питания.

Заказчик

/Т.Ю.Стрельцова /

МП

Исполнитель



/Т.Ю.Качура /

Приложение № 2
к договору на оказание услуг
по организации питания обучающихся
по № 1-пит-р от «10» января 2022 г.

Организация питания обучающихся (5-11класс) за счет средств родительской платы.			
Период	Дети, получающие питание по 5-ти дневной рабочей неделе		
	Кол-во детей	Кол-во дней функционирования	Норма на 1-го человека
Январь-май 2022 г.	1000	86	92,00
Организация питания обучающихся из малоимущих семей (5-11класс) за счет средств родительской платы.			
Период	Дети, получающие питание по 5-ти дневной рабочей неделе		
	Кол-во детей	Кол-во дней функционирования	Норма на 1-го человека
Январь-май 2022 г.	7	86	92,00
Организация питания обучающихся из многодетных семей (5-11класс) с привлечением родительской платы***			
Период	Дети, получающие питание по 5-ти дневной рабочей неделе		
	Кол-во детей	Кол-во дней функционирования	Норма на 1-го человека
Январь-май 2022 г.	25	86	82,00

*** Размер выплаты, частично выделяемой из средств краевого бюджета на частичную оплату за питание, указан в таблице 1 п.4.

Заказчик

/Т.Ю.Стрельцова /

МП

Исполнитель



/Т.Ю.Качура /

Приложение № 3
к договору на оказание услуг
по организации питания обучающихся
по № 1-пит-р от «11» января 2021 г.

Перечень передаваемого в безвозмездное пользование имущества

№ п/п	Инвентарный номер	Наименование	Количество	Балансовая стоимость, руб.
1.	410104081248	Водонагреватель накопительного типа «ЭВАД-80/1.6М»	1	11219,09
2.	110104080463	Холодильная камера «КХС-6,6»	1	77440,00
3.	410134081209	Электромясорубка «МИМ-300 М»	1	43144,10
4.	410134081212	Печь пароконвекционная «240005 Electrolux»	1	232497,21
5.	110104081000	Пароконвектомат «ХВ 603 G»	1	220400,00
6.	110104081005	Ларь низкотемпературный «ЛН 300»	1	26600,00
7.	110104081006	Печь кондитерская «ХВ 603 UNOX»	1	218120,00
8.	110104081007	Шкаф расстоечный «Liesuper XL505»	1	83600,00
9.	110104081008	Прилавок для столовых приборов «СП 2-А»	1	23218,00
10.	101040810120	Зонт вытяжной «ЗВООК-1420»	1	43700,00
11.	110104081017	Зонт вытяжной «ЗВПОСДК-1210»	1	28500,00
12.	110104081018	Зонт вытяжной «ЗВПОСДК-1210»	1	28500,00
13.	110104081019	Зонт вытяжной «ЗВПОСДК-2410»	1	47500,00
14.	110104081021	Шкаф холодильный нержавеющей «Solo ШВУП1ТУ-0,75Н»	1	75450,90
15.	110104081022	Шкаф холодильный нержавеющей «Solo ШВУП1ТУ-0,75Н»	1	75450,90
16.	110104081023	Тестомес «GAM 40-2S»	1	117800,00
17.	410134081216	Универсальная кухонная машина «УКМ»	1	151675,97
18.	210134081338	Машина посудомоечная «ELECTROLUX»	1	285150,00
19.	110104081048	Зонт вытяжной «ЗВ ПОК-1012»	1	28500,00
20.	410134081214	Электропечь «ЭП-6П»	1	38372,39
21.	410134081215	Электропечь «ЭП-6П»	1	38372,39
22.	110104081053	Стеллаж для стаканов «СС6»	1	23370,00
23.	110104081054	Привод универсальный настольный «Supra 6E»	1	79800,00
24.	110104081055	Насадка терочно-протирачная к «Supra 6E»	1	53200,00

25.	110104081056	Насадка терочно-протириочная к «Supra 6E»	1	53200,00
26.	110104081057	Диск «Протирка»	1	30020,00
27.	410134081217	Прилавок-витрина охлаждаемая «ПВВ(Н) 70KM-С-НШ»	1	78678,43
28.	410134081253	Котел пищеварочный	1	79504,93
29.	410134081208	Шкаф холодильный «Polair CM-114-S»	1	53175,97
30.	410134081218	Мармит «ПМЭС-70KM-60»	1	40305,50
31.	410134081219	Мармит «ПМЭС-70KM-80»	1	47554,86
32.	410134081220	Мукопросеиватель вибрационный «Каскад»	1	25113,63
33.	410136031222	Стол кондитерский «СКБ1807»	1	21 272.63
34.	410134081244	Машина протириочно-резательная «CL50»	1	61458,87
35.	410134081245	Зонт вентиляционный островного типа «ВЦ»	1	46384,26
36.	410134081246	Зонт вентиляционный островного типа «ВЦ»	1	46384,26
37.	410134081247	Машина взбивальная «SM-201»	1	49157,13
38.	410136031224	Стол кондитерский «СКБ1807»	1	21 272.63
39.	410134081252	Электросковорода	1	40599,49
40.	110104080999	Весы электронные «DB-150H»	1	14 314.81
41.	110104080994	Весы электронные «SW-5»	1	4 158.20
42.	110104080995	Весы электронные «SW-5»	1	4 158.20
43.	110104080996	Весы электронные «SW-5»	1	4 158.20
44.	110104080997	Весы электронные «SW-5»	1	4 158.20
45.	110104080998	Весы электронные «SW-5»	1	4 158.20
46.	410134081213	Холодильник для проб «POZIS - Свияга 513-3»	1	11684,53
47.	410136031251	Нейтральный стол	1	22486,30
48.	410136031221	Нейтральный стол для хлебобулочных изделий «ПГН-70KM-X»	1	34051,48
49.	110106030945	Стойка для тарелок «СКТ-1200/300»	1	22 178.52
ИТОГО:			49	2 871 170.18

Заказчик

/Т.Ю.Стрельцова /

Исполнитель



МП