

КОНТРАКТ № 40/ЛОЛ
НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ, ПОЛУЧАЮЩИХ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЯХ, В КАНИКУЛЯРНЫЙ ПЕРИОД
ИКЗ 263343003183134300100100080000000000

х.Бурацкий

«24» апреля 2026 г.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Бурацкая средняя общеобразовательная школа» (кратко МКОУ «Бурацкая СОШ»), именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Машихиной Людмилы Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «СОЮЗ-К» (сокращенное наименование – ООО «СОЮЗ-К»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Киселева Дмитрия Геннадьевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании, именуемые, как «Стороны», заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен на основании п.5 ч.1. с.93 в соответствии с положениями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса РФ, Бюджетного кодекса РФ, Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон), а также иных федеральных законов, законов Волгоградской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Волгоградской области, муниципальных правовых актов, действующих на момент его заключения.

1.3. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих общее образование в образовательных учреждениях, в каникулярный период согласно Меню (Приложение № 1).

1.4. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта, но не ранее **01.06.2026г.** по **25.06.2026** г. согласно графику оказания услуг (Приложение № 5).

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Контрактом и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта составляет **117 882 (сто семнадцать тысяч восемьсот восемьдесят два)** рубля 00 копеек, НДС не облагается на основании статьи 149 Налогового кодекса РФ.

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

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

платежи и иные расходы, связанные с оказанием услуг.

2.4. По согласованию Сторон в ходе исполнения Контракта допускается снижение цены Контракта без изменения предусмотренного Контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий Контракта.

2.5. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

2.5.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации за счет средств областного бюджета.¹

2.5.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате в пункте 2.1 настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании Универсального передаточного документа (УПД) без авансового платежа. Расчет за оказанные услуги (часть услуг) осуществляется в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком Универсального передаточного документа (УПД).

2.6. При начислении Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и отказе Исполнителя в ее уплате по соответствующему письменному требованию Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом суммы неустойки (штрафа, пени).

2.7. Заказчик по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения Контракта вправе увеличить предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшить предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта.

3. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

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

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

3.3. Не позднее 10-го числа месяца, следующего за отчетным на основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, Исполнителем составляется и направляет Заказчику Универсальный передаточный документ (УПД) и передается Заказчику в 2-х экземплярах.

3.4. Универсальный передаточный документ (УПД) должен содержать:

- наименование и дата документа;
- статус УПД;
- сведения о продавце и покупателе;
- описание товаров, работ или услуг;
- дата отгрузки или сдачи;
- реквизиты договора или иного основания;
- данные о транспортировке (при наличии);
- должности, ФИО и подписи ответственных лиц.

3.5. Заказчик в течение 3-х рабочих дней, с даты получения вышеуказанного Универсального передаточного документа (УПД), обязан направить Исполнителю один экземпляр подписанного Универсального передаточного документа (УПД) по настоящему

¹ Источник финансирования указывается Заказчиком самостоятельно.

Контракту или письменный мотивированный отказ от подписания Универсального передаточного документа (УПД), перечень выявленных недостатков услуг с устранением недостатков в течение 2 дней со дня получения такого документа.

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

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

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

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Обеспечивать Исполнителя объемом заказа, указанного в Приложении № 4. Указанный в Приложении №4 объем услуги является твердым и не может изменяться в ходе исполнения Контракта.

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

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

4.1.4. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.5. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.6. Передать Исполнителю договоры безвозмездного пользования объектами муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания .

4.1.7. Безвозмездно предоставлять Исполнителю электроэнергию, холодную и горячую воду, канализацию, отопление, вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания.

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

4.1.9. Оснащать производственную зону и непроизводственные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных

ценностей, расположенных в производственной зоне и непроизводственных помещениях, одновременно с общей охраной здания образовательного учреждения.

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

4.1.11. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем Казанкову А.П.

4.1.12. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, стороны ставят об этом в известность друг друга не позднее, чем за 2 дня.

4.1.13. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы образовательного учреждения, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи). Незамедлительно (не менее чем за сутки) оповещать Исполнителя о введении в учреждении карантина.

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

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

4.2. Исполнитель обязан:

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

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

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

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

4.2.2. Оказывать услуги по адресу согласно Приложению № 5 к настоящему Контракту.

4.2.3. Оказывать услуги общественного питания детей в соответствии с меню, предложенным Заказчиком. Меню может изменяться путем подписания дополнительного соглашения к контракту.

4.2.4. Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания

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

4.2.6. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо. Исполнитель вправе изменять технологическую карту в соответствии действующим СанПиН.

4.2.7. Приготовление пищи производится Исполнителем ежедневно на пищеблоке учреждения.

4.2.8. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, мытые и/или очищенные овощи и другое) согласно Приложению № 6.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2.19. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

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

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

4.2.22. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

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

4.2.23. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний.

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

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

4.2.26. Исполнитель не допускает к оказанию услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.

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

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

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

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

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

4.2.32. Предоставить возможность Заказчику осуществления проверки производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм:

- 1) перед заключением контракта;
- 2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Контракте);
- 3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;
- 4) в течение действия контракта независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

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

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

4.3. Заказчик вправе:

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

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

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

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

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

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

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

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

4) в течение действия контракта независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

Все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика несет Исполнитель.

По результатам такой проверки составляется Акт Заказчика.

4.4. Исполнитель вправе:

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

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством.

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

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

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

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

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

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнителем вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

5.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере 1/300 действующей на день уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом.

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА

6.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента его подписания сторонами, действует по 31.12.2026 г., а в части возмещения убытков, выплаты неустойки – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

7. РАСТОРЖЕНИЕ КОНТРАКТА

7.1.Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

7.2.Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае нарушения Исполнителем п.п. 4.3.6. настоящего Контракта, при выявлении Заказчиком в ходе проведения проверки, несоответствий действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам производственных площадей Исполнителя и/или Поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

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

7.4.Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте.

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

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

7.7.Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Такое решение не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных

средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

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

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

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

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

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Настоящий Контракт заключен в 2 (двух) экземплярах, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

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

9. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

9.1. Приложение № 1 – МЕНЮ.

9.2. Приложение № 2 – Форма заявки на питание.

9.3. Приложение № 3 – Форма Абонементной книжки.

9.4. Приложение № 4 – Расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг общественного питания.

9.5. Приложение № 5 –График оказания услуг.

9.6. Приложение № 6 – Наименование, потребительские свойства и качественные характеристики поставляемой продукции.

10. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

Исполнитель:

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Бурацкая средняя общеобразовательная школа» Юридический и почтовый адрес: 404451, Россия, Волгоградская область,	ООО «СОЮЗ-К» Юридический адрес: 400087, Волгоградская область, г. Волгоград, ул. Пархоменко, д 33 ком 3 Фактический адрес: 400075, Волгоградская область, г. Волгоград, ул.
---	--

Суровикинский район, х.Бурацкий,ул.Школьная,9 ИНН - 3430031831 КПП - 343001001 ОГРН - 1023405963228 р/с 03231643186530002900 кор. сч 40102810445370000021ОКЦ №4 Южного ГУ Банка России//УФК по Волгоградской области г. Волгоград БИК - 011806101 Тел. 8(906) 4063167 e-mail: sur_sh.bur@volganet.ru _____/ Машихина Л.Н./ М. П.	Краснополянская 74Д ИНН/КПП 3459074394/344401001 ОГРН 1173443020211 р/сч 40702810826220001118 к/сч 301018105000000000207 Филиал «РОСТОВСКИЙ» АО «Альфа- Банк» г. Ростов-на-Дону БИК 046015207 Телефон: 8 (960) 884-56-96 e-mail: unionk@bk.ru _____/ Киселев Д.Г./ М.П.
--	---

Приложение № 1
к Контракту № 40/ЛОЛ
от 24 апреля 2026 г.

МЕНЮ
(Прилагается)

Форма заявки на питание _____
(дата)

Исполнитель: _____

Заказчик:

Итого:						

Заявку принял представитель Исполнителя:

Заявку составил представитель	Заказчика:
-------------------------------	------------

(ДОЛЖНОСТЬ)

(ДОЛЖНОСТЬ)

_____ /

(подпись)
(расшифровка подписи)

(подпись)
(расшифровка
подписи)

М.П.

М.П.

Заказчик: _____ / Машихина Л.Н. /
М.П.

Исполнитель: _____ / Киселев Д.Г. /
М.П.

Форма Абонементной книжки

Абонементная книжка Корешок Дата оказания услуг "___" _____ 20__ г. Заказчик: _____ Исполнитель: _____ Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать) _____ _____ Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма Итого оказано услуг на сумму: _____ цифрами прописью _____ _____ Представитель Исполнителя _____ подпись М.П. (Штамп)	Абонементная книжка Талон Дата _____ оказания _____ услуг "___" _____ 20__ г. Заказчик: _____ Исполнитель: _____ Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать) _____ _____ Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма Итого оказано услуг на сумму: _____ цифрами прописью _____ _____ Представитель Заказчика _____ подпись М.П.
---	--

Заказчик: _____ / Машихина Л.Н. /
М.П.

Исполнитель: _____ / Киселев Д.Г. /
М.П.

Расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг общественного питания обучающихся

Наименование услуги	Режим функционирования учреждения	Количество дето-дней, д/д	Сумма на одного обучающегося, руб.	Общая сумма, руб.
Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих общее образование в образовательных учреждениях, каникулярный период	Понедельник -пятница	666 (37 детей / 18 дней)	177,0	117 882,00

Заказчик: _____ / Машихина Л.Н. /
М.П.

Исполнитель: _____ / Киселев Д.Г. /
М.П.

График оказания услуг

Наименование образовательного учреждения	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Вид услуг
МКОУ «Бурацкая СОШ»	404451, Россия, Волгоградская область, Суровикинский район, х.Бурацкий, ул. Школьная, 9	с момента заключения контракта, но не ранее 01.06.2026 г., по 25.06.2026 г, ежедневно, за исключением выходных и праздничных дней	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих общее образование в образовательных учреждениях, в каникулярный период

Заказчик: _____ / Машихина Л.Н. /
М.П.

Исполнитель: _____ / Киселев Д.Г. /
М.П.

Наименование, потребительские свойства и качественные характеристики поставляемой продукции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Заказчик:

_____/ Машихина Л.Н. /
М.П.

Исполнитель:

_____/ Киселев Д.Г./
М.П.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор" Идентификатор: 328965f2-15fa-4abb-aec8-8525331c694a	
ОТПРАВЛЕНО	ООО "СОЮЗ-К", Киселев Дмитрий Геннадьевич, ДИРЕКТОР	23.04.26 16:14 (MSK)	Сертификат 020E42E400FDB349B849C5D1B2EA750AC1
УТВЕРЖДЕНО	МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "БУРАЦКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА", Машихина Людмила Николаевна, директор	26 24.04.26 14:16 (MSK)	Сертификат 48DA0ADB256CCC406ADB33EA0FB3A347