

ДОГОВОР № 1

по организации питания учащихся 1-4 классов МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского
муниципального района Волгоградской области
на базе школьных столовых с 01.09.2026г. по 31.12.2026г.

Волгоградская область
Светлоярский район
п.Приволжский

«18» мая 2026г.

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Приволжская средняя школа», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Колесниковой Анны Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и индивидуальный предприниматель Кравченко Юлия Николаевна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, а вместе именуемые сторонами (далее по тексту Сторона) с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, в соответствии с п.5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту Закон № 44-ФЗ) заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1.Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство оказать услугу по организации питания обучающихся МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области на базе школьной столовой и обучающихся филиала «Луговая ОШ» МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области на базе столовой филиала с 01.09.2026г. по 31.12.2026г. (далее по тексту Услуга) в соответствии с Техническим заданием – приложение к настоящему Договору, которое является его неотъемлемой частью.

2. Цена Договора

2.1.Цена Договора составляет 502 979 (пятьсот две тысячи девятьсот семьдесят девять) рублей 02 копейки, в том числе НДС ____% в сумме _____ (_____) руб. ____ коп. (НДС не облагается на основании _____ Налогового кодекса Российской Федерации и _____). Цена включает в себя налоги, сборы и другие обязательные платежи, единой наценки на продукцию предприятий общественного питания в образовательных учреждениях и иных расходов, которые Исполнитель может понести в ходе исполнения Договора.

2.2. Цена Договора является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения.

2.3.Заказчик производит оплату Исполнителю по фактическому количеству обучающихся, пользующихся бесплатным организованным питанием в данном месяце.

2.4. . В соответствии с Постановлением Главы Администрации Волгоградской области от 13 марта 2003 г. № 170 в стоимость однодневного питания включена наценка для обучающихся в общеобразовательных учреждениях - в размере до 20 (двадцати) % стоимости сырья (без налогов на добавленную стоимость), используемого для приготовления блюд собственного производства, которая определяется в соответствии с экономически обоснованными затратами на организацию процесса питания, а также включает транспортно-заготовительские расходы, расходы по хранению, приготовлению и реализации продукции, за исключением расходов на коммунальные платежи (горячая вода и холодная вода, водоотведение, отопление). При этом стоимость продуктов питания не должна превышать средние потребительские цены на продовольственные товары, установленные статистическим бюллетенем территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Волгоградской области, скорректированные на размер инфляции (индексы цен) на соответствующий период.

3. Порядок расчетов

3.1. Расходы на питание обучающихся подтверждаются талоном на питание, которые предоставляются Исполнителем ежемесячно в срок до 5 (пятого) числа следующего за отчетным периодом.

3.2. Ежемесячно Заказчик и Исполнитель проводят окончательную сверку правильности расчетов за питание.

3.3. Денежные средства, предусмотренные к оплате настоящего Договора, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным платежом. Расчет производится по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании выставленного счета, акта оказанных услуг (далее по тексту Акт).

4. Обязанности Заказчика

4.1.Заказчик обязан:

4.1.1. Перед заключением Договора проверить соответствие требованиям к качеству оказания Услуги. В случае не подтверждения соответствия вышеуказанным требованиям Договор не заключается.

4.1.2. В течение 1 (одного) дня с момента заключения настоящего Договора по Акту приема-передачи, составленного в 2 (двух) экземплярах, Исполнителю предоставить в пользование для эксплуатации на срок действия Договора имеющиеся у Заказчика отвечающие соответствующим требованиям помещения для питания обучающихся, оборудованные мебелью, помещения для хранения и приготовления (доготовки,

разогрева) пищи, полностью либо частично оснащенные необходимым оборудованием, в том числе торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным, и инвентарем, а также разместить в этих помещениях на срок Договора оборудование и инвентарь организации общественного питания, необходимые для организации питания обучающихся;

4.1.3. Обеспечивать Исполнителя коммунальными услугами (кроме электроснабжения), для технологического процесса приготовления пищи на безвозмездной основе.

4.1.4. Осуществлять за свой счет охрану помещений;

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

4.1.6. Оснащать помещения пищеблока, столовой пожарно-охранной сигнализацией, осуществляет охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в обеденном и производственном залах столовой, одновременно с общей охраной здания Заказчика.

4.1.7. Обеспечить оплату принятых Услуг в порядке, предусмотренном настоящим Договором.

4.1.8. Предоставить помещения для приема пищи, оснащенные необходимым набором и количеством мебели.

4.1.9. Назначить ответственного представителя Заказчика, который будет осуществлять контроль за оказанием Услуги Исполнителем, в лице _____.

4.2. Заказчик вправе:

4.2.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Договором.

4.2.2. Предоставить ответственным лицам право:

- производить контрольное взвешивание блюд;

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

4.2.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству оказываемой Услуги, предоставляемых в рамках Договора.

4.2.4. Проверять качество оказываемой Услуги, в том числе вкусовое качество блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), срок их реализации, условия хранения с привлечением специалиста отдела образования, опеки и попечительства администрации Светлоярского муниципального района, за ценообразованием по калькулируемой стоимости блюд, технологией приготовления пищи, соблюдением требований СанПиН 2.4.5.2409-08, СП 2.3.6.1079-01. не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

5. Обязанности Исполнителя

5.1. Исполнитель обязан:

5.1.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

5.1.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

5.1.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

5.1.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

5.1.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания.

5.1.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.1.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

5.1.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

5.1.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

5.1.10. Представить Заказчику документы, подтверждающие соответствие требованиям качеству оказания Услуги. При непредставлении подтверждающих документов или несоответствии требованиям по качеству Договор не заключается.

5.1.11. Исполнитель обязуется обеспечивать соблюдение следующих условий качества питания в муниципальных образовательных учреждениях:

5.1.11.1. Продукты и продовольственное сырье, материалы и изделия, используемые при оказании Услуги, должны:

- соответствовать нормативной и технической документации, устанавливающей требования к качеству и безопасности продуктов, материалов и изделий, к контролю за их качеством и безопасностью, условиями их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования;

- иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека;

5.1.11.2. Соблюдать СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в том числе обеспечить:

- обеспечение персонала специальной одеждой;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования,

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, столовой посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения их своевременная замена и пополнение;

- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- осуществление оценки качества блюд в составе бракеражной комиссии с обязательной регистрацией и подписью в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

- осуществление контроля за качеством поступающей продукции с записью в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- осуществлять контроль за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов с занесением информации в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании».

- разработку и составление технологических карт готовой кулинарной продукции в соответствии с СанПиНами, установленными Роспотребнадзором.

- содержание в надлежащем порядке обеденного зала в соответствии с требованиями санитарных правил (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи)

5.1.11.3. Соблюдать СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

5.1.11.4. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- проводить искусственную витаминизацию холодных напитков аскорбиновой кислотой;

- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов.

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

5.1.11.6. Соответствовать иным требованиям, установленным законодательством РФ, к предприятиям, осуществляющим организацию питания, и к качеству питания в муниципальных образовательных учреждениях.

5.1.12. Соблюдать время с момента приготовления горячих блюд до момента их раздачи.

5.1.13. Обеспечивать своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров, их профессиональную и гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

5.1.14. Использовать для завоза продуктов специализированный транспорт, имеющий санитарные паспорта. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

5.1.15. Соблюдать правила эксплуатации и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Производить за свой счет ремонт технологического, холодильного и другого оборудования, предоставленного исполнителю для эксплуатации на срок действия Договора.

5.1.16. Обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для соблюдения санитарных требований на пищеблоке.

5.1.17. Производить проверку весоизмерительного оборудования.

5.2. Исполнитель вправе:

5.2.1. Получить оплату надлежащим образом оказанной Услуги, согласно Договору.

5.2.2. При необходимости изменять меню в течение всего срока действия Договора. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами.

6. Ответственность Сторон

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. В случае нарушения Исполнителем сроков оказания, качества оказания услуг Заказчик вправе потребовать уплаты штрафа (пеней) в размере ____% от стоимости несвоевременно оказанных Услуг за каждый день просрочки.

6.3. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за качество реализованной пищи, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.

6.4. Стороны не несут ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение условий настоящего договора, если невозможность исполнения ими условий настоящего договора наступила в силу обстоятельств непреодолимой силы. Факт наличия обстоятельств непреодолимой силы должен быть документально подтвержден компетентными органами.

Сторона, для которой исполнение настоящего договора стало невозможным вследствие обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение трех рабочих дней письменно уведомить об этом другую сторону.

6.5. Срок исполнения обязательств переносится на срок действия обстоятельств непреодолимой силы. В случае, если период действия обстоятельств непреодолимой силы длится более 3-х месяцев, настоящий договор, может быть, расторгнут в одностороннем порядке путем направления письменного уведомления одной из сторон договора другой стороне.

7. Порядок разрешения споров.

7.1. Претензионный порядок рассмотрения споров обязателен, сроком рассмотрения претензии 10 (десять) рабочих дней с даты получения.

7.2. В случае возникновения разногласий, вытекающих из заключения или исполнения настоящего договора, Стороны передают спор в Арбитражный суд Волгоградской области.

8. Изменение и расторжение договора.

8.1 Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

8.2. Досрочное расторжение Договора по взаимному соглашению Сторон возможно в любой срок в период действия договора с направлением предложения (уведомления) другой стороне не менее чем за 14 дней.

8.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора при существенном нарушении условий исполнения Исполнителем договора, в случае:

- нарушения сроков оказания услуг;
- использования некачественных продуктов питания или товаров ненадлежащего качества при оказании услуг по организации питания и витаминизации или товара ненадлежащего качества, нарушение технологического процесса приготовления пищи, санитарных норм, недопоставка товаров.

Вышеуказанные нарушения признаются существенными при неоднократном их повторении более 2-х раз в подряд.

При принятии Заказчиком решения об одностороннем расторжении договора, Заказчик направляет уведомление Исполнителю в течение 3-х рабочих дней с момента принятия такого решения. договор считается расторгнутым на следующий день получения такого уведомления.

8.4. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору оформляются в письменном виде и подписываются сторонами, заключившими настоящий Договор.

8.5. Изменение существенных условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случае, если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные Договором количество товара, объем работы или услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные договором количество поставляемого товара, объем выполняемой работы или оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному количеству товара, дополнительному объему работы или услуги исходя из установленной в договоре цены единицы товара, работы или услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта.

При уменьшении предусмотренных договором количества товара, объема работы или услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы товара, работы или услуги. Цена единицы дополнительно поставляемого товара, оказанной услуги или цена единицы товара, оказанной услуги при уменьшении предусмотренного договора количества поставляемого товара, оказанной услуги

должна определяться как частное от деления первоначальной цены договора на предусмотренное в договоре количество такого товара, оказанной услуги.

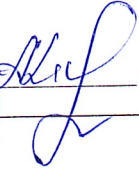
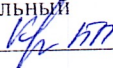
9. Форс-мажорные обстоятельства

9.1. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной за невыполнение обязательств, в случае, если такое невыполнение обусловлено непреодолимой силой (объявленная или фактическая война, гражданские волнения, эпидемии, блокада, эмбарго, землетрясения, наводнения, пожары и т.п. обстоятельства).

10. Срок действия Договора

10.1. Договор вступает в силу с «01» сентября 2026 г. Сторонами и действует по «31» декабря 2026г., а в части взаиморасчетов до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

9. Адреса и банковские реквизиты Сторон

Заказчик	Исполнитель
муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Приволжская средняя школа» Светлоярского муниципального района Волгоградской области юридический адрес: 404196 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Приволжский, ул.Школьная,1 почтовый адрес: 404196 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Приволжский, ул.Школьная,1 ИНН 3426006649 КПП 342601001 л/сч 03293202400 в УФК по Волгоградской области казначейский счёт 03231643186490002900 Банк получателя: ОКЦ №4 ЮГУ Банка России// УФК по Волгоградской области г. Волгограда БИК 011806101 ОГРН 1023405972776 Кор/сч. 40102810445370000021 тел/факс 8 (84477) 6-71-69	Индивидуальный предприниматель Кравченко Юлия Николаевна Юридический адрес: Россия, 404196, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Приволжский улГагарина, д.194/1 Почтовый адрес: Россия, 404196, Светлоярский район Волгоградская область, п.Приволжский, улГагарина д.194/1 ИНН 342601926530 ОГРНИП315345800003207 р/с 40802810411000005210 ВОЛГОГРАДСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №8621 ПАО СБЕРБАНК Г ВОЛГОГРАД к/с 30101810100000000647 БИК 041806647 ИНН 7707083893 КПП 344402003
Директору «Приволжская СШ»   А.В.Колесникова	Индивидуальный предприниматель  Ю.Н.Кравченко

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Предмет Договора, характеристика и объем Услуги (количество учащихся), начальная (максимальная) цена Договора (цена лота):

Оказание Услуги по организации бесплатного горячего питания учащихся МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области на базе школьной столовой с 01.09.2026г. по 30.09.2026г.		
Количество обучающихся в МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области – 96 чел. в т.ч.		
Расчет НМЦК	Количество детей 1-4 классов - 38	
	1-е классы - 10 учащихся количество дней питания в сентябре – 22	10*22= 220 дето/дней
	2-4-е классы – 28 учащихся количество дней питания в сентябре – 22	28*22= 616 дето/дней
	Всего	10*22=220 28*22=616 220+616= 836 дето/дней
	<u>123 (сто двадцать три) рубля 97 копеек</u> на одного обучающегося за счет средств федерального бюджета	836*123,97= 103 638,92 рублей

Оказание Услуги по организации бесплатного горячего питания учащихся филиала «Луговая ОШ» МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области на базе школьной столовой с 01.09.2026г. по 30.09.2026г.		
Количество обучающихся в филиале «Луговая ОШ» МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области – 35 чел. в т.ч.		
Расчет НМЦК	Количество детей 1-4 классов - 7	
	1-е классы – 2 учащихся количество дней питания в сентябре – 22	2*22=44 дето/дня
	2-4-е классы – 5 учащихся количество дней питания в сентябре – 22	5*22=110 дето/дня
	Всего	2*22=44 5*22=110 44+110=154 дето/дней
	<u>123 (сто двадцать три) рубля 97 копеек</u> на одного обучающегося за счет средств федерального бюджета	154 *123,97= 19 091,38 рублей

2. Место оказания Услуги, срок оказания Услуги:

Место оказания Услуги	Срок оказания Услуги
404196 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Приволжский, ул.Школьная, 1;	с 01 сентября 2026 г. по 30 сентября 2026 г.
404176 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Луговой, ул.Красных Зорь, 25	

Режим питания учащихся:

1) по адресу: 404196 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Приволжский, ул.Школьная, 1
1-4 классы -38 учащихся.
Количество дней питания в сентябре – 22 (выходные дни: суббота, воскресенье; учебные дни: с 01 сентября 2026г. по 30 сентября 2026г).

Категория учащихся,	Категория дней питания	Время питания
---------------------	------------------------	---------------

количество учащихся /мест		
Учащиеся 1- 4 классов (38 учащихся/мест)	понедельник-пятница	с 10.00 до 10.20 (после 2-ого урока)
	суббота	-----
	воскресенье	-----

2) по адресу: 404176 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Луговой, ул.Красных Зорь,25
1-4 классы -7 учащихся.

Количество дней питания в сентябре – 22 (выходные дни: суббота, воскресенье; учебные дни: с 01 сентября 2026г. по 30 сентября 2026г).

Категория учащихся, количество учащихся /мест	Категория дней питания	Время питания
Учащиеся 1- 4 классов (7 учащихся/мест)	понедельник-пятница	с 10.00 до 10.20 (после 2-ого урока)
	суббота	-----
	воскресенье	-----

Оказание Услуги по организации бесплатного горячего питания учащихся МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области на базе школьной столовой с 01.10.2026г. по 31.10.2026г.		
Количество обучающихся в МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области –96 чел. в т.ч.		
Расчет НМЦК	Количество детей 1-4 классов - 38	
	1-е классы - 10 учащихся количество дней питания в октябре – 17	10*17= 170 дето/дня
	2-4-е классы – 28 учащихся количество дней питания в октябре – 17	28*17= 476 дето/дня
	Всего	10*17=170 28*17=476 170+476= 646 дето/дней
	<u>123 (сто двадцать три) рубля 97 копеек</u> на одного обучающегося за счет средств федерального бюджета	646*123,97= 80 084,62 рублей

Оказание Услуги по организации бесплатного горячего питания учащихся филиала «Луговая ОШ» МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области на базе школьной столовой с 01.10.2026г. по 31.10.2026г.		
Количество обучающихся в филиале «Луговая ОШ» МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области –35 чел. в т.ч.		
Расчет НМЦК	Количество детей 1-4 классов - 7	
	1-е классы – 2 учащихся Количество дней питания в октябре - 17	2*17=34 дето/дня
	2-4-е классы – 5 учащихся количество дней питания в октябре –17	5*17= 85 дето/дня
	Всего	2*17=34 5*17=85 34+85=119 дето/дней
	<u>123 (сто двадцать три) рубля 97 копеек</u> на одного обучающегося за счет средств федерального бюджета	119*123,97= 14 752,43 рублей

2. Место оказания Услуги, срок оказания Услуги:

Место оказания Услуги	Срок оказания Услуги
404196 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Приволжский, ул.Школьная,1;	с 01 октября 2026 г. по 30 октября 2026 г.
404176 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Луговой, ул.Красных Зорь, 25	

Режим питания учащихся:

1) по адресу: 404196 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Приволжский, ул.Школьная.1
1-4 классы -38 учащихся.
Количество дней питания в октябре – 17 (выходные дни: суббота, воскресенье; учебные дни: с 01 октября 2026г. по 30 октября 2026г.; каникулы – 5 дней).

Категория учащихся, количество учащихся /мест	Категория дней питания	Время питания
Учащиеся 1- 4 классов (38 учащихся/мест)	понедельник-пятница	с 10.00 до 10.20 (после 2-ого урока)
	суббота	-----
	воскресенье	-----

2) по адресу: 404176 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Луговой, ул.Красных Зорь,25
1-4 классы -7 учащихся.

Количество дней питания в октябре – 17 (выходные дни: суббота, воскресенье; учебные дни: с 01 октября 2026г. по 30 октября 2026г.; каникулы- 5 дней)

Категория учащихся, количество учащихся /мест	Категория дней питания	Время питания
Учащиеся 1- 4 классов (7 учащихся/мест)	понедельник-пятница	с 10.00 до 10.20 (после 2-ого урока)
	суббота	-----
	воскресенье	-----

Оказание Услуги по организации бесплатного горячего питания учащихся МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области на базе школьной столовой с 01.11.2026г. по 30.11.2026г.		
Количество обучающихся в МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области –96 чел. в т.ч.		
Расчет НМЦК	Количество детей 1-4 классов - 38	
	1-е классы - 10 учащихся количество дней питания в ноябре – 15	10*15= 150 дето/дня
	2-4-е классы – 28 учащихся количество дней питания в ноябре – 15	28*15= 420 дето/дня
	Всего	10*15=150 28*15=420 150+420=570 дето/дней
	123 (сто двадцать три) рубля 97 копеек на одного обучающегося за счет средств федерального бюджета	570*123,97= 70 662,90 рублей

Оказание Услуги по организации бесплатного горячего питания учащихся филиала «Луговая ОШ» МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области на базе школьной столовой с 01.11.2026г. по 30.11.2026г.		
Количество обучающихся в филиале «Луговая ОШ» МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области –35 чел. в т.ч.		
Расчет НМЦК	Количество детей 1-4 классов - 7	
	1-е классы – 2 учащихся Количество дней питания в ноябре - 15	2*15=30 дето/дней
	2-4-е классы – 5 учащихся количество дней питания в ноябре –15	5*15= 75 дето/дня
	Всего	2*15=30 5*15=75 30+75=105 дето/дней
	123 (сто двадцать три) рубля 97 копеек на одного обучающегося за счет средств федерального бюджета	105*123,97= 13 016,85 рублей

2.Место оказания Услуги, срок оказания Услуги:

Место оказания Услуги	Срок оказания Услуги
404196 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Приволжский, ул.Школьная,1;	с 02 ноября 2026 г. по 30 ноября 2026 г.
404176 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Луговой, ул.Красных Зорь, 25	

Режим питания учащихся:

1) по адресу: 404196 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Приволжский, ул.Школьная,1
1-4 классы -38 учащихся.

Количество дней питания для учащихся 1-4 классов в ноябре – 15 (выходные дни: суббота, воскресенье; праздничные дни 4 ноября 2026г., каникулы – 5 дней; учебные дни: с 02 ноября 2026г. по 30 ноября 2026г.).

Категория учащихся, количество учащихся /мест	Категория дней питания	Время питания
Учащиеся 1- 4 классов (38 учащихся/мест)	понедельник-пятница	с 10.00 до 10.20 (после 2-ого урока)
	суббота	-----
	воскресенье	-----

2) по адресу: 404176 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Луговой, ул.Красных Зорь,25
1-4 классы -7 учащихся.

Количество дней питания для учащихся 1-4 классов в ноябре – 15 (выходные дни: суббота, воскресенье; праздничные дни 4 ноября 2026г., каникулы – 5 дней; учебные дни: с 02 ноября 2026г. по 30 ноября 2026г.).

Категория учащихся, количество учащихся /мест	Категория дней питания	Время питания
Учащиеся 1- 4 классов (7 учащихся/мест)	понедельник-пятница	с 10.00 до 10.20 (после 2-ого урока)
	суббота	-----
	воскресенье	-----

Оказание Услуги по организации бесплатного горячего питания учащихся МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области на базе школьной столовой с 01.12.2026г. по 31.12.2026г.		
Количество обучающихся в МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области –96 чел. в т.ч.		
Расчет НМЦК	Количество детей 1-4 классов - 38	
	1-е классы - 10 учащихся количество дней питания в декабре – 22	10*22= 220 дето/дня
	2-4-е классы – 28 учащихся количество дней питания в декабре – 22	28*22= 616 дето/дня
	Всего	10*22=220 28*22=616 220+616= 836 дето/дней
	<u>123 (сто двадцать три) рубля 97 копеек</u> на одного обучающегося за счет средств федерального бюджета	836 *123,97= 103 638,92 рублей

Оказание Услуги по организации бесплатного горячего питания учащихся филиала «Луговая ОШ» МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области на базе школьной столовой с 01.12.2026г. по 31.12.2026г.		
Количество обучающихся в филиале «Луговая ОШ» МКОУ «Приволжская СШ» Светлоярского муниципального района Волгоградской области –35 чел. в т.ч.		
Расчет НМЦК	Количество детей 1-4 классов - 7	
	1-е классы – 2 учащихся Количество дней питания в декабре - 22	2*22=44 дето/дней
	2-4-е классы – 5 учащихся количество дней питания в декабре -- 22	5*22=110 дето/дня

	Всего	2*22=44 5*22=110 44+110=154 дето/дней
	<u>123 (сто двадцать три) рубля 97 копеек</u> на одного обучающегося за счет средств федерального бюджета	154 *123,97= 19 091,38 рублей

3. Место оказания Услуги, срок оказания Услуги:

Место оказания Услуги	Срок оказания Услуги
404196 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Приволжский, ул.Школьная,1;	с 01 декабря 2026 г. по 30 декабря 2026 г.
404176 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Луговой, ул.Красных Зорь, 25	

Режим питания учащихся:

1) по адресу: 404196 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Приволжский, ул.Школьная,1
1-4 классы -38 учащихся.

Количество дней питания в декабре – 22 (выходные дни: суббота, воскресенье; учебные дни: с 01 декабря 2026г. по 30 декабря 2026г.)

Категория учащихся, количество учащихся /мест	Категория дней питания	Время питания
Учащиеся 1- 4 классов (38 учащихся/мест)	понедельник-пятница	с 10.00 до 10.20 (после 2-ого урока)
	суббота	-----
	воскресенье	-----

2) по адресу: 404176 Россия, Светлоярский район, Волгоградская область, п.Луговой, ул.Красных Зорь,25
1-4 классы -7 учащихся.

Количество дней питания в декабре – 22 (выходные дни: суббота, воскресенье; учебные дни: с 01 декабря 2026г. по 30 декабря 2026г.)

Категория учащихся, количество учащихся /мест	Категория дней питания	Время питания
Учащиеся 1- 4 классов (7 учащихся/мест)	понедельник-пятница	с 10.00 до 10.20 (после 2-ого урока)
	суббота	-----
	воскресенье	-----

3.Требования к качественным характеристикам оказываемой Услуги.

Исполнитель должен обеспечивать соблюдение следующих условий качества питания:

1. Оказать Услугу в соответствии с установленными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами:

-СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

-СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4.Требования к условиям оказываемой Услуги.

1. Оказывать Услугу по адресам, согласно п.2.Технического задания.

2. Оказывать Услугу в соответствии с примерными десятидневными меню, составленным с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, рекомендованным СанПиН и согласованное с Территориальным отделом управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области в Светлоярском районе. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами. Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 лет и 12-18 лет). Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, с обязательными ссылками на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

3. Обеспечивать соблюдение в меню процентного соотношения пищевых веществ и энергии по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергии детей, рекомендуемые массы порции.

При формировании рациона питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- выполнение объемов порций;
- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- применение йодированных продуктов в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Центра Госсанэпиднадзора в Волгоградской области от 29.04.2004г. №13 «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов»;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белки, жиры и углеводы);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов их кулинарной обработки;
- искусственная витаминизация холодных напитков аскорбиновой кислотой;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов. Замена продуктов при необходимости разрешается на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов.

4. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо со ссылкой на рецептуру блюда в соответствии со сборником рецептов.

5. Устанавливать предельный размер единой наценки на продукцию предприятий общественного питания в образовательных учреждениях в период оздоровления (в соответствии постановлением Комитета тарифного регулирования Волгоградской области от 30.07.2014г. №29/1 «Об утверждении предельного размера наценки на продукцию, реализуемую предприятиями общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования на территории Волгоградской области», 30 % к стоимости сырья (без налога на добавленную стоимость), используемых для приготовления блюд собственного производства. Предоставлять Заказчику по его требованию первичные документы (накладные, калькуляции), подтверждающие размер указанной наценки.

6. Обеспечивать разнообразный ассортимент блюд с учетом сезонных изменений.

7. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм.

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

9. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. Подтверждать качество используемых продуктов питания декларациями о соответствии либо документами Единой формы, подтверждающими безопасность продукции (товаров) - свидетельствами о государственной регистрации на товары.

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

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

12. Исполнитель в праве дополнительно организовать питание всех обучающихся общеобразовательных учреждений, за счет родительской платы (организованно и через буфетную систему) в соответствии с рекомендованным в школьном питании перечнем продуктов и блюд, режимом питания.

Директора

А.В. Колесникова

Индивидуальный предприниматель
Ю.Н. Кравченко

МП

