

ИП Лопухова И.А., именуемое в дальнейшем «ИСПОЛНИТЕЛЬ», в лице Лопуховой Ирины Александровны, действующей на основании свидетельства о государственной регистрации № 314595836701413 от 29.12.2014г. с одной стороны, и МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа», именуемый в дальнейшем «ЗАКАЗЧИК» в лице директора Байдиной Татьяны Геннадьевны, действующего на основании Устава, заключили настоящий договор (далее Договор) о следующем:

## 1. ПРЕДМЕТ И ЦЕНА ДОГОВОРА

1.1. ЗАКАЗЧИК поручает, а ИСПОЛНИТЕЛЬ обязуется оказать услуги по организации горячим питанием детей дошкольного возраста и льготных категорий учащихся в образовательном учреждении Заказчика в Заболотском филиале МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа», согласно условиям, определяемым настоящим договором (далее – договор) и Техническим заданием (Приложение 1. к настоящему договору), натуральным нормам питания, соответствующим среднесуточному набору пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждениях (далее по тексту – Услуги).

1.2. Цена договора: 3000000 руб. 00 копеек (Три миллиона рублей 00 копеек), в т.ч.: предельная стоимость питания в день в дошкольных группах составляет 132,06 руб.; предельная стоимость завтрака для учащихся льготных категорий в возрасте от 7 до 11 лет составляет 35,13 рублей, в возрасте от 12 до 18 лет составляет 42,95 рублей; предельная стоимость обеда для учащихся льготных категорий в возрасте от 7 до 11 лет составляет 72,60 рублей, для учащихся в возрасте от 12 до 18 лет составляет 81,40 рублей.

1.3. Цена договора в период исполнения остается максимальной и не может быть изменена в ходе исполнения договора, за исключением случая, когда цена договора может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных договором объема услуг и иных условий его исполнения.

1.4. Цена договора включает все расходы на выполнение условий договора в полном объеме, включая все налоги и другие обязательные платежи, таможенные пошлины, выплаченные или подлежащие выплате, оплаты транспортных расходов внутри страны (города), прочих расходов, связанных с доставкой и разгрузкой товара в их конечном пункте, стоимость прочих услуг (если таковые имеются), страхование, расходы по содержанию технологического оборудования, стоимость тары, упаковки и доставки продуктов, оплату труда работников осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, клеймения весов, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, расходы по оплате коммунальных платежей, расходы на организацию и проведение процедур независимой оценки стоимости аренды имущества, расходы, связанные с арендой имущества, расходы по уплате налога на имущество, расходы связанные со страховкой имущества, уплаты налога на имущество, а также иные расходы, связанные с процессом обеспечения горячим питанием, а также все расходы, связанные с выполнением Технического задания.

1.5. Качество осуществляемых Услуг по настоящему Договору должно соответствовать требованиям Государственных стандартов Российской Федерации и «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» 2.4.52409-08.

## 2. ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

**Заказчик обязуется:**

2.1. Предоставить Исполнителю во временное возмездное пользование (далее по тексту – аренда) специальные помещения, холодильное и другое технологическое оборудование, кухонный инвентарь согласно договору аренды от « 02 » октября 2019 г. № 3 (Приложение № 4 к настоящему договору), для организации производства пищи в соответствии с санитарными правилами и нормами, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности для оказания услуг;

- 2.2. Ежедневно предоставлять Исполнителю письменную заявку на необходимое количество завтраков и обедов на следующий день. Вести учет питания учащихся, ежедневно подтверждать списки питающихся, учащихся, получивших питание;
- 2.3. Создать бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража приготовленных блюд;
- 2.4. Обеспечивать систематический контроль, по согласованному с Исполнителем графику, за соблюдением утвержденного меню, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациону питания соответствующей категории питания учащихся, указанной в Техническом задании (Приложение 1.)
- 2.5. Обеспечить расчистку и содержание в нормативном состоянии, обеспечивающих подъезд транспорта Исполнителя, подъездных путей до пищеблока учреждения;
- 2.6. Производить оплату за организацию питания в соответствии с пунктами 4.2.-4.4. настоящего договора.
- 2.7. Заказчик обязан осуществлять приемку оказываемых услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным настоящим договором. Так же вправе привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Усть-Качкинская средняя школа» от 21.11.2019г.

### **3. ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ**

#### **Исполнитель обязуется:**

- 3.1. Обеспечивать качественным питанием с разнообразным меню льготных категорий учащихся образовательного учреждения по дням недели, согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся (СанПин 2.4.52409-08). При оказании Услуг, с учетом возраста учащихся, соблюдает требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах согласно 10-дневному меню в техническом задании (Приложение 1.)
- 3.2. Выполнять натуральные нормы питания, руководствуясь нормами продуктов питания по общеобразовательным учреждениям.
- 3.3. Обеспечивать высокую культуру обслуживания по обеспечению горячего питания, в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения), рекомендованными Центральным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю для данного учреждения.
- 3.4. Осуществлять приготовление питания для учащихся по двухнедельному (10-дневному) меню, разработанному им, согласованному с Заказчиком и Центральным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю. Обеспечивать своевременное снабжение столовой необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню. Меню вывешивается в местах отпуска готовой продукции и содержит в себе информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ.
- 3.5. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов при организации по обеспечению горячего питания.
- 3.6. Выполнять текущий ремонт помещений пищеблока, холодильного и технологического оборудования на условиях, прописанных в договоре аренды.
- 3.7. В течение 3-х дней с начала оказания услуги доукомплектовать собственным технологическим оборудованием пищеблок Заказчика.
- 3.8. Собственными силами и за счет собственных средств осуществлять доставку продуктов питания.
- 3.9. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи;
- 3.10. Нести ответственность и решать вопросы по обеспечению питания в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности;

- 3.11. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок кухонным инвентарем и посудой;
- 3.12. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок учреждения чистящими и моющими средствами;
- 3.13. Самостоятельно обеспечивать пищеблок необходимыми квалифицированными кадрами, организовывать и проводить мероприятия по повышению квалификации работников пищеблока;
- 3.14. Самостоятельно обеспечивать и нести расходы по проведению медицинских и профилактических осмотров работников столовой в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, а также иметь допуск по группе безопасности для работы с электрооборудованием столовой;
- 3.15. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с письменного согласия Заказчика;
- 3.16. Обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации. Вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- 3.17. Обеспечить в установленном порядке возможность контроля Заказчиком за качеством продуктов питания, при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения, за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, бракеражем готовой продукции, за санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров;
- 3.18. Обеспечивать проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий, а также осуществлять обслуживание системы автоматической пожарной сигнализации, вентиляции, поверку весоизмерительного оборудования.
- 3.19. Ежемесячно в срок до 10 числа месяца, следующего за отчетным, подавать сведения Заказчику об объемах оказанных услуг. Одновременно с указанными ранее сведениями предоставлять акты выполненных Услуг.
- 3.20. Одновременно с поставкой каждой партии товара передавать Заказчику надлежащим образом оформленные сопроводительные документы (накладные, счета-фактуры заверенные печатями и подписями в оригинале), в том числе: заверенные печатями (в оригинале) сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии; удостоверения качества, в котором должны быть отражены номера и даты выдачи удостоверения, наименование товара, показатели качества (сорт, категория, жирность), дата изготовления (дата фасовки), температурные условия хранения для скоропортящихся товаров, срок годности; ветеринарные свидетельства на продукты животноводства и рыбопродукты.
- 3.21. В срок с «09» января 2020 года по «31» декабря 2020 года Исполнитель обязан организовать Услуги по обеспечению питания льготных категорий учащихся в учреждении Заказчика.
- 3.22. Осуществлять раздачу пищи;
- 3.23. Мыть столовую посуду после приема пищи.
- 3.24. Обеспечивать чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений пищеблока, оборудования и инвентаря. Исполнитель снабжает раздаточную достаточным количеством столовой посуды из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями СанПин 2.4.52409-08
- 3.25. Обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции, согласно Перечню документации, которая ведется Исполнителем при обеспечении горячего питания, включенному в Техническое задание (Приложение 1.)
- 3.26. В нерабочее время сдавать помещения столовой под охрану Заказчика в установленном порядке. Порядок сдачи помещения устанавливается в письменном виде Заказчиком и подписывается Исполнителем (Приложение № 3 к настоящему договору).
- 3.27. Обеспечивать сохранность предоставленного для оказания Услуг оборудования, мебели и т.д., правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование и содержать его в исправном состоянии. Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи.

3.28. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему договору.

3.29. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечить вывоз пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

3.30. Производить оплату за предоставленное в аренду имущество на условиях и в сроки, установленные в договоре аренды.

#### **4. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

4.1. Цена Услуг по настоящему договору устанавливается на основании приказа Управления образования администрации муниципального образования «Пермский муниципальный район» № 413 от 25.12.2019г. и является максимальной и не может быть изменена в ходе исполнения договора, за исключением случая, установленного пунктом 1.3. настоящего договора.

4.2. Оплата производится Заказчиком ежемесячно за фактически оказанные Услуги, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 10 банковских дней с момента предоставления Исполнителем акта об оказании Услуг по форме (Приложение 2. к договору), счета или счета-фактуры и при поступлении денежных средств на расчетный счет Заказчика из соответствующего бюджета.

4.3. Оплата за оказанные Услуги осуществляется из расчета количества предоставленных по заявке Заказчика завтраков, обедов за месяц и стоимости обеда, согласованной с Заказчиком до начала текущего месяца в письменной форме, не превышающей предельную стоимость, установленную в пункте 1.2. настоящего договора.

#### **5. ПРАВА СТОРОН**

##### **5.1. Права Заказчика:**

5.1.1. Контролировать качество оказания Услуг и график работы Исполнителя.

5.1.2. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим договором, а также своевременного устранения выявленных недостатков;

5.1.3. Предъявлять Исполнителю претензии по качеству оказываемых Услуг.

5.1.4. Сообщать Исполнителю по телефону и (или) факсу в течение 1 (одного) часа с момента обнаружения сотрудников Исполнителя, непосредственно оказываемых Услуг, в состоянии алкогольного или иного опьянения.

5.1.5. Привлекать для контроля качества независимых экспертов при наличии разногласий. Выбор независимых экспертов осуществляется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

##### **5.2. Права Исполнителя:**

5.2.1. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг;

5.2.2. Исполнитель имеет право самостоятельно определять штатное расписание.

5.2.3. Привлекать для контроля качества независимых экспертов при наличии разногласий. Выбор независимых экспертов осуществляется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2.4. Отказаться от принятия претензии на основании заключения независимой экспертизы.

5.2.5. Направлять в письменном виде претензии Заказчику (при необходимости).

#### **6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.2. В случае полного или частичного неисполнения настоящего договора Исполнителем, последний обязан уплатить Заказчику за каждый день неисполнения обязательств неустойку в размере 0,1% от цены договора и возместить причиненные в результате этого убытки.

6.3. За несвоевременное исполнение обязательств Заказчика, установленных в пункте 4.2. настоящего договора Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки за каждый день просрочки исполнения обязательств в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации.

6.4. Уплата неустойки не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по договору.



6.5. Споры и разногласия по настоящему договору решаются путем предъявления и рассмотрения претензий. В случае если споры и разногласия не будут урегулированы в претензионном порядке, они подлежат разрешению в Арбитражном суде Пермского края.

6.6. Стороны освобождаются от исполнения обязательств по настоящему договору только в случае наступления форс-мажорных обстоятельств. Действия сторон по исполнению настоящего договора определяется при наступлении таких обстоятельств действующим законодательством и обычаями делового оборота.

## 7. СРОК ДЕЙСТВИЯ И ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

7.1. Срок действия договора: с момента подписания договора до исполнения сторонами обязательств, предусмотренных условиями договора.

7.2. Срок оказания Услуг: с «09» января 2020 года по «31» декабря 2020 года.

7.3. Все изменения в договор вносятся только с письменного согласия сторон, оформленного в качестве дополнительного соглашения к настоящему договору.

7.4. Договор может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда.

## 8. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

8.1. При возникновении форс-мажорных обстоятельств (пожар, наводнение и т.д.) стороны не несут ответственности за выплату неустойки и ведут поиск альтернативных способов выполнения договора с письменным уведомлением в течение пяти дней с момента возникновения ситуации.

## 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ.

9.1. В случае расторжения договора, произведенные Исполнителем отделяемые улучшения в специальных помещениях являются собственностью Исполнителя.

9.2. Неотделимые без вреда для имущества Заказчика улучшения остаются в собственности Заказчика.

## 10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

10.1. Настоящий договор составлен в двух экземплярах по одному для каждой из сторон.

10.2. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны лишь в том случае, если они совершены в письменной форме и подписаны обеими сторонами.

10.4. Приложения, являющиеся неотъемлемой частью настоящего договора:

- Приложение № 1 «Техническое задание»;

- Приложение № 2 «Форма акта об оказании услуг по обеспечению горячего питания льготных категорий учащихся»;

- Приложение № 3 «Порядок сдачи в нерабочие время помещения столовой под охрану Заказчика»;

- Приложение № 4 «Договор аренды № 8/1 от «02» октября 2019г.

## 11. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик

МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа»  
Адрес: 614524, Пермский край, Пермский район, с.Усть-Качка, ул. Краснознамённая, 5  
ИНН 5948013899, КПП 594801001

БИК 045773001, тел./факс: 295-27-85

р/с 40701810300003000001

Отделение Пермь г.Пермь

ОГРН 1025902396618

 /Т.Г. Байдина/  
М.П.

Исполнитель

ИП Лопухова И.А.

Адрес: 614523, Пермский край, Пермский район, п. Красный Восход, ул. Садовая д.18

ОГРН 314595836701413,

ИНН 594803306072

р/с 40802810849770001950 Пермское ОСБ №

6984 г.Пермь

к/с 30101810900000000603, БИК 042202603

Тел. 8-912-58-22-876, 8-342-2953-904

 И.А. Лопухова/  


Акт № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

об оказании услуг по обеспечению горячего питания льготных категорий учащихся,

Исполнитель \_\_\_\_\_

Заказчик \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование услуги	Единица измерения	Количество	Цена	Сумма
1	Оказание услуги по обеспечению питания учащихся льготных категорий в возрасте от 7 до 11 лет	Завтрак			
2	Оказание услуги по обеспечению питания учащихся льготных категорий в возрасте от 12 до 18 лет	Завтрак			
3	Оказание услуги по обеспечению питания учащихся льготных категорий в возрасте от 7 до 11 лет	Обед			
4	Оказание услуги по обеспечению питания учащихся льготных категорий в возрасте от 12 до 18 лет	Обед			
5	Оказание услуги по обеспечению питания детей дошкольного возраста	Дето-день			
	ИТОГО				

Всего: \_\_\_\_\_ руб. (сумма прописью)

Услуги оказаны полностью и в срок, стороны претензий друг к другу не имеют.

Исполнитель \_\_\_\_\_



Заказчик \_\_\_\_\_





**Порядок сдачи в нерабочие время помещения столовой под охрану  
МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа»**

ИП Лопухова И.А. именуемое в дальнейшем «ИСПОЛНИТЕЛЬ», в лице Лопуховой Ирины Александровны действующей на основании свидетельства о государственной регистрации № 314595836701413 от 29.12.2014г. с одной стороны и МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа», именуемое в дальнейшем «ЗАКАЗЧИК», в лице директора Байдиной Татьяны Геннадьевны, действующей на основании Устава, с другой стороны решили установили следующий порядок сдачи в нерабочие время помещения столовой под охрану:

1. Работники столовой после окончания рабочего времени закрывают окна. Закрытые двери одним экземпляром ключей ведущие в помещение столовой, опечатывают.
2. В устном виде сообщают об этом вахтеру Заказчика. Вахтер производит проверку.
3. Второй экземпляр ключей хранится у Заказчика в опечатанной коробке. При необходимости в присутствии работников Исполнителя или работников администрации поселения, органов государственной власти может произвести вскрытие данной коробки и обеспечить доступ в помещение столовой. О чем в устной форме по телефону информирует Исполнителя.
4. Перед началом рабочего времени работники Исполнителя производят вскрытие помещения столовой в присутствии работников Заказчика.

Заказчик  
МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа»  
  
Адрес: 614524, Пермский край, Пермский район, с.Усть-Качка, ул. Краснознамённая, 5  
ИНН 5948013899, КПП 594801001  
БИК 045773001, тел./факс: 295-27-85  
р/с 40701810300003000001  
Отделение Пермь г.Пермь  
ОГРН 1025902396618

Исполнитель  
ИП Лопухова И.А.  
Адрес: 614523, Пермский край, Пермский район, п. Красный Восход, ул. Садовая д,18  
ОГРН 314595836701413,  
ИНН 594803306072  
р/с 40802810849770001950 Пермское ОСБ № 6984 г. Пермь,  
к/с 30101810900000000603, БИК 042202603  
Тел. 8-912-58-22-876, 8-342-2953-904



/Т.Г. Байдина/

М.П.



/И.А. Лопухова/

М.П.

## ДОГОВОР АРЕНДЫ № 3

«02» октября 2019 года

Пермский край, Пермский муниципальный район,  
с. Усть-Качка

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Усть-Качкинская средняя школа»,** именуемое в дальнейшем **Арендодатель,** в лице директора Байдиной Татьяны Геннадьевны, действующей на основании Устава, с одной стороны и **Индивидуальный предприниматель Лопухова Ирина Александровна,** именуемый в дальнейшем **Арендатор,** в лице Лопуховой Ирины Александровны, действующего на основании свидетельства о государственной регистрации № 314595836701413 от 29.12.2014г., с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем **Стороны,** заключили настоящий договор о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА.

1.1. Руководствуясь пунктом 2 части 3.2 статьи 17.1 Федерального закона № 135-ФЗ от 26.07.2006 г., с целью реализации требований пункта 15 части 3 статьи 28 Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г., по согласованию с управлением образования администрации Пермского муниципального района, в соответствии с письменным разрешением комитета имущественных отношений администрации Пермского муниципального района от «23» августа 2019 г. № 3489 Арендодатель предоставляет, а Арендатор принимает во временное возмездное пользование (далее по тексту – аренда) нежилые помещения площадью 127,8 кв.м. (позиции №№11,13-14, на 1 этаже по техническому паспорту Пермского районного филиала ГУП «ЦТИ Пермского края» по состоянию на «10» ноября 2007 года, инвентарный номер 202) в здании Арендодателя по адресу: Пермский край, Пермский район, д. Горшки, ул. Школьная, д.4, обозначенные на выкопировке из технического паспорта в Приложении № 1, являющимся неотъемлемой частью настоящего договора, а также оборудование, указанное в Приложении № 2, являющимся неотъемлемой частью настоящего договора, (далее вместе по тексту именуемые – Имущество).

1.2. Имущество принадлежит Арендодателю, на праве оперативного управления в соответствии с приказом комитета имущественных отношений администрации Пермского муниципального района от «20» января 2006 г. № 38 и свидетельства о государственной регистрации оперативного управления от «23» мая 2016 г. № 454237, выданного Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Пермскому краю.

1.3. На дату заключения настоящего договора Имущество свободно от прав третьих лиц.

1.4. Имущество предоставляется Арендатору для организации питания обучающихся и работников Арендодателя в полном соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26.

1.5. Передача Имушества Арендатору осуществляется по Акту приема-передачи Имушества (Приложение № 3, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора). Дата подписания Акта приема-передачи Имушества является датой начала владения и пользования Арендуемым имуществом и началом срока аренды.

1.6. Настоящий договор на основании части 2 статьи 609 Гражданского Кодекса Российской Федерации подлежит государственной регистрации в уполномоченном Правительством Российской Федерации органе.

### 2. СРОК АРЕНДЫ

2.1. Срок аренды Имушества по настоящему договору устанавливается с «01» октября 2019 года по «30» сентября 2024 года включительно, а договор вступает в силу с момента его регистрации.

### 3. РАЗМЕР АРЕНДНОЙ ПЛАТЫ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ



3.1. Плата за аренду Имущества по настоящему договору (далее по тексту – арендная плата) в месяц составляет – 10507,00 (Десять тысяч пятьсот семь) рублей 00 копеек, «без НДС».

3.2. Размер арендной платы по настоящему договору установлен в соответствии с экспертным заключением по оценке размера арендной платы «01» августа 2019 года № 9091, выданным ООО Промпроект-Оценка».

3.3. Арендная плата за неполный месяц аренды рассчитывается пропорционально фактическому количеству дней соответствующего месяца, в течение которых Имущество использовалось Арендатором.

3.4. Арендная плата за аренду Имущества по настоящему договору начинает начисляться с момента подписания Сторонами Акта приема-передачи имущества и до момента возврата Арендуемого имущества Арендодателю.

3.5. Внесение арендной платы по настоящему договору производится Арендатором, ежемесячно, не позднее 10 (Десятого) числа месяца, следующего за отчетным.

3.6. Обязательство Арендатора по оплате любых платежей считается выполненным с момента поступления денежных средств на расчётный счет Арендодателя.

3.7. Форма расчетов по настоящему договору – безналичные денежные средства, перечисляемые Арендатором на указанный в разделе 9 настоящего договора счет Арендодателя.

3.8. Валюта расчетов по настоящему договору – рубль Российской Федерации.

3.9. Арендодатель вправе в одностороннем порядке изменить размер арендной платы в порядке, предусмотренном действующим законодательством Российской Федерации. Об изменении размера арендной платы Арендодатель в письменном виде уведомляет Арендатора не менее чем за 30 (тридцать) календарных дней до даты его изменения. Отказ Арендатора от уплаты изменённой арендной платы, является основанием для отказа Арендодателя от исполнения настоящего договора полностью.

#### **4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

##### **4.1. Арендодатель имеет право:**

4.1.1. Досрочно расторгнуть настоящий договор в одностороннем порядке в случае нарушения Арендатором срока внесения арендной платы и/или размера вносимой арендной платы по настоящему договору более чем на 30 (Тридцать) рабочих дней, а также удерживать принадлежащее Арендатору имущество, находящееся на территории Арендодателя, до тех пор, пока Арендатором не будут исполнены денежные обязательства по настоящему договору.

4.1.2. В согласованное с Арендатором время проводить совместно с Арендатором осмотр Имущества с составлением итогового документа – акта осмотра, отражающего техническое состояние Имущества. В ходе осмотра, кроме прочего, проверять соблюдение Арендатором установленных технических, противопожарных и санитарных норм и правил, проверять документы по использованию, обслуживанию и содержанию Имущества. В случае выявления нарушений выдавать Арендатору предписание о необходимости устранить нарушения в срок, достаточный для устранения нарушений, но не менее чем 1 (один) месяц.

4.1.3. Письменно предупреждать Арендатора о необходимости надлежащего исполнения им обязательств по настоящему договору и/или об устранении в письменно согласованный с Арендодателем срок нарушений условий настоящего договора.

##### **4.2. Арендодатель обязан:**

4.2.1. Не позднее 2 (двух) календарных дней с момента подписания настоящего договора предоставить Арендатору Имущество, передав его по акту приема-передачи с указанием в нем состояния Имущества.

4.2.2. Передать Имущество свободным от прав третьих лиц.

4.2.3. Не препятствовать Арендатору, пользоваться Имуществом в период действия настоящего договора при условии соблюдения Арендатором положений настоящего договора.

4.2.4. Незамедлительно информировать Арендатора о любых притязаниях третьих лиц в отношении Имущества, возникших в период действия настоящего договора.

4.2.5. Не вмешиваться в хозяйственную деятельность Арендатора, если она не противоречит положениям настоящего договора, действующего законодательства Российской Федерации и не причиняет ущерб Арендодателю.

4.2.6. Незамедлительно извещать Арендатора о всех повреждениях, авариях, или иных событиях, нанесших или грозящих нанести ущерб Имуществу, и своевременно принимать необходимые меры по предотвращению угрозы дальнейшего разрушения или повреждения Имущества.

4.2.7. В соответствии с п. 3.9 настоящего договора обеспечить перерасчет арендной платы и довести его до сведения Арендатора.

#### **4.3. Арендатор имеет право:**

4.3.1. Беспрепятственного доступа работников Арендатора и/или посетителей в Имущество в течение всего срока аренды и в соответствии с установленным режимом работы Арендодателя.

4.3.2. С предварительного письменного согласия Арендодателя обозначать свое местонахождение в Имуществе путем размещения на отдельных частях здания (стенах, дверях) соответствующих вывесок, указательных табличек, стендов.

#### **4.4. Арендатор обязан:**

4.4.1. Произвести регистрацию настоящего договора в уполномоченном Правительством Российской Федерации органе в установленные сроки и в соответствии с установленными процедурами.

4.4.2. Вносить арендную плату в размере, порядке и сроки, установленные настоящим договором.

4.4.3. Использовать Имущество в соответствии с условиями настоящего договора и назначением Имущества, указанными в п. 1.4. настоящего договора.

4.4.4. Возмещать фактически понесенные Арендодателем расходы на организацию и проведение процедур независимой оценки стоимости аренды Имущества на основании предоставленных Арендодателем Арендатору расчетов, заверенных копий подтверждающих документов и установленных действующим законодательством Российской Федерации финансовых документов в срок не позже 30 календарных дней с момента получения указанных документов.

4.4.5. Обеспечить соблюдение в процессе аренды Имущества требований действующего законодательства Российской Федерации, требований иных нормативных актов, регламентирующих деятельность, соответствующую профилю Арендодателя, а также организовывать за счет собственных средств выполнение предписаний уполномоченных государственных органов.

4.4.6. В течение 30 календарных дней с даты начала аренды, указанной в п. 2.1. настоящего договора заключить с соответствующими организациями договоры на техническое обслуживание Имущества и оказание коммунальных услуг с указанием на обязанность Арендатора содержания Имущества и прилегающей территории в порядке, предусмотренном техническими, санитарными и противопожарными правилами (в том числе вывоз мусора, дезинсекция, дератизация, уборка территории, очистка кровли от снега и т.д.). В случае объективной невозможности заключения таковых договоров, возмещать фактически понесенные затраты Арендодателя на коммунальные услуги, а также услуги по содержанию и обслуживанию переданного в аренду Имущества на основании ежемесячно предоставляемых Арендодателем Арендатору расчетов и установленных действующим законодательством Российской Федерации финансовых документов.

4.4.7. В соответствии с условиями, указанными в п. 4.4.6. настоящего договора, оплачивать возмещение фактически понесенных затрат Арендодателя в полном объеме и в срок не позже 10 (десяти) рабочих дней с момента получения финансовых документов от Арендодателя.

4.4.8. За счет собственных средств систематически в установленные нормативными актами, иными нормами и правилами сроки осуществлять проверку технического состояния Имущества, проводить профилактический, технический контроль установленного (смонтированного) в арендуемых помещениях оборудования, инженерных сетей, в том числе водопроводно-канализационной сети, отопления, вентиляции, электросети, охранно-пожарной сигнализации.

4.4.9. Не сдавать Арендуемое имущество в субаренду.

4.4.10. Обеспечить сохранность Имущества, в том числе всех инженерных сетей и коммуникаций, в пределах границ ответственности Арендатора. Границы ответственности Арендатора устанавливаются по границе, обозначенной на копии технического паспорта

объектов недвижимости, переданных в аренду в соответствии с Приложением № 2 к настоящему Договору.

4.4.11. Незамедлительно извещать Арендодателя о всех повреждениях, авариях, или иных событиях, нанесших или грозящих нанести ущерб Имууществу, и своевременно принимать необходимые меры по предотвращению угрозы дальнейшего разрушения или повреждения Имуущества. При обнаружении фактов причинения имущественного вреда незамедлительно обращаться в органы внутренних дел.

4.4.12. Не ухудшать состояние Имуущества. Соблюдать технические, противопожарные и санитарные нормы и правила при эксплуатации Имуущества.

4.4.13. Осуществлять за собственный счет капитальный и текущий ремонт арендуемого Имуущества его своевременное, установленное технологическими регламентами, техническое обслуживание (включая переданное оборудование, фасад; общие площади арендуемого имущества (при их наличии)). Не позднее 7 (семи) календарных дней с момента подписания настоящего договора назначить должностных лиц, ответственных за пожарную безопасность, электробезопасность, и предоставить копии локальных актов о назначении Арендодателю.

4.4.14. Не производить перепланировок Имуущества, прокладок сетей, не соответствующих техническому плану, планам (проектам) прокладки сетей без письменного разрешения Арендодателя, а также в необходимых случаях – без проектной документации, согласованной в установленном порядке. После получения письменного разрешения производить их с соблюдением установленных норм и правил и за свой счет. После завершения работ передать Арендодателю все технические документы на результат работ (схемы прокладок, проектная документация и т.д.).

4.4.15. В случае обнаружения Арендодателем самовольных перестроек, нарушения целостности стен, перегородок и/или перекрытий, переделок и/или прокладок сетей, вносящих коррективы в технические планы Имуущества, планы (проекты) прокладки сетей, Арендатор обязан за свой счет в срок, установленный с Арендодателем, ликвидировать произведённые переделки и привести Имуущество в первоначальный вид, устранить нарушения настоящего договора за свой счет.

4.4.16. В установленные Роспотребнадзором, Госпожнадзором, Ростехнадзором и иными контролирующими органами сроки предоставлять все необходимые документы и выполнять предписания указанных органов по устранению (ликвидации) ситуаций, ставящих под угрозу сохранность Имуущества, экологическую, противопожарную, техническую и санитарную обстановку, вызванных действиями Арендатора, а также выполнять предусмотренные пунктом 4.1.2. настоящего договора предписания Арендодателя по устранению нарушений договорных обязательств.

4.4.17. В течение 5 (пяти) рабочих дней информировать Арендодателя о получении каких-либо уведомлений, приказов, требований, указаний и прочего, а также обо всем, что может ущемить права сторон по владению и аренде Имуущества или привести к их временному или постоянному ограничению.

4.4.18. Обеспечивать представителям Арендодателя, а также иным лицам, действующим по его поручению, беспрепятственный доступ к Имууществу для проведения его осмотра и проверки соблюдения условий настоящего договора, проводимого согласно пункту 4.1.2. настоящего договора, в согласованное время.

4.4.19. Письменно уведомить Арендодателя не позднее, чем за 30 календарных дней о предстоящем освобождении Имуущества, как в связи с окончанием срока действия договора, так и при досрочном его расторжении.

4.4.20. При расторжении договора до момента возврата Имуущества по передаточному акту освободить его от произведенных отдельных улучшений, иного имущества, принадлежащего Арендатору. При этом под отдельными улучшениями стороны договорились понимать любые улучшения Имуущества, которые могут быть отделены без нанесения какого бы то ни было ущерба для конструкции и внешнего вида (интерьера) Имуущества и использования Имуущества в соответствии с его функциональным назначением.

4.4.21. Вернуть Имуущество Арендодателю по двухстороннему передаточному акту в течение 3 (трех) дней с момента расторжения настоящего договора в том состоянии, в котором оно находилось в момент заключения настоящего договора с учётом нормативного износа с

исправно работающими сетями и коммуникациями, а также передать Арендодателю все неотделимые улучшения Имушества.

4.4.22. Неотделимые улучшения Имушества, произведенные Арендатором, как с согласия Арендодателя, так и при отсутствии такового, в момент возврата Имушества поступают в собственность Арендодателя. Стоимость неотделимых улучшений, произведенных Арендатором, не возмещается во всех случаях прекращения действия настоящего договора.

## **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН И ФОРС-МАЖОР**

5.1. За неисполнение и/или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. Стороны пришли к соглашению, что установленные настоящим договором санкции за неисполнение или ненадлежащее исполнение Сторонами договорных обязательств носят штрафной характер, то есть убытки, причиненные Стороне неисполнением или ненадлежащим исполнением другой Стороной договорных обязательств, могут быть взысканы в полной сумме сверх штрафных санкций, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации и настоящим договором.

5.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Арендатором обязательства по своевременному и полному внесению арендной платы и/или иных необходимых платежей (а также невыполнение и/или ненадлежащее выполнение своих обязательств), Арендодатель вправе взыскать с Арендатора пеню в размере 0,1 % от размера месячной арендной платы за каждый календарный день задержки выполнения обязательств.

5.4. Уплата штрафных санкций, возмещение убытков не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств в натуре.

5.5. В случае выбытия арендуемого Имушества из строя ранее полного амортизационного срока службы, при наличии доказанной вины, Арендатор выплачивает, в соответствии с действующим законодательством, Арендодателю недовнесенную арендную плату и причиненные убытки.

5.6. При несвоевременном возврате и/или освобождении Имушества Арендатор выплачивает неустойку Арендодателю в размере 0,5 % от величины месячной арендной платы за каждый день несвоевременного возврата и/или освобождения Имушества.

5.7. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору в случае, если это вызвано действием обстоятельств непреодолимой силы, под которыми понимаются возникшие после вступления в силу настоящего договора чрезвычайные и непредотвратимые при данных условиях обстоятельства, которые ни одна из сторон не могла ни предвидеть, ни предотвратить разумными мерами, исключая финансовую несостоятельность сторон. К таким событиям чрезвычайного и непредотвратимого характера относятся: землетрясения, наводнения и иные природные стихийные явления, а также военные действия, массовые эпидемии, забастовки, организованные в установленном законом порядке, принятие органами государственной власти или управления нормативных актов, повлекших за собой невозможность исполнения настоящего договора.

5.8. Сторона, для которой вследствие обстоятельств непреодолимой силы создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему договору, обязана известить в письменной форме другую сторону о наступлении или прекращении обстоятельств непреодолимой силы не позднее трех рабочих дней с момента их наступления или прекращения, и передать другой стороне выданный региональной Торгово-промышленной палатой или другим уполномоченным органом сертификат, подтверждающий наличие обстоятельств непреодолимой силы, в течение десяти рабочих дней с момента их наступления.

5.9. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы срок выполнения сторонами обязанностей по настоящему договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют такие обстоятельства, при условии своевременного извещения другой стороны в соответствии с настоящим пунктом договора. Несвоевременное, сверх указанных сроков, извещение об обстоятельствах непреодолимой силы и (или) несвоевременное предоставление либо непредставление сертификата региональной Торгово-промышленной



палаты или другим уполномоченным органом лишает соответствующую сторону права ссылаться на обстоятельства непреодолимой силы.

5.10. Освобождение одной из сторон от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение какой-либо из ее обязанностей по настоящему договору в связи с обстоятельствами непреодолимой силы не влечет освобождения данной стороны от ответственности за неисполнение иных обязанностей по настоящему договору.

## **6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА**

6.1. Договор может быть изменен или расторгнут в любое время по письменному соглашению Сторон.

6.2. Настоящий договор может быть расторгнут досрочно по письменному соглашению сторон, а также в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Арендодатель вправе в одностороннем порядке досрочно прекратить действие настоящего договора в случаях невыполнения и/или ненадлежащего выполнения Арендатором обязательств, предусмотренных пунктами 3.9, 4.4.1 – 4.4.14 настоящего договора, а также в случае задолженности Арендатора в размере месячной арендной платы, предусмотренной п. 3.1 настоящего договора, и неуплаты штрафных санкций, предусмотренных в разделе 5 настоящего договора, после направления Арендатору письменного предупреждения о необходимости исполнения обязательств или устранения их нарушений в срок не более 10 календарных дней.

6.4. Расторжение настоящего договора не освобождает Арендатора от необходимости погашения задолженности по арендной плате, пеням, штрафам, прочим платежам, установленным настоящим договором, причиненный убытков.

## **7. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ**

7.1. Все споры и разногласия по настоящему договору Стороны будут стремиться разрешить в порядке досудебного разбирательства: путем направления претензий.

7.2. Претензионный порядок урегулирования споров по настоящему договору обязателен для Сторон. Сторона, получившая претензию, обязана рассмотреть ее и направить другой Стороне мотивированный и обоснованный ответ с приложениями заказным письмом с уведомлением о вручении не позднее, чем через 3 (три) рабочих дня с момента получения претензии. Если соглашение Сторонами не будет достигнуто, то споры и разногласия подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Пермского края.

## **8. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

8.1. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим договором, регламентируются действующим гражданским законодательством Российской Федерации.

8.2. Подписывая настоящий договор, соответствующие лица подтверждают, что они наделены полномочиями подписывать настоящий договор от лица своих организаций. Они также подтверждают, что организация, от лица которой они подписывают настоящий договор, обязуется следовать и выполнять условия настоящего договора.

8.3. Реорганизация Арендодателя, а также перемена собственника арендуемого Имущества не является основанием для изменения условий или расторжения настоящего договора.

8.4. Любые соглашения Сторон по дополнению и/или изменению условий настоящего договора имеют силу и являются неотъемлемой частью настоящего договора, в том случае, если они оформлены в письменном виде, подписаны Сторонами и скреплены печатями Сторон.

8.5. Вся переписка Сторон, направленная по адресам Сторон, указанным в настоящем договоре, будет считаться направленной по надлежащему адресу, если одна Сторона письменно не уведомит другую Сторону об изменении своего адреса (в таком случае изменение адреса будет считаться обязательным для Стороны с момента получения ей такого письменного уведомления другой Стороны).

8.6. Вся корреспонденция, направленная по адресам Сторон и возвращенная с отметкой оператора связи об отсутствии адресата, считается полученной Стороной с даты предоставления вышеуказанной отметки, либо в случае невозвращения оператором связи уведомления о

вручении – по истечении 14 (четырнадцати) календарных дней с даты передачи одной Стороной заказного письма оператору связи для вручения другой Стороне.

8.7. Любая из Сторон настоящего договора имеет право передать свои права и обязательства по настоящему договору третьей стороне только при наличии письменного согласия другой Стороны.

8.8. В случае изменения реквизитов Сторон (почтовых, банковских, отправительских, отгрузочных и т.п.), регистрационных сведений (юридический адрес, ИНН, КПП, ОКВЭД и т.п.), реорганизации, изменения наименования, формы собственности, организационно-правовой формы Стороны обязаны сообщить друг другу об этом в течение 3 (трех) рабочих дней с момента возникновения таких обстоятельств. Сторона, не сообщившая другой Стороне об указанных обстоятельствах, несет риск имущественной ответственности, за убытки и иные неблагоприятные последствия причиненные вследствие этого другой Стороне.

8.9. Любые расходы Арендатора, понесённые им в связи с данным договором и эксплуатацией Имущества, ему не компенсируются и не возмещаются, кроме тех расходов, в отношении которых оговорено иное.

8.10. На момент подписания, настоящий договор составлен в 3 (трех) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для Арендодателя, Арендатора и Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Пермскому краю.

8.11. Неотъемлемой частью настоящего договора являются следующие приложения:

Приложение № 1 – обозначение на копии технического паспорта объектов недвижимости, передаваемых в аренду;

Приложение № 2 – оборудование, передаваемое в аренду;

Приложение № 3 – акт приема-передачи имущества.

## 9. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

### Арендодатель:

МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа»

Адрес: 614524, Пермский край, Пермский район, с. Усть-Качка, ул. Краснознаменная, д.5

ОГРН 1025902396618

ИНН 5948013899, КПП 594801001


р/с 40701810300003000001 в Отделение

Пермь г. Пермь

БИК 045773001

От Арендодателя:

Директор

  
/Т.Г. Байдина/  
М.П.



### Арендатор:

ИП Лопухова И.А.

Адрес: 614523, Пермский край, Пермский район, п. Красный Восход, ул. Садовая, д.12

ОГРН 314595836701413,

ИНН 594803306072,


р/с 40802810849770001950 в Пермское ОСБ

№ 6984 г. Пермь

к/с 30101810900000000603, БИК 042202603

От Арендатора:

(должность)

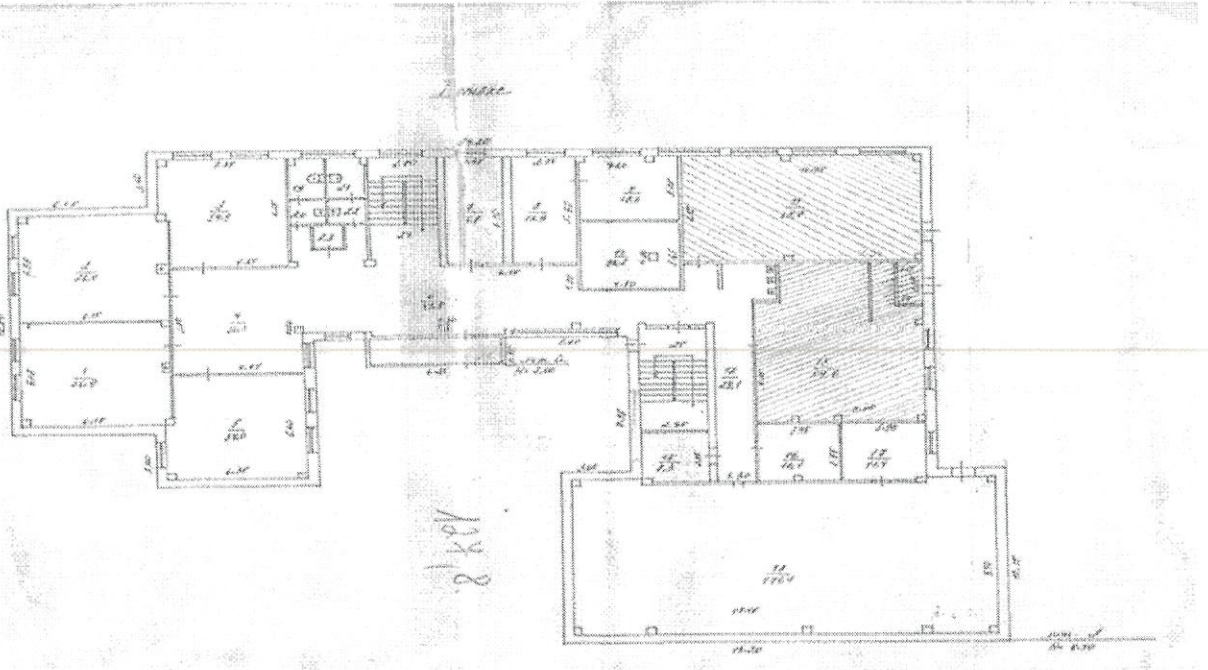
  
/ И.А. Лопухова /  
М.П.



**Приложение № 1**

К договору аренды  
№ 3 от «02» октября 2019 года

**Обозначение на копии технического паспорта объектов недвижимости,  
передаваемых в аренду.**



**Арендодатель:**

МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа»

Адрес: 614524, Пермский край, Пермский район, с. Усть-Качка, ул. Краснознаменная, д.5

ОГРН 1025902396618

ИНН 5948013899, КПП 594801001

р/с 40701810300003000001 в Отделение

Пермь г. Пермь

БИК 045773001

От Арендодателя:

Директор



/Т.Г. Байдина/

М.П.

**Арендатор:**

ИП Лопухова И.А.

Адрес: 614523, Пермский край, Пермский район, п. Красный Восход, ул. Садовая, д.12

ОГРН 314595836701413,

ИНН 594803306072,

р/с 40802810849770001950 в Пермское ОСБ

№ 6984 г. Пермь

к/с 30101810900000000603, БИК 042202603

От Арендатора:

(должность)



/ И.А. Лопухова /



**Приложение № 2**К договору аренды  
№ 3 от «02» октября 2019 года**Оборудование, передаваемое в аренду.**

**Арендодатель** передает, а **Арендатор** принимает перечисленное ниже оборудование, находящееся в помещениях МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа» в здании образовательного учреждения по адресу: Пермский край, Пермский район, д. Горшки, ул. Школьная, д.4, именуемое в настоящем Договоре **Имущество**.

№ п/п	Наименование объекта нефинансового актива	Номер (код) объекта учета (инвентарный или иной)	Ед. измерения	количество
1.	Весы эл.порционные (фасов.) 1/10кг. (один дисплей)	-	шт	1
2.	Водонагреватель «Аристон» 100л.	-	шт	1
3.	Водонагреватель «Аристон» 150л.	-	шт	1
4.	Плита электрическая 6 комфор.	41013405100063	шт	1
5.	Мясорубка МИМ – 300М	41013403100050	шт	1
6.	Холодильник Бирюса – 18С	41013403100065	шт	1
7.	Холодильник Бирюса – 6	41013403100061	шт	1
8.	Шкаф жарочный ШЭ-1 Жн	41013403100066	шт	1
9.	УКМ-01 (мясорубка, овощерезка с протиркой, взбивалка с бан.подставка	4101340510005	шт	1
10.	Ванна ВМР	41013604100099	шт	1
11.	Ванна ВМР	41013604100100	шт	1
12.	Ванная моечная 1- секционная	-	шт	1
13.	Ванная моечная 1- секционная	-	шт	1
14.	Ванная моечная 2- секционная	-	шт	1
15.	Ванная моечная 2- секционная	-	шт	1
16.	Ванная моечная 2- секционная	-	шт	1
17.	Ванна моечная ВММ 500	-	шт	1
18.	Ларь для овощей 1000*600*800	41013604100082	шт	1
19.	Полка для досок ПКД 600*400*300 10 ячеек	-	шт	1
20.	Производственный стол	-	шт	1
21.	Производственный стол бол.	-	шт	1



22.	Производственный стол мал.	-	шт	1
23.	Производственный стол мал.	-	шт	1
24.	Производственный стол мал.	-	шт	1
25.	Производственный стол мал.	-	шт	1
26.	Производственный стол сред.	-	шт	1
27.	Производственный стол сред.	-	шт	1
28.	Производственный стол сред.	-	шт	1
29.	Стол СПН 1200*600*860 полка спп и каркас нерж.	-	шт	1
30.	Кастрюля нерж. 11л. двойное дно	-	шт	1
31.	Кастрюля нерж. 11л. двойное дно	-	шт	1
32.	Кастрюля нерж. 11л. двойное дно	-	шт	1
33.	Кастрюля нерж. 9л. двойное дно	-	шт	1
34.	Кастрюля нерж. 9л. двойное дно	-	шт	1
35.	Ванная моечная 3- секционная	41013604100074	шт	1
36.	Стеллаж	-	шт	1
37.	Стеллаж	-	шт	1

**Арендодатель:**

МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа»

Адрес: 614524, Пермский край, Пермский район, с. Усть-Качка, ул. Краснознаменная, д.5

ОГРН 1025902396618

ИНН 5948013899, КПП 594801001

р/с 40701810300003000001 в Отделение

Пермь г. Пермь

БИК 045773001

От Арендодателя:

Директор

  
М.П.

/Т.Г. Байдина/

М.П.

**Арендатор:**

ИП Лопухова И.А.

Адрес: 614523, Пермский край, Пермский район, п. Красный Восход, ул. Садовая, д.12

ОГРН 314595836701413,

ИНН 594803306072,

р/с 40802810849770001950 в Пермское ОСБ

№ 6984 г. Пермь

к/с 30101810900000000603, БИК 042202603

От Арендатора:

(должность)



М.П.

/ И.А. Лопухова /

**Приложение № 3**

К договору аренды  
№ 3 от «02» октября 2019 года

**А К Т**  
**приема-передачи имущества**

«02» октября 2019 года

Пермский край, Пермский муниципальный район,  
с. Усть-Качка

**Мы, нижеподписавшиеся, Арендодатель - Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Усть-Качкинская средняя школа»,** в лице директора Байдиной Татьяны Геннадьевны, действующей на основании Устава, с одной стороны и **Арендатор – Индивидуальный предприниматель Лопухова Ирина Александровна,** в лице Лопуховой Ирины Александровны, действующего на основании Устава, с другой стороны, составили и подписали настоящий АКТ приема-передачи имущества о нижеследующем:

1. Арендодатель передал, а Арендатор принял во временное возмездное пользование (в аренду) нежилые помещения, площадью 127,8 кв.м. (позиции №№ 11,13-14 на 1 этаже по техническому паспорту Пермского районного филиала ГУП «ЦТИ Пермского края» по состоянию на «10» ноября 2006 года, инвентарный номер 202) в здании образовательного учреждения по адресу: Пермский край, Пермский район, д. Горшки, ул. Школьная, д.4, обозначенные на выкопировке технического паспорта в Приложении № 1 к договору № 3 от «02» октября 2019 года, и оборудование, указанное в Приложении № 2 к договору № 3 от «02» октября 2019 года (далее вместе именуемые – Имущество).

2. Арендатор осмотрел Имущество, ознакомился с его качественными характеристиками. При осмотре Имущества установлено, что Имущество пригодно для целей использования Арендатором, находится в технически исправном состоянии, готово к эксплуатации. Претензий со стороны Арендатора к качеству и техническому состоянию Имущества нет.

**Арендодатель:**

МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа»

Адрес: 614524, Пермский край, Пермский район, с. Усть-Качка, ул. Краснознаменная, д.5  
ОГРН 1025902396618  
ИНН 5948013899, КПП 594801001  
р/с 40701810300003000001 в Отделение Пермь г. Пермь  
БИК 045773001  
От Арендодателя:  
Директор

  
\_\_\_\_\_/Т.Г. Байдина/  
М.П.



**Арендатор:**

ИП Лопухова И.А.

Адрес: 614523, Пермский край, Пермский район, п. Красный Восход, ул. Садовая, д.12  
ОГРН 314595836701413,  
ИНН 594803306072,  
р/с 40802810849770001950 в Пермское ОСБ № 6984 г. Пермь  
к/с 30101810900000000603, БИК 042202603  
От Арендатора:

(должность)  
  
\_\_\_\_\_/ И.А. Лопухова /  
М.П.



**Приложение 1 к договору от «09» января 2020 г. №3  
ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

1. Исполнитель заказа оказывает услуги по организации горячим питанием детей дошкольного возраста и льготных категорий учащихся в образовательном учреждении Заказчика в Заболотском филиале МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа».

Количество дней, когда осуществляется организация горячего питания – из расчета 5-ти и 6-ти дневной недели.

Основное (горячее) питание учащихся в МАОУ «Усть-Качкинской средней школы» предоставляется в режиме 1 разового питания (для учащихся из многодетных малоимущих и малоимущих семей), в режиме 2 разового питания: завтрак и обед (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов); 4 разового – детский сад. Количество смен в учреждении - 1 смена.

2. Исполнитель должен организовать питание учащихся в учреждении в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

2.1. Федеральные законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ, № 88-ФЗ от 12.06.2008 г., № 90-ФЗ от 24.06.2008 г.

2.2. Постановление Правительства РФ от 20.06.1992г. № 409 «Об утверждении норм питания»

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

2.4. СанПиН 2.3.2.1153-02 (дополнение №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01),

2.5. СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»

2.6. СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

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

2.8. СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

2.9. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

2.10. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

2.11. СанПин 2.4.1.1249-03 утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26 марта 2003 № 24

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

2.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

2.14. СанПиН 2.12.5.2.42 1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»

2.15. Методические рекомендации «Питание детей в общеобразовательных учреждениях», утвержденные приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от 27.12.2007г. № 340

2.16. «Инструкция профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994 г.

2.17. «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений» Ч.1.2.- Пермь 2001г. (согл. ФЦГСЭН МЗ РФ 2002 г.)



2.18. Картофель блонд лечебного и диетического назначения под редакцией профессора Самонова, том 1.2. – НИИ питания РАМН.-1995

2.19. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

2.20. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»

2.21. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

2.22. ГОСТ Р 51074-2003, утвержденное Постановлением Госстандарта от 29.12.2003г. № 401-ст «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

2.23. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

3. Технологическая подготовка должна строиться с учетом требований рецептур блонд и кулинарных изделий для общепитательных учреждений, разрабатанных Уральским региональным центром питания, согласованных с Центром Госстандарта Пермской области.

4. Для исполнения условий договора Заказчик передает Исполнителю помещения пищеблоков учреждений с технологическим оборудованием. Передача помещений (кухни), оборудования, кухонной утвари осуществляется во временное пользование (далее по тексту – аренда) на срок действия договора (Приложение №2 к договору от «02» октября 2019г. № 3.).

Исполнитель заказа должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблоку учреждения собственным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой в течение 3-х дней с момента подписания договора. Игнорирование в указанный срок будет означать отказ от выполнения с конструктивно-планировочными особенностями помещений пищеблока.

5. Исполнитель заказа должен обеспечивать надежность хранения имущественных объектов и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, капитальный и текущий ремонт используемого помещения пищеблока, технологического оборудования.

6. Исполнитель заказа должен выполнять денежные и натуральные нормы питания с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, понесенных организатором питания.

7. Исполнитель должен осуществлять своими силами и за свой счет доставку продуктов питания до учреждения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт и обеспечивающий соблюдение температурных режимов транспортировки, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта. Доставка, поручка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.

Исполнитель осуществляет входной контроль поступающих продуктов, их соответствие требованиям и технической документации, наличие сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, ветеринарные свидетельства и удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре.

Исполнитель обеспечивает своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микроэлементами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с утвержденным меню.

8. Исполнитель должен обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями службы Роспотребнадзора и органов противопожарной безопасности. Самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению санитарных норм Исполнитель отвечает в соответствии с правилами.

9. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи. Имеет в наличии 10-ти дневное меню, ассортиментный минимум блонд, согласованный с Центральным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.



10. Исполнитель несет расходы по проведению обязательных предварительных (при приеме на работу) и периодических медицинских осмотров работников пищеблока.

11. В соответствии с санитарными нормами и правилами помещение столовой в образовательном учреждении является закрытым помещением без допуска в него посторонних лиц.

12. Исполнитель обеспечивает наличие достаточного штата квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующих приказов и инструкций по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

13. Исполнитель обеспечивает наличие кухонного инвентаря, посуды, приборов, санитарной и специальной одежды, моющих средств в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания, согласно номенклатуре (Сан ПиН 2.4.5.-2409-08, 2.4.1.3049-13.)

14. Исполнитель обеспечивает содержание помещений и оборудование пищеблока в чистоте, проведение надлежащей санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного окружения, с соблюдением требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний.

Исполнитель организует проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий, а также осуществляет вывоз пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.

- Исполнитель осуществляет поставку продуктов питания с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем;

- поставке молочных и кисломолочных продуктов питания с остаточным сроком годности продукта на момент поставки должен быть не менее 36 часов;

- поставка хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 12 часов;

- поставка мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем. Мясопродукты поставляются по заявке.

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

- сертификат соответствия на поставляемый вид продуктов;

- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);

- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;

- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;

- документы по входному контролю продуктов питания.

**Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей.**

***Мясо и мясопродукты:***

- говядина I и II категорий;

- телятина;

- мясо птицы (курица, индейка);

- мясо кролика;

- сосиски и сардельки (говяжьи);

- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.);

- субпродукты (печень говяжья, язык).

***Рыба и рыбопродукты:*** треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

***Яйца куриные*** отборное и I категории.

***Молоко и молочные продукты:***

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности) пастеризованное, стерилизованное, сухое;

- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущено – вареное молоко;

- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности – при отсутствии творога более высокой жирности);

- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся	
	в г, мл, брунто	в г, мл, нетто
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	80
Хлеб пшеничный	150	150
Мука пшеничная	15	15
Крупы, бобовые	45	45
Макаронные изделия	15	15
Картофель	250 <*>	250 <*>
Овощи свежие, зелень	350	400
	280 <*>	320 <*>

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений**

(в соответствии с нормами СанПиН 2.4.5.2409-08, 2.4.1.3049-13.)  
Хлеб, крупы, макаронные изделия – все виды без ограничений.  
- томаты и огурцы стерилизованные (соленья).

- зеленый горошек;  
- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;  
- лосось, сайра (для приготовления супов);  
- говядина тушенная в виде исключения (при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

**Консервы:**

- кофе (супротный), какао, чай.  
- напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;  
- напитки промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкорасфасованной упаковке;

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

**Соки и напитки:**

**Бобовые:** горох, фасоль, соя.

- сухофрукты.

лимоны);

- яблоки, груши, бананы, ягоды (за исключением клубники); пшеничные, мангарины,

**Фрукты:**

петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат – пюре.

патиссоны, лук, чеснок (для детей дошкольного возраста - с учетом индивидуальной переносимости),  
- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки,

**Овощи:**

- джем, варенье, мед – промышленного выпуска.

- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);

ароматизаторов);

- галеты, печенье, крекеры, вафли, кексы (предпочтительно с минимальным количеством пищевых  
в неглекто;

**Кондитерские изделия:**

маргарином.

оливковое) в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено для обжаривания в смеси с  
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное; рапсовое,

- сливочное масло (в том числе крестьянское);

**Пищевые смеси:**

- сливки (10%, 20% и 30% жирности).

- ряженка, варенц, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;

сливочные);

- йогурты (предпочтительно не подвергшиеся термической обработке – «живые», молочные и

- кефир;

- сметана (10%, 15%, 30% жирности);

Фрукты (плоды) свежие	200	200	185 <***>	185 <***>
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат.п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <***>	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

-----  
Примечание:

<\*> Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

<\*\*\*> Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

<\*\*\*\*> В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

**ТРЕБОВАНИЯ к оказанию услуг по организации горячего питания**

№ п/п	Требования	Нормативно-правовая база
1	<p>Организация питания</p>	<p>1.1. Физически полноценное, сбалансированное, разнообразное с учетом:                      - <b>калорийности</b>, рекомендуемой для детей младшего, среднего и старшего школьного возраста                      - <b>содержания пищевых веществ</b> рекомендуемого среднесуточного набора продуктов,                      - <b>норм потребления</b> (по возрастным группам).                      1.2. При отсутствии продукта должна производиться его равноценная замена.                      1.3. Дополнительная профилактическая витаминизация рациона питания, в соответствии с «Инструкцией № 978-72 от 06.06.1972 г.», «Инструкцией профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» 18.02.1994г. № 06-15/1-15.                      1.4. При приготовлении пищи должно учитываться изменение веса, происходящего при холодной и тепловой обработке продуктов</p>
2	<p>Готовые продукты питания</p>	<p>Соответствие ГОСТ, ГОСТ Р, РСТ РФ.                      ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»                      ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»                      ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»                      ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».</p>
3	<p>Безопасность продуктов питания:                      - срок годности в момент поставки                      - хранение                      - температурный режим                      - относительная влажность                      - упаковка</p>	<p>Соответствие:                      - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»                      - технический регламент на молоко и молочную продукцию. № 88-ФЗ от 12.06.2008 года.                      - технический регламент на масложировую продукцию № 90-ФЗ от 24.06.2008 года.                      - СанПиН 2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам, сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста»                      - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»                      - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»                      - СанПиН 2.12.5.2.42.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»                      - Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»                      - СанПиН 2.3.2.1940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания»</p>
4.1	<p>Меню:                      - Количество                      - Объем                      - пищевая ценность                      продуктов                      - калорийность                      - обязательная витаминизация</p>	<p>Соответствие:                      - «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» – Ч.1.1.2. – Пермь 2001 г. (согл. ФЦГСЭН МЗ РФ. 2002).                      - Картоотека блюд лечебного и рационального питания под ред. проф. Самсонова, том 1.2 – НИИ питания РАМН. – 1995.)</p>
4	<p>Примерное 2-х недельное меню, представленное заказчиком</p>	<p>Примерное 2-х недельное меню, представленное заказчиком</p>



	питания заказчиком на каждый день	
5	Подготовка блюд	<p>5.1 В соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 глава IIIV п. 8.1 – 8.27, при строгом соблюдении современного технологического процесса.</p> <p>5.2 Наличие санитарно-эпидемиологического заключения органов Роспотребнадзора, с указанием ассортимента готовой продукции</p>
6	Раздача готовых блюд: - место - время и сроки, условия	<p>Ежедневная оценка представителем заказчика качества готовой продукции посредством органолептической пробы, визуального осмотра, взвешивания. (СанПиН 2.3.6.1079-01, глава IX п.9.1 – 9.12 «Требования к раздаче блюд и спутску полуфабрикатов и кулинарных изделий») - столовая школы</p> <p>- в дни лагеря дневного пребывания согласно режиму лагерного дня</p>
7	Транспортировка: - Выполняется специализированным автотранспортом поставщика, имеющим санитарный паспорт	<p>СанПиН 2.3.6.1079-01, глава VII п. 7.1 – 7.29 «Организации общественного питания», обеспечивающим обязательное сохранение пищевой ценности продуктов (особенно в летнее и зимнее время).</p>
8	Контроль	<p>8.1 Производятся заказчиком на соответствие ГОСТ, ГОСТ Р, РСТ РФ, СанПиН.</p> <p>8.2 Заходы на контроль услуги оплачивает поставщик.</p> <p>8.3 Ведение: - бракеражного журнала. - журнала скоропортящихся продуктов - журнала заборов</p>
9	Утилизация пищевых отходов	<p>8.4 Наличие контрольных блюд в соответствии с меню ежедневно.</p> <p>В соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 9.13.</p>