

Договор № 10-П

на «Оказание услуг по организации питания детей в общеобразовательном учреждении»

г. Березовский

« ____ » _____ 2026 г.

Березовское муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 10», именуемое в дальнейшем **Заказчик**, в лице директора **Нatalьи Александровны Гусевой**, действующего на основании **Устава**, с одной стороны и **Индивидуальный предприниматель Засухина Людмила Николаевна**, именуемое в дальнейшем **Исполнитель**, действующий на основании Свидетельства о регистрации, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с Федеральным Законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. **Исполнитель** обязуется, по заданию **Заказчика**, организовать и осуществить в соответствии с техническим заданием (Приложение №1 «Техническое задание на Оказание услуг по организации питания детей в общеобразовательном учреждении, являющееся неотъемлемой частью настоящего Договора»), установленными нормами и правилами Оказание услуг по организации питания детей в общеобразовательных учреждениях, а **Заказчик** обязуется своевременно оплачивать эти услуги.

1.2. Настоящий договор заключен на основании Протокола Закупочной комиссии по осуществлению закупок от 10.06.2026 года № 32616188430.

1.3. **Исполнитель** обязуется оказать эти услуги лично в соответствии с техническим заданием Приложение №1 к договору).

1.4. Место оказания услуг: 623720, Свердловская область, Березовский муниципальный округ, п. Монетный, ул. Максима Горького, строение 2а.

1.5. Сроки (периоды) оказания услуг: услуги должны быть оказаны с «01» сентября 2026 г. по «31» декабря 2027 г. (ежедневно за исключением каникулярных, выходных и праздничных дней).

2. Цена договора и порядок расчетов

2.1. Расчеты за оказываемые услуги производятся за счет субсидий из федерального и областного бюджетов на обеспечение питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в Свердловской области. Аванс не предусмотрен.

2.2. Сумма по договору составляет **13 036 638,80** (Тринадцать миллионов тридцать шесть тысяч шестьсот тридцать восемь) рублей 80 копеек НДС не облагается.

2.3. В период оказания услуг по настоящему договору Исполнитель применяет фиксированную величину торговой наценки:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства не более предельной наценки в размере 60% к ценам закупа сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;

- на продукцию (товары), реализуемые без кулинарной обработки – не более предельной наценки в размере 20% по отношению к ценам приобретения товаров.

Фиксированная величина торговой наценки на готовую продукцию включает в себя расходы Исполнителя, связанные с выполнением Исполнителем своих функций, предусмотренных разделом 3 настоящего Договора.

2.4. Оплата Услуг производится ежемесячно (в месяц следующим за отчетным) в безналичной форме на расчетный счет Исполнителя, за фактически оказанные Услуги за каждый месяц по фактическому количеству учащихся, питавшихся в учреждении, на основании акта сдачи-приемки оказанных Услуг, в течение 7 (семи) рабочих дней со дня подписания акта сдачи-приемки оказанных Услуг за предыдущий месяц, на основании выставленного Исполнителем счета-фактуры для оплаты услуг.

Датой оплаты считается дата приема банком Заказчика платежных документов к исполнению.

2.5. Цена настоящего Договора установлена в рублях Российской Федерации.

2.6. Расчеты Заказчиком за оказываемые услуги производятся в пределах лимитов бюджетных средств, выделенных на организацию питания детей общеобразовательных учреждений Березовского муниципального округа.

2.7. Стоимость услуги включает в себя все затраты, связанные с выполнением Исполнителем своей функции по организации питания детей. Цена Договора включает в себя расходы на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей, торговую наценку на продукцию, которая включает в себя стоимость расходов Исполнителя, связанных с выполнением

Исполнителем своих функций в соответствии с техническим заданием (приложение №1 «Техническое задание на Оказание услуг по организации питания детей», являющееся неотъемлемой частью настоящего Договора) и условиями настоящего Договора.

2.8. В случае уменьшения в соответствии с Бюджетным Кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных средств на предоставление субсидий, стороны заключают дополнительное соглашение в части размера и (или) срока оплаты и (или) объема товара.

3. Права и обязанности сторон.

Заказчик обязуется:

3.1. Предоставить Исполнителю помещения пищеблоков и оборудования, находящегося на балансе Заказчика, на основании заключенного договора безвозмездного пользования помещений пищеблоков и оборудования между Исполнителем и Заказчиком. (Приложение 2 к договору).

3.2. Бесперебойно предоставлять в столовую горячую и холодную воду, отопление, в пределах лимита силовую электроэнергию, канализацию, обеспечивающую прием и слив стоков в процессе эксплуатации пищеблока.

3.3. Производить капитальный ремонт пищеблока, вентиляционных систем (по мере необходимости при условии финансирования на данные цели).

3.4. Производить обслуживание электрических сетей до границы балансового разграничения (ввод электропитания технологического оборудования).

3.5. Осуществлять контроль качества приготовления пищи.

3.6. Разрабатывать совместно с Исполнителем и осуществлять мероприятия по улучшению питания воспитанников, по совершенствованию культуры обслуживания.

3.7. Проводить совместно с Исполнителем разъяснительную работу среди родителей учащихся по пропаганде здорового питания и культуре питания.

3.8. Осуществлять контроль организации питания учащихся.

3.9. Заказчик формирует и утверждает состав бракеражной комиссии.

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

Исполнитель обязуется:

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

3.12. Разрабатывает основное (организованное) меню сроком на две недели, согласовывает с Заказчиком.

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

3.14. Осуществляет питание обучающихся согласно основного (организованного) меню, включающего горячее питание, разработанного на период двух недель.

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

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

3.16. Обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к используемому оборудованию и инвентарю, предоставляет необходимые дезинфицирующие средства и прочие расходные материалы, необходимые для оказания услуг.

3.17. Укомплектовывает пищеблок необходимыми кадрами соответствующей квалификации. Обеспечивает персонал, непосредственно оказывающий услуги, спецодеждой.

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

3.19. Обеспечивает сохранность представленных помещений для подготовки пищи к раздаче, оборудования, мебели и т.д., правильно эксплуатирует холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование и обеспечивает условия для его содержания в постоянной исправности. Принимает меры к максимальной механизации труда при подготовке и раздаче пищи.

В случае выхода из строя оборудования Заказчика, используемого Исполнителем при оказании услуг, Исполнитель не освобождается от обязанности обеспечить питанием обучающихся в соответствии с требованиями настоящего договора.

3.20. Доставляет готовую пищу специализированным транспортом. Разгрузка и складирование готовой пищи производится силами Исполнителя.

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

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

Заказчик имеет право:

3.23. Осуществлять проверку качества оказания услуги питания, в том числе с привлечением специалистов, уполномоченных организаций.

3.24. Осуществлять контроль за формированием предельной величины торговой наценки.

4. Изменение и расторжение договора

4.1. Изменение условий Договора при его исполнении допускается по соглашению сторон.

4.2. Изменения, вносимые в условия Договора, осуществляются на основании дополнительных соглашений Сторон, совершенных в письменной форме.

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

5. Ответственность сторон

5.1. При неисполнении (ненадлежащем исполнении) обязательств по Договору, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

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

5.4. Исполнитель несет ответственность по Договору за:

- 1) допущенные отступления от требований, предусмотренных Договором;
- 2) за качество и безопасность оказываемых услуг, жизнь и здоровье обучающихся, учащихся и работников образовательных учреждений при оказании услуг (последствия предоставления услуг) по питанию, за качество реализуемой продукции, соблюдение норм, правил и требований, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания, включая возмещение убытков;
- 2) другие нарушения, предусмотренные действующим законодательством.

5.5. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательства или устранения нарушений.

5.6. В случае если настоящий Договор будет заключен с физическим лицом, сумма, подлежащая уплате такому физическому лицу, уменьшается на размер налоговых платежей, связанных с оплатой контракта.

5.7. Исполнитель несет полную ответственность перед Заказчиком в соответствии с условиями настоящего Договора за действия субподрядчиков, соисполнителей, которых он привлек к исполнению своих обязанностей по Договору.

5.8. Все споры и разногласия между сторонами, возникшие в связи с исполнением настоящего Договора, разрешаются сторонами путем переговоров, а также в досудебном (претензионном) порядке. Срок рассмотрения Претензии 10 календарных дней со дня вручения Претензии стороне - получателю Претензии. По истечении 10 календарных дней с даты окончания срока рассмотрения Претензии, сторона, направившая претензию, вправе обратиться в Арбитражный Суд Свердловской области.

6. Порядок приемки оказанных услуг

6.1. Приемка оказанной услуги производится по фактическому количеству детей, согласно утвержденному меню, на основании акта сдачи-приемки (накладные) оказанных услуг, подписанного обеими сторонами.

6.2. Исполнение обязательств по договору оформляется актом приёма-передачи оказанных Услуг (Приложение №3) за фактически оказанные Услуги, подписываемым Сторонами.

6.3. Приемка результата оказанных услуг, включая срок оформления и подписания документов, осуществляется Заказчиком в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения от Исполнителя акта приёма-передачи оказанных услуг в соответствии с порядком, установленным действующими нормами законодательства, Федерального закона от 18.07.2011 N 223-ФЗ и иными нормативными актами.

6.4. Заказчик самостоятельно определяет ответственных лиц, имеющих право подписи акта приёма-передачи оказанных услуг.

6.5. В случае отказа Заказчика подписать акт приёма-передачи оказанных услуг Заказчик направляет Исполнителю письменный мотивированный отказ.

6.6. Подписание Заказчиком актов и иных документов по приемке оказанных услуг не лишает его права представлять Исполнителю возражения по объему и стоимости услуг по результатам проведенных уполномоченными контрольными органами проверок использования средств автономного учреждения.

6.7. В случае выявления Заказчиком несоответствия сведений об объемах, содержании и стоимости услуг, отраженных в документах, фактически оказанных услуг и их стоимости, определенной в соответствии с настоящим договором, Заказчик немедленно уведомляет об этом Исполнителя и не подписывает документы до внесения Исполнителем в них соответствующих изменений.

6.8. Сторонами ежемесячно проводится сверка взаимных расчетов.

7. Обстоятельства непреодолимой силы

7.1. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательства по договору, несет ответственность, если не докажет, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств.

7.2. О возникновении и прекращении обстоятельства непреодолимой силы Стороны уведомляют друг друга письменно в течение 3 (трёх) рабочих дней с даты их возникновения или прекращения. После прекращения обстоятельства непреодолимой силы Сторона, прекратившая исполнение обязательства по настоящему договору, незамедлительно возобновляет его исполнение. Извещение должно содержать данные о наступлении и характере обстоятельств и возможных последствиях.

7.3. Факт возникновения обстоятельства непреодолимой силы должен быть документально удостоверен уполномоченным органом федеральной, региональной власти или органом местного самоуправления.

7.4. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пунктах 7.2 - 7.3 настоящего раздела, то такая Сторона не вправе ссылаться на возникновение обстоятельства непреодолимой силы в целях обоснования неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения обязательства по настоящему договору, а вторая Сторона вправе не принимать во внимание наступление обстоятельства непреодолимой силы при предъявлении претензий и исковых заявлений в связи с неисполнением и (или) ненадлежащим исполнением обязательств по настоящему договору.

7.5. В случае, если обстоятельства непреодолимой силы будут сохраняться более 3 (трёх) рабочих дней, любая Сторона имеет право предложить другой Стороне расторгнуть его. При прекращении настоящего договора по причинам, указанным в настоящем пункте, Стороны обязаны осуществить взаиморасчеты по своим обязательствам на день прекращения настоящего договора.

8. Гарантии качества оказанных услуг

8.1. Исполнитель гарантирует качество оказанных услуг требованиям, установленным Техническим заданием (приложение №1 «Техническое задание на Оказание услуг по организации питания детей в общеобразовательных учреждениях, являющееся неотъемлемой частью настоящего Договора») и настоящим Договором.

8.2. Качество оказанных услуг и их результатов должно соответствовать условиям Договора и обязательным требованиям, установленным нормативно-техническими актами (СанПиНы, ГОСТы и др.).

9. Антикоррупционная оговорка

9.1. Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники, а также лица, действующие от имени и по поручению Сторон (далее в целях указанного раздела – Стороны), подтверждают соблюдение ими требований законодательства Российской Федерации о противодействии коррупции.

9.2. При исполнении своих обязательств по договору Стороны не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей.

9.3. При исполнении своих обязательств по договору Стороны не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей договора законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции и легализации (отмывании) доходов, полученных преступным путем.

9.4. В случае возникновения у Стороны добросовестных и обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела договора, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме не позднее 5 рабочих дней с момента возникновения указанных подозрений. В письменном уведомлении указываются лица, причастные к нарушению условий договора, фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение настоящего раздела договора.

9.5. Сторона, получившая письменное уведомление о нарушении положений настоящего раздела договора, обязана в течение 10 рабочих дней с даты его получения рассмотреть его и в течение 5 рабочих дней с даты окончания рассмотрения сообщить уведомившей Стороне об итогах его рассмотрения.

9.6. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений настоящего раздела договора с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушений условий настоящего раздела договора.

9.7. В случае подтверждения факта нарушений одной Стороной положений настоящего раздела и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения письменного уведомления о нарушении условий настоящего раздела договора, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий договор в судебном порядке.

9.8. Стороны информируют в письменной форме Департамент противодействия коррупции Свердловской области о случаях коррупционных нарушений не позднее 5 рабочих дней с момента подтверждения факта соответствующего нарушения.

10. Дополнительные условия

10.1. Договор действует с «01» сентября 2026 г. по «31» декабря 2027 г., а в порядке расчетов до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

10.2. Во всем ином, что не предусмотрено Договором, стороны руководствуются действующим законодательством РФ, постановлениями Правительства Свердловской области, нормативными актами органов местного самоуправления.

10.3. Все изменения, дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Договора и должны быть совершены в письменном виде, подписаны полномочными представителями и заверены печатями.

10.4. Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой стороны.

10. Адреса и реквизиты сторон

ЗАКАЗЧИК

БМАОУ СОШ №10

623720, Свердловская область, Березовский
муниципальный округ, п. Монетный, ул. Максима
Горького, строение 2а
тел./факс 8(343)693 40 80
e-mail: bgo_ou10@mail.ru
ОГРН 1026600667807, ИНН 6604010588,
КПП 667801001,
Банк получателя: ОКЦ №1 УГУ Банка России//УФК по
Свердловской области, г. Екатеринбург
ЕКС 40102810645370000054,
р/с 03234643655070006200 БИК ТОФК 016577551

Директор _____ Н.А. Гусева

ИСПОЛНИТЕЛЬ

**Индивидуальный предприниматель Засухина
Людмила Николаевна**

623720, Свердловская обл., г.Березовский, п.Монетный,
ул.Максима Горького, д.2, кв.58.
ИНН 660400652439, ОГРНИП 320665800077610
Тел.: +7 (902) 876-70-62
Эл.почта: L.Zasuxina@yandex.ru
р/с 40802810016540069939
к/с 30101810500000000674 в Уральский банк ПАО
Сбербанк, БИК 046577674

ИП _____ Л.Н. Засухина

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ **на оказание услуг по организации питания обучающихся**

Объект закупки: Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся.

1. Описание объекта закупки: Услуга по организации горячего питания обучающихся представляет собой организацию, ежедневного рационального и полноценного горячего питания, приготовленного с учетом требований санитарных правил и норм (далее по тексту – СанПиН) питания обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции (при необходимости), своевременное снабжение пищеблока необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствие с утвержденным меню, с учетом количества питающихся, обеспечение строгого соблюдения установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок Заказчика, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции, ежемесячное предоставление отчетности об объеме оказанных услуг.

2. Наименование оказываемых услуг: Услуги по организации питания обучающихся

3. Количество оказываемых услуг: В соответствии с Приложением № 1 к договору

4. Место оказания услуг: Березовское муниципальное автономное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10»

Место нахождения: 623720, Свердловская область, Березовский муниципальный округ,
п. Монетный, ул. Максима Горького, строение 2а

5. Сроки (периоды) оказания услуг: Исполнитель в период с 01.09.2026 года по 31.12.2027 года, за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней оказывает услуги в соответствии с согласованным в порядке, установленном в проекте договора примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания обучающихся.

6. Источник финансирования: Субсидии из федерального и областного бюджета.

7. Форма, сроки и порядок оплаты услуг: оплата производится Заказчиком по факту оказания услуг за каждый месяц (за предыдущий месяц), с учетом цены договора и стоимости питания 1 человека в день, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 7 рабочих дней на основании актов оказанных услуг, подписанных сторонами.

8. Условия оказания услуг:

При оказании услуги по организации питания Исполнитель обязуется:

8.1 Организовать ежедневное рациональное и полноценное, приготовленное с учетом требований СанПиН питание обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции (при необходимости), в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее- СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

8.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком и службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области примерное меню на период не менее 2-х недель с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Обязательно наличие разработанного рациона питания школьников (примерного меню, разработанного на период не менее 2-х недель), обеспечивающего учащихся общеобразовательных организаций здоровым питанием, повышающего защитно-адаптационные возможности детского организма в условиях экологического риска (в условиях неблагоприятного воздействия окружающей среды), в том числе:

- обеспечивающего оптимальную количественную и качественную структуру питания (рациональное распределение энергетической ценности по приемам пищи, оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов, соотношения кальция к фосфору) – СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21».

- предусматривающего использование продуктов с высокой биологической ценностью, проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли; использование специализированных пищевых продуктов, обогащенных микронутриентами, и обогащенного продовольственного сырья.

(«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п. 9.3., «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21»).

Обязательное включение в рацион продуктов питания с высокой биологической ценностью, в том числе специализированных:

- йодированная соль;
- хлеб, обогащенный микронутриентами; хлеб из муки грубого помола, муки с добавлением отрубей, зерновые сорта, ржано-пшеничные наряду с изделиями из муки первого сорта.
- растительные масла предпочтительны с высоким содержанием омега-3 жирных кислот (льняное, масло зародышей пшеницы), для улучшения жирно-кислотного состава рациона и использования в салатах в смеси с подсолнечным маслом в соответствии с рекомендациями из Сборника рецептов (см. «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21»),
- ржаные, пшеничные, рисовые отруби (вносятся в блюда путем частичной замены пшеничной муки на муку зародышей пшеницы и отруби в мучные изделия, запеканки, соусы),
- морская капуста и фукус, которые содержат большое количество йода и альгинатов;
- пищевая добавка глутаминовая кислота и ее соли в соответствии с требованиями безопасности ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» может использоваться для изготовления блюд в количестве 10 г на 1 кг готового продукта.

Двухнедельный рацион должен включать рекомендованные нормативными документами продукты в указанных объемах с учетом их взаимозаменяемости, для этого должны быть разработаны рецептуры, утвержден реестр используемых блюд. Продукты должны использоваться с учетом особенностей их технологической обработки (см. рекомендации из Сборника рецептов «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21»)

- обеспечивающего гарантированную безопасность питания («Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21».)

- обеспечивающего физиологически технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, с использованием приемов кулинарной обработки продуктов, сохраняющих пищевую ценность готовых блюд и их безопасность («Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21».)

С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп, обучающихся. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.

8.3 Согласовывать с Заказчиком ежедневное меню.

8.4 Согласовывать со службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области и утверждать с Заказчиком примерный ассортиментный минимум буфетной продукции.

8.5 При формировании стоимости питания обучающихся применять величину торговой наценки, согласно Постановлению Региональной энергетической комиссии Свердловской области (далее по тексту – РЭК Свердловской области) от 10.12.2008 № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства - в размере не более 60% к ценам закупок сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;
- на продукцию (товары), реализуемые без кулинарной обработки – в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров.

8.6 Своевременно осуществлять снабжение за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

8.7 Соблюдать установленные государственными стандартами, технологическими нормативами санитарными, противопожарными правилами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать Государственным стандартам (далее по тексту - ГОСТ), Техническим условиям (далее по тексту – ТУ), СанПин 2.3.2.1078-01.

8.8 Проводить витаминизацию блюд под контролем медицинского работника за счет собственных средств.

8.9 Обеспечить использование предоставленных в аренду помещений пищеблока и материально-технического оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением – для организации питания обучающихся, с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.

8.10 Обеспечить вывоз порожней тары и пищевых отходов своими силами и за счет собственных средств.

8.11 Обеспечить проведение мероприятий по организации питания обучающихся силами своих работников с учетом требований к персоналу, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20». Уровень профессиональной подготовки персонала, привлекаемого к организации питания обучающихся, должен соответствовать предъявляемым законодательством требованиям (Стандарта отрасли ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу", утвержденные Комитетом РФ по торговле 1 марта 1995 г.). Осуществлять контроль за соблюдением работниками требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

8.12 Обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту движимого имущества, которое используется им для организации питания обучающихся, за счет собственных средств. Оплачивать расходы, связанные с эксплуатацией указанного движимого имущества (в том числе заправка холодильного оборудования фреоном), при условии предоставления Заказчиком комплектующих, запасных частей и иных материалов, необходимых для осуществления обслуживания и ремонта.

8.13 При недостаточном количестве весоизмерительного оборудования в пищеблоке, обеспечить его наличие в полном объеме, с действующим сроком поверки и наличием клеймения.

8.14 Обеспечить пищеблок кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, столовыми приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет собственных средств.

8.15 Перед началом приема пищи обучающимися обеспечить накрытие столов в обеденном зале Школы силами своих работников и за счет собственных средств.

8.16 После приема пищи обучающимися обеспечить уборку помещений пищеблока, уборку столов в обеденном зале Школы силами своих работников и за счет собственных средств.

8.17 Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение суточных проб продукции, изготавливаемой Исполнителем, с оплатой расходов за счет собственных средств, в соответствии с нормами и правилами действующего законодательства. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию.

8.18 Обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств.

8.19 Обеспечить наличие следующих документов: бракеражные журналы, книга меню, разработанные технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), протоколы лабораторных исследований на каждую партию поступающей продукции, книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах. Информация об услугах доводится до сведения обучающихся и работников Заказчика посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: цены фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

8.20 Назначить представителя Исполнителя, ответственного за взаимодействия с Заказчиком в процессе взаимодействия во время оказания услуг, а также для взаимодействия при аварийных и других чрезвычайных ситуациях.

8.21 Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

- 8.22 Допускать к работе в пищеблок работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.
- 8.23. Ежемесячно предоставлять отчетность об объеме оказанных услуг по питанию обучающихся за отчетный месяц по установленным формам.
- 8.24. Обеспечить централизованную стирку спецодежды работников Исполнителя, работающих в столовой образовательного учреждения.
- 8.25. Исполнитель заключает договор на вывоз твердых бытовых отходов (ТБО) 4-5 классов опасности, а именно на вывоз отходов, которые образуются во время и после производства на пищеблоке образовательного учреждения в процессе организации питания учащихся.
- 8.26. Обеспечить сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой образовательного учреждения.
- 8.27. Обеспечить доставку и разгрузку продуктов питания в образовательное учреждение силами Исполнителя, доставка специализированным транспортом, в том числе охлаждаемого или изотермического, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки и имеющего санитарный паспорт.
- 8.28. В наглядной и доступной форме довести до сведения детей и работников образовательного учреждения необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения посредством меню (ассортимента) продукции, которое должна размещаться в доступных родителям и детям местах. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; цены и условия оплаты услуг; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности порции.
- 8.24. При взаимодействии с Заказчиком направлять Заказчику и принимать от Заказчика юридически значимые документы в электронной форме путём информационного взаимодействия с информационной системой Заказчика.

9. Требования по оказанию сопутствующих услуг, в т.ч. оборудования.

Заказчиком предусмотрен переход прав пользования муниципальным имуществом и оборудованием на срок оказания услуг.

9.1 В целях организации питания обучающихся Исполнителю на условиях договора аренды (на безвозмездной основе) на срок оказания услуг передается:

- движимое имущество, находящееся в пищеблоке;
- недвижимое имущество: пищеблок по адресам, указанным в приложении № 1 к Договору аренды имущества (Приложение №2 к договору №10-П)

10. Общие требования к оказанию услуг:

Наименование услуг	Требования соответствия к СанПин и Санитарно-эпидемиологические правилам СП
Оказание услуг по организации питания обучающихся	Организация питания детей в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 г. №1675-ст). Соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов гигиенических требований к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов согласно: • СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения; • СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от

	22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»; • Санитарно-эпидемиологическим правилам СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»; • СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции»; • Методические рекомендациям МР 2.4.0179-20; • иным нормативными правовыми актами в области организации детского питания. Нормативно-правовая документация (СанПиН, ГОСТ и пр.) вне зависимости от наличия или отсутствия указаний на внесенные в нее изменения и дополнения должна приниматься к рассмотрению в действующей редакции (с внесенными корректировками, изменениями, дополнениями и др.).
--	--

11.Порядок (последовательность, этапы) оказания услуг:

- Исполнитель в период с 01.09.2026 г. по 31.12.2027 г., за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней оказывает услуги в соответствии с примерным двухнедельным меню, согласованным в порядке, установленном в проекте договора, и утвержденным графиком питания обучающихся.
- Исполнитель ежемесячно в период с 01.09.2026 г. по 31.12.2027 г. предоставляет отчетность об объеме оказанных услуг.

12. Требования к качеству услуг, в том числе технология производства оказания услуг, методы производства оказания услуг, методики оказания услуг:

12.1 Организация питания обучающихся в соответствии с действующими государственными стандартами, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

12.2. Обеспечение производственного контроля качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, проведение входного контроля качества поступающих продуктов, оперативного контроля в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.

12.3. Заказчик вправе осуществлять ежедневный контроль за качеством оказываемых Исполнителем услуг по договору с составлением соответствующих актов, подписываемых уполномоченными представителями Заказчика и Исполнителя. В случае отказа или уклонения Исполнителя от подписания актов, акты оформляются Заказчиком в одностороннем порядке.

13. Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результатов услуг: при оказании услуг Исполнитель обеспечивает необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности. Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания (Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» и другие правовые акты).

14. Правовое регулирование приобретения и использования оказываемых услуг:

- ФЗ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ФЗ от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которого осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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»;
- ОСТ 28-1-95. Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

Заказчик

/Н.А. Гусева/

Исполнитель

/Л.Н. Засухина/

Приложение № 1 к техническому заданию

КАЛЬКУЛЯЦИЯ

на Оказание услуг по организации питания детей в общеобразовательном учреждении Березовское муниципальное автономное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10»»

1	2	3	4	5	6	7
Наименование услуги	Категории обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений БМО обеспечиваемых горячим питанием	Количество детей	Количество дней в периоде	Количество детодней в период оказания услуги (3*4)	Цена за единицу услуги (один детодень питания)	Сумма, руб. (5*6)
Оказание услуг по организации питания детей в ДО	Дети раннего возраста (до 3 лет)	0	0	0,00	0	0,00
	Дети дошкольного возраста (с 3 до 7 лет)	0	0	0,00	0	0,00
с СЕНТЯБРЯ 2026 по декабрь 2026 ДОУ						Итого: 0,00
Наименование услуги	Категории обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений БМО обеспечиваемых горячим питанием	Количество детей	Количество дней в периоде	Количество детодней в период оказания услуги (3*4)	Цена за единицу услуги (один детодень питания),	Сумма, руб. (5*6)
Оказание услуг по организации питания детей в общеобразовательных учреждениях	Обучающиеся 1 - 4х классов (завтрак).	230	81	18 630,00	104,00	1 937 520,00
	Обучающиеся 1 - 4х классов, относящиеся к категории детей с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды (завтрак+обед).	20	81	1 620,00	217,20	351 864,00
	Обучающиеся 5 - 11х классов, относящиеся к льготным категориям в соответствии со статьями 22, 33-1 Закона Свердловской области от	103	81	8 343,00	158,00	1 318 194,00

	15.07.2013 № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области» (обед):					
	Обучающиеся 5 - 11х классов, относящиеся к льготным категориям в соответствии со статьями 22, 33-1 Закона Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»: дети с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды (завтрак+обед).	29	81	2 349,00	255,20	599 464,80
с СЕНТЯБРЯ 2026 по ДЕКАБРЬ 2026 ДОУ ОУ					Итого:	4 207 042,80
с СЕНТЯБРЯ 2026 по ДЕКАБРЬ 2026 ДОУ и ОУ					ИТОГО ВСЕГО:	4 207 042,80

2027 год

1	2	3	4	5	6	7
Наименование услуги	Категории обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений БМО обеспечиваемых горячим питанием	Количество детей	Количество дней в периоде	Количество детодней в период оказания услуги (3*4)	Цена за единицу услуги (один детодень питания)	Сумма, руб. (5*6)
Оказание услуг по организации питания детей в ДО	Дети раннего возраста (до 3 лет)	0	0	0,00	0	0,00
	Дети дошкольного возраста (с 3 до 7 лет)	0	0	0,00	0	0,00
с ЯНВАРЯ 2027 по ДЕКАБРЬ 2027 ДОУ					Итого:	0,00
Наименование услуги	Категории обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений БМО обеспечиваемых горячим питанием	Количество детей	Количество дней в периоде	Количество детодней в период оказания услуги (3*4)	Цена за единицу услуги (один детодень питания),	Сумма, руб. (5*6)

Оказание услуг по организации питания детей в общеобразовательных учреждениях	Обучающиеся 1 - 4х классов (завтрак).	230	170	39 100,00	104,00	4 066 400,00
	Обучающиеся 1 - 4х классов, относящиеся к категории детей с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды (завтрак+обед).	20	170	3 400,00	217,20	738 480,00
	Обучающиеся 5 - 11х классов, относящиеся к льготным категориям в соответствии со статьями 22, 33-1 Закона Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области» (обед):	103	170	17 510,00	158,00	2 766 580,00
	Обучающиеся 5 - 11х классов, относящиеся к льготным категориям в соответствии со статьями 22, 33-1 Закона Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»: детей с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды (завтрак+обед).	29	170	4 930,00	255,20	1 258 136,00
с ЯНВАРЯ 2027 по ДЕКАБРЬ 2027 ДОУ ОУ					Итого:	8 829 596,00
с ЯНВАРЯ 2027 по ДЕКАБРЬ 2027 ДОУ и ОУ					ИТОГО ВСЕГО:	8 829 596,00

ДОГОВОР БЕЗВОЗМЕЗДНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ
К Договору № 10-П от _____ г.

г. Березовский

« ____ » _____ год

Березовское муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 10», в лице директора **Нatalьи Александровны Гусевой**, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Ссудодатель, с одной стороны и **Индивидуальный предприниматель Засухина Людмила Николаевна**, действующий на основании Свидетельства о государственной регистрации, именуемое в дальнейшем Ссудополучатель, с другой стороны, руководствуясь ч. 3.2. ст. 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 года № 135-ФЗ «О защите конкуренции», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА СРОК ДЕЙСТВИЯ

1.1. Ссудодатель передает в безвозмездное временное пользование Ссудополучателю нежилые помещения, указанные в приложении № 1 к настоящему договору, расположенные в здании Ссудодателя по адресу:

- 623720, Свердловская область, Березовский муниципальный округ, п. Монетный, ул. Максима Горького, строение 2а и находящееся в них технологическое, холодильное, весоизмерительное и другое оборудование согласно приложения № 2 к настоящему договору.

Цель безвозмездного пользования – создания необходимых условий для организации питания обучающихся, воспитанников и работников Ссудодателя.

Площадь передаваемых в безвозмездное пользование помещений:

- п. Монетный, ул. Максима Горького, строение 2а 138,1 кв. м.

Помещения закреплены за Ссудодателем на праве оперативного управления, зарегистрированном в Едином государственном реестре прав на недвижимое имущество и сделок с ним:

-- п. Монетный, ул. Максима Горького, строение 2а 66:35:0207011:1073.

1.2. Настоящий договор считается заключенным с момента подписания сторонами акта передачи имущества и действует до 31 декабря 2027 года.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Ссудодатель обязуется:

2.1.1. В пятидневный срок после вступления в силу настоящего договора предоставить помещения, указанные в приложении № 1 к настоящему договору, Ссудополучателю по акту приемки-передачи, который составляется и подписывается в двух экземплярах (приложение №2)

2.1.2. Участвовать в порядке, согласованном с Ссудополучателем, в создании необходимых условий для эффективного использования помещений, указанных в приложении к настоящему договору, поддержания их в надлежащем состоянии.

2.1.3. Оплачивать услуги водоснабжения, водоотведения, отопления и освещения, используемые Ссудополучателем для приготовления пищи.

2.1.4. Оснащать объекты питания, размещенные на территории Ссудодателя, пожарно-сторожевой сигнализацией.

2.2. Ссудодатель имеет право:

2.2.1. Входить в помещение с целью его периодического осмотра на предмет соблюдения условий его эксплуатации и использования в соответствии с настоящим договором и действующим законодательством.

Осмотр может производиться в течение установленного рабочего дня, а в случае аварии - в любое время суток.

2.2.2. Досрочно прекратить исполнение обязательств по настоящему договору в случаях, когда Ссудополучатель:

- использует помещения и оборудования не по целевому назначению, или не в соответствии с настоящим договором;

- не выполняет обязанностей по поддержанию помещений и (или) оборудования в исправном состоянии или их содержанию;

- существенно ухудшает состояния помещений и (или) оборудования;

- без согласия Ссудодателя передал помещения и (или) оборудование третьему лицу;

- расторжения договора на организацию питания.

2.3. Ссудополучатель обязан:

2.3.1. В пятидневный срок после вступления в силу настоящего договора принять от Ссудодателя помещения, указанные в приложении № 1 к настоящему договору, по акту приемки-передачи (приложение №2).

2.3.2. Использовать переданные помещения (приложение № 1) и оборудование (приложение № 3) по назначению, в исправном состоянии.

Обеспечивать содержание и использование предоставляемых помещений и оборудования в соответствии с установленными правилами и требованиями санитарной, технической и пожарной инспекции; правильную эксплуатацию холодильного, торгового, технологического и другого оборудования, содержание его в постоянном исправном состоянии.

2.3.3. Не производить капитальный ремонт и реконструкцию помещения без письменного согласия Ссудодателя.

2.3.4. Не передавать помещения и оборудование, указанные в приложении к настоящему договору, третьим лицам без письменного согласия Ссудодателя.

2.3.5. Осуществлять уборку переданных помещений, за исключением обеденного зала.

2.3.6. Обеспечивать переданные помещения кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и чистящими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.3.7. Обеспечивать беспрепятственный доступ в помещения представителей Ссудодателя, для проведения проверки соблюдения условий настоящего договора, а также предоставлять необходимую документацию, относящуюся к предмету проверки.

2.3.8. После прекращения действия настоящего договора вернуть Ссудодателю помещения, указанные в Приложении № 1 к настоящему договору, по акту приемки-передачи в состоянии не хуже, чем в том, в котором получил, с учетом нормального износа.

3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

3.1. За неисполнение обязательств, предусмотренных настоящим договором, Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.2. Ответственность Сторон за нарушение обязательств по настоящему договору, вызванных действием обстоятельств непреодолимой силы, регулируется законодательством Российской Федерации.

3.3. Ссудополучатель несет ответственность перед Ссудополучателем только в отношении имущества, закрепленного за ним на праве оперативного управления.

4. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ОТКАЗ, ДОСРОЧНОЕ РАСТОРЖЕНИЕ И ПРЕКРАЩЕНИЕ ДОГОВОРА

4.1. Изменение условий настоящего договора допускаются по соглашению Сторон. Предложения по изменению условий настоящего договора рассматриваются Сторонами в месячный срок и оформляются дополнительным соглашением.

4.2. Ссудополучатель вправе во всякое время отказаться от настоящего договора, известив об этом Ссудодателя за один месяц.

4.3. Настоящий договор подлежит досрочному расторжению по требованию одной из сторон в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

4.4. Настоящий договор подлежит досрочному расторжению при невыполнении Ссудополучателем обязательств, предусмотренных п.п. 2.2.2., 2.3.

4.5. Настоящий договор прекращает свое действие в случае ликвидации Ссудополучателя, расторжения договора

5. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

5.1. Все споры и разногласия, возникающие между Сторонами из настоящего договора, разрешаются путем переговоров.

5.2. В случае невозможности разрешения споров или разногласий путем переговоров они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде в установленном действующим законодательством порядке.

6. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

6.1. Приложения к настоящему договору о составе передаваемых в безвозмездное пользование помещений подписывается Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего договора.

6.2. При изменении наименования, местонахождения, банковских реквизитов или реорганизации одной из сторон она обязана письменно в двухнедельный срок после произошедших изменений сообщить другой стороне об этих изменениях.

6.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах (по одному для каждой из Сторон), имеющих одинаковую юридическую силу.

7. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Ссудодатель:

БМАОУ СОШ №10

623720, Свердловская область, Березовский
муниципальный округ, п. Монетный, ул. Максима
Горького, строение 2а
тел./факс 8(343)693 40 80
е-mail: bgo_ou10@mail.ru
ОГРН 1026600667807, ИНН 6604010588,
КПП 667801001,
Банк получателя: ОКЦ №1 УГУ Банка России/УФК по
Свердловской области, г. Екатеринбург
ЕКС 40102810645370000054,
р/с 03234643655070006200 БИК ТОФК 016577551

Директор _____ Н.А. Гусева

Ссудополучатель:

**Индивидуальный предприниматель Засухина
Людмила Николаевна**

623720, Свердловская обл., г.Березовский, п.Монетный,
ул.Максима Горького, д.2, кв.58.
ИНН 660400652439, ОГРНИП 320665800077610
Тел.: +7 (902) 876-70-62
Эл.почта: L.Zasuxina@yandex.ru
р/с 40802810016540069939
к/с 30101810500000000674 в Уральский банк ПАО
Сбербанк, БИК 046577674

ИП _____ Л.Н. Засухина

Помещения, передаваемые в безвозмездное пользование:

-- п. Монетный, ул. Максима Горького, строение 2а – 138,1 кв. м.; согласно экспликации № 4-14;

Приложение №2

АКТ ПРИЕМА-ПЕРЕДАЧИ ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ

г. Березовский

“___” _____ 2026г.

Березовское муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10», именуемое далее «Ссудодатель», в лице директора Гусевой Н.А., действующего на основании устава, с одной стороны, и ИП Засухина Людмила Николаевна, именуемое далее «Ссудополучатель», в лице индивидуального предпринимателя Засухиной Людмилы Николаевны, действующего на основании Свидетельства о регистрации, с другой стороны, на основании заключенного договора от 26 июня 2026г. о безвозмездном пользовании муниципальным имуществом к договору №5/06/2026 от 26.06.2026г. на оказание услуг по организации горячего питания детей в БМАОУ СОШ №10, составили настоящий акт о следующем:

- Ссудодатель передает, а Ссудополучатель принимает в безвозмездное временное пользование муниципальное имущество Березовского муниципального округа на период с 01.09.2026г. на основании договора №5/06/2026 от 26.06.2026г о безвозмездном пользовании муниципальным имуществом к договору №5/06/2026 от 26.06.2026г. на оказание услуг по организации горячего питания в БМАОУ СОШ №10. В состав передаваемого имущества входит:

№ п/п	Основное средство	Инвентарный номер	Дата принятия к учету	Балансовая стоимость	Кол-во	Остаточн. стоимость
1	Картофелечистка МКК-500-01 с подставкой и мезгосборником	41013400153	04.04.2022	137 300,00	1	82379,84
2	Мармит для 1-х блюд Лира МЭП-1Б с гастроемкостями	1013400032	01.10.2012	33500,00	1	0,00
3	Овощерезка ROBOT COUPE CL 30 Bistro	41013400146	10.09.2021	83230,00	1	0,00
4	Машина посудомоечная Abat МПК-500Ф-01	41013400142	10.09.2021	120930	1	10077,50
5	Мясорубка настольная МИМ-300М	1013400012	11.09.2012	25800	1	0,00
6	Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ с подставкой	1013400030	01.10.2012	143 500,00	1	120402,00
7	Плита электрическая 6-ти конф.с жар.шкафом, конвекция с пароувлажнением	41013400155	04.04.2022	200 670,00	1	120402,00
8	Плита электрическая 6-ти конф.с жар.шкафом, конвекция с пароувлажнением	41013400156	04.04.2022	200 670,00	1	142141,25
9	Мясорубка настольная ТОРГМАШ МИМ-300М	41013400154	04.04.2022	75 170,00	1	0,00
10	Тестомес ТОРГМАШ МТМ-110	41013400143	10.09.2021	108 535,00	1	58789,70

11	Холодильный шкаф(среднетемпературный) POLAIR CV110-S	1013400034	01.10.2012	50600,00	1	0,00
12	Шкаф холодильный (низкотемпературный) Эльтон 1,12	1013400035	01.10.2012	50 180,00	1	0,00
13	Посудомойка фронтальная (Березовский)	N000000000000250	07.09.2007	57577,5	1	0,00
14	Шкаф холодильный среднетемпературный Polair CM107- Gm	41013400192	20.04.2023	143000	1	121550,12
15	Печь конвекционная Abat КПП-4П	41013400144	10.09.2021	78 035,00	1	0,00
16	Шкаф расстоечный Abat ШРТ-8-01	41013400145	10.09.2021	44 580,00	1	0,00
17	Ларь морозильный	41013600193	20.04.2023	63000	1	0,00
18	Эл. кипяtilьник КНЭ-50 М2 (Березовский)	N000000000000248	07.09.2007	10 136,50	1	0,00
19	Эл.кипяtilьник КЭН 100	BA0000000192	01.01.2002	10 312,40	1	0,00
20	Пароконвектомат с подставкой (5 гастроемкостей)	41013441750	11.04.2025	557180,00	1	501461,96
21	Мармит для 2-х блюд	41013441751	11.04.2025	213100,00	1	191790,04
22	Шкаф холодильный среднетемпературный Polair CM107-Gm	41013600214	17.06.2024	173478,06	1	141673,76
23	Шкаф холодильный среднетемпературный Polair CM110-Gm	41013600215	17.06.2024	210209,07	1	171670,79
24	Шкаф холодильный среднетемпературный Polair CM114-Gm	41013600213	17.06.2024	233871,06	1	190994,6
25	Овощерезка ROBOT COUPE CL 30 Bistro	41013400146	10.09.2021	83230,00	1	0,00
26	Шкаф для хлеба 800*600*1800, 3 полки	41013600194	14.07.2023	26254,69	1	0,00

Перечень оборудования		имеется в школе
Инвентарь	Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная):	100
	тарелки	100
	бокальчики, стаканы	0
	Столовые приборы (из нержавеющей стали):	297
	ложки десертные	0
	ложки столовые	165
	ложки чайные	0
	вилки	115
	половник	0
	касетницы	17
	Кухонная посуда (из нержавеющей стали):	21
	бачки	4
	бидоны	0
	кастрюли	11

	чайники	6
	ковши	0
	лопатки	0
	миски глубокие	0
	дуршлаки	0
	совки	0
	Кухонный инвентарь:	41
	- ножи,	20
	- разделочные доски,	0
	ведра с крышкой	2
	скалки	0
	противни (лист жарочный)	8
	таз эмалированный	5
	ведро педальное	0
	сковорды	6
	лотки (подносы)	0
	Мерный инвентарь для порционирования блюд:	0
	электрополотенца	2
	ИТОГО	461
Склады	Стеллажи	0
	Подтоварники	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	1
	в том числе: ШХ-1,4	1
	ШХ-0,7	0
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	1
	в том числе: холодильные камеры	1
	низкотемпературные лари	0
	психрометр	0
	Весы	1
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	0
	Картофелеочистительная машина	0
	Овощерезательная машина	0
	Моечные ванны (не менее двух)	0
	раковина для мытья рук	0
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	0
	Моечная ванна (не менее двух)	2
	Универсальный механический привод	0
	Овощерезательная машина	1
	Холодильник	1
	Весы	0
	Раковина для мытья рук	1
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	2
	Среднетемпературные холодильные шкафы	1
	Универсальный механический привод	0
	Овощерезательная машина	0
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	0

	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	2
	Весы	0
	Раковина для мытья рук	1
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	0
	Контрольные весы	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	0
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	0
	электромясорубка	2
	Моечные ванны (не менее двух)	2
	смеситель на раковину для мытья рук	1
	Раковина для мытья рук	1
	водонагреватель	1
Помещение для обработки яиц	Производственный стол	0
	Три моечных ванны (емкости)	0
	Емкость для обработанного яйца	0
	раковина для мытья рук	0
Мучной цех	Производственные столы (не менее 2)	2
	Тестомесильная машина	1
	Контрольные весы	0
	Пекарский шкаф	1
	Стеллажи	0
	Моечная ванна	1
	Раковина для мытья рук.	1
	Условия для просеивания муки	0
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее 3)	0
	Контрольные весы	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	0
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	0
	Овощерезка	0
	Моечные ванны (не менее трех)	0
	Раковина для мытья рук	0
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол	0
	Хлеборезательная машина	0
	Шкаф для хранения хлеба	1
	Раковина для мытья рук	0
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	0
	Электрическая плита (мармиты)	5
	Электрическая сковорода	0
	Духовой (жарочный) шкаф	0
	Пекарский шкаф	0
	Пароконвектомат	2
	Электропривод для готовой продукции	0
	Противочная машина	1
	Электродуховка	1
	Весы	0

	водонагреватель	1
	холодильник прилавков (витрина)	0
	холодильник бытовой для суточных проб	2
	приточно-вытяжная вентиляция (зонт) кондиционер	1
	Раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол	0
	Посудомоечная машина	2
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	1
	Стеллаж (шкаф)	0
	решётки для столовой посуды	0
	касетницы для столовых приборов	0
	Раковина для мытья рук	1
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	0
	Две моечные ванны	2
	Стеллаж	0
	Раковина для мытья рук	1
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	0
Дополнительно	шкаф для спецодежды	0
	столы в столовую	38
	стулья в столовую	153
	мерные ёмкости для дез.средств	0
	накопительная ёмкость	0
	ИТОГО	243

ССУДОДАТЕЛЬ ПЕРЕДАЛ: Березовское муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10»

Директор

Н.А. Гусева

ССУДОПОЛУЧАТЕЛЬ ПРИНЯЛ: Индивидуальный предприниматель Засухина Людмила Николаевна

ИП

Л.Н. Засухина

Оборудование, передаваемое в безвозмездное пользование:
п. Монетный, ул. Максима Горького, строение 2а:

№ п/п	Основное средство	Инвентарный номер	Дата принятия к учету	Балансовая стоимость	Кол-во	Остаточн. стоимость
1	Картофелечистка МКК-500-01 с подставкой и мезгосборником	41013400153	04.04.2022	137 300,00	1	82379,84
2	Мармит для 1-х блюд Лира МЭП-1Б с гастроемкостями	1013400032	01.10.2012	33500,00	1	0,00
3	Овощерезка ROBOT COUPE CL 30 Bistro	41013400146	10.09.2021	83230,00	1	0,00
4	Машина посудомоечная Abat МПК-500Ф-01	41013400142	10.09.2021	120930	1	10077,50
5	Мясорубка настольная МИМ-300М	1013400012	11.09.2012	25800	1	0,00
6	Пароконвектомат ПКА 10-1/ППМ с подставкой	1013400030	01.10.2012	143 500,00	1	120402,00
7	Плита электрическая 6-ти конф.с жар.шкафом, конвекция с пароувлажнением	41013400155	04.04.2022	200 670,00	1	120402,00
8	Плита электрическая 6-ти конф.с жар.шкафом, конвекция с пароувлажнением	41013400156	04.04.2022	200 670,00	1	142141,25
9	Мясорубка настольная ТОРГМАШ МИМ-300М	41013400154	04.04.2022	75 170,00	1	0,00
10	Тестомес ТОРГМАШ МТМ-110	41013400143	10.09.2021	108 535,00	1	58789,70
11	Холодильный шкаф(среднетемпературный) POLAIR CV110-S	1013400034	01.10.2012	50600,00	1	0,00
12	Шкаф холодильный (низкотемпературный) Эльтон 1,12	1013400035	01.10.2012	50 180,00	1	0,00
13	Посудомойка фронтальная (Березовский)	N00000000000250	07.09.2007	57577,5	1	0,00
14	Шкаф холодильный среднетемпературный Polair CM107- Gm	41013400192	20.04.2023	143000	1	121550,12
15	Печь конвекционная Abat КПП-4П	41013400144	10.09.2021	78 035,00	1	0,00
16	Шкаф расстоечный Abat ШРТ-8-01	41013400145	10.09.2021	44 580,00	1	0,00
17	Ларь морозильный	41013600193	20.04.2023	63000	1	0,00
18	Эл. кипяtilьник КНЭ-50 М2 (Березовский)	N00000000000248	07.09.2007	10 136,50	1	0,00
19	Эл.кипяtilьник КЭН 100	BA000000192	01.01.2002	10 312,40	1	0,00
20	Пароконвектомат с подставкой (5 гастроемкостей)	41013441750	11.04.2025	557180,00	1	501461,96
21	Мармит для 2-х блюд	41013441751	11.04.2025	213100,00	1	191790,04
22	Шкаф холодильный среднетемпературный Polair CM107-Gm	41013600214	17.06.2024	173478,06	1	141673,76

23	Шкаф холодильный среднетемпературный Polair CM110-Gm	41013600215	17.06.2024	210209,07	1	171670,79
24	Шкаф холодильный среднетемпературный Polair CM114-Gm	41013600213	17.06.2024	233871,06	1	190994,6
25	Овощерезка ROBOT COUPE CL 30 Bistro	41013400146	10.09.2021	83230,00	1	0,00
26	Шкаф для хлеба 800*600*1800, 3 полки	41013600194	14.07.2023	26254,69	1	0,00

Перечень оборудования		имеется в школе
Инвентарь	Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная):	100
	тарелки	100
	бокальчики, стаканы	0
	Столовые приборы (из нержавеющей стали):	297
	ложки десертные	0
	ложки столовые	165
	ложки чайные	0
	вилки	115
	половник	0
	касетницы	17
	Кухонная посуда (из нержавеющей стали):	21
	бачки	4
	бидоны	0
	кастрюли	11
	чайники	6
	ковши	0
	лопатки	0
	миски глубокие	0
	дуршлаки	0
	совки	0
	Кухонный инвентарь:	41
	- ножи,	20
	- разделочные доски,	0
	ведра с крышкой	2
	скалки	0
	противни (лист жарочный)	8
	таз эмалированный	5
	ведро педальное	0
	сковорды	6
	лотки (подносы)	0
	Мерный инвентарь для порционирования блюд:	0
	электрополотенца	2
	ИТОГО	461
Склады	Стеллажи	0
	Подтоварники	0

	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	1
	в том числе: ШХ-1,4	1
	ШХ-0,7	0
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	1
	в том числе: холодильные камеры	1
	низкотемпературные лари	0
	психрометр	0
	Весы	1
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	0
	Картофелеочистительная машина	0
	Овощерезательная машина	0
	Моечные ванны (не менее двух)	0
	раковина для мытья рук	0
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	0
	Моечная ванна (не менее двух)	2
	Универсальный механический привод	0
	Овощерезательная машина	1
	Холодильник	1
	Весы	0
	Раковина для мытья рук	1
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	2
	Среднетемпературные холодильные шкафы	1
	Универсальный механический привод	0
	Овощерезательная машина	0
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	0
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	2
	Весы	0
	Раковина для мытья рук	1
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	0
	Контрольные весы	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	0
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	0
	электромясорубка	2
	Моечные ванны (не менее двух)	2
	смеситель на раковину для мытья рук	1
	Раковина для мытья рук	1
	водонагреватель	1
Помещение для обработки яиц	Производственный стол	0
	Три моечных ванны (емкости)	0
	Емкость для обработанного яйца	0
	раковина для мытья рук	0
Мучной цех	Производственные столы (не менее 2)	2
	Тестомесильная машина	1
	Контрольные весы	0
	Пекарский шкаф	1
	Стеллажи	0

	Моечная ванна	1
	Раковина для мытья рук.	1
	Условия для просеивания муки	0
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее 3)	0
	Контрольные весы	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	0
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	0
	Овощерезка	0
	Моечные ванны (не менее трех)	0
	Раковина для мытья рук	0
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол	0
	Хлебобрезательная машина	0
	Шкаф для хранения хлеба	1
	Раковина для мытья рук	0
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	0
	Электрическая плита (мармиты)	5
	Электрическая сковорода	0
	Духовой (жарочный) шкаф	0
	Пекарский шкаф	0
	Пароконвектомат	2
	Электропривод для готовой продукции	0
	Протирочная машина	1
	Электрочотел	1
	Весы	0
	водонагреватель	1
	холодильник прилавок (витрина)	0
	холодильник бытовой для суточных проб	2
	приточно-вытяжная вентиляция (зонт) кондиционер	1
	Раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол	0
	Посудомоечная машина	2
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	1
	Стеллаж (шкаф)	0
	решётки для столовой посуды	0
	касетницы для столовых приборов	0
	Раковина для мытья рук	1
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	0
	Две моечные ванны	2
	Стеллаж	0
	Раковина для мытья рук	1
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	0
Дополнительно	шкаф для спецодежды	0
	столы в столовую	38
	стулья в столовую	153
	мерные ёмкости для дез.средств	0
	накопительная ёмкость	0

	ИТОГО	243
--	--------------	------------

АКТ

приёма-передачи оказанных услуг по организации питания обучающихся

к договору № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

г. Березовский

« ____ » _____ 20__ г.

_____, именуемый в дальнейшем «Заказчик»,
в лице _____, действующего на основании _____, с одной стороны и
_____, именуемое(ый) в дальнейшем «Исполнитель», в лице
_____, действующего на основании _____, с другой
стороны, составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В соответствии с договором № _____ от « ____ » _____ 20__ г. Исполнитель оказал, а
Заказчик принял следующие Услуги:

Категория обучающихся:

Смена:

Период оказания Услуг (цикл):

Дата	Кол-во обучающихся	Стоимость сырьевого набора (продуктов питания), руб.	Итого стоимость сырьевого набора, руб.	Стоимость услуги по организации питания обучающихся (сырьевой набор+ наценка), руб.	Итого стоимость услуги по организации питания, руб.

Оказана Услуга на сумму _____ руб. ____ копеек.

2. Количество и качество Услуг соответствуют условиям договора № _____ от « ____ » _____
20__ г.

3. Настоящий акт составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из сторон;

Заказчик

Исполнитель

_____/_____/_____

_____/_____/_____

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат:

00D43C91E4A498B6B8CDDAE46AAC1672D5

Отпечаток сертификата:

68AF37190873B05A298B5710463CB8AFE6139BC5

Владелец: Гусева Наталья Александровна

Организация: БЕРЕЗОВСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №10"

Действителен с 09.02.2026 по 05.05.2027

Дата подписания: 10.07.2026 12:45 (+03:00)

Номер извещения: 32616188430

Номер договора: 10-П

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат:

02751E6D00D5B25FA244CBA70B867AF1B7

Отпечаток сертификата:

8EC6E31CD0B73838D9AE95BA0A202E809ED27A69

Владелец: ЗАСУХИНА ЛЮДМИЛА НИКОЛАЕВНА

Действителен с 06.05.2025 по 06.08.2026

Дата подписания: 10.07.2026 12:36 (+03:00)

Номер извещения: 32616188430

Номер договора: 10-П

