

ДОГОВОР

по организации горячего питания

п. Сылва

«06» сентября 2021 г.

Индивидуальный предприниматель Анохин Герман Анатольевич, именуемое в дальнейшем «ИСПОЛНИТЕЛЬ», в лице Анохина Германа Анатольевича действующего на основании свидетельства о государственной регистрации № 004604455 от 19.07.2013 г., с одной стороны, и Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Сылвенская средняя школа имени поэта Василия Каменского», именуемый в дальнейшем «ЗАКАЗЧИК» в лице директора Дудоровой Веры Семёновны, 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 горячего питания учащихся с 1-4 класс и льготных категорий учащихся в образовательном учреждении Заказчика МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В. Каменского», по адресу: Пермский район, п. Сылва, ул. Молодежная 7, 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: **1100000,00** (Один миллион сто тысяч рублей 00 копеек) .

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 « 01 » сентября 2021 г. № 1 (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.

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 **« 06 » сентября 2021 года по «30» сентября 2021 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 письма Министерства образования и науки Пермского края № СЭД-26-01-21-884 от 15.07.2014г. 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.

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 « 06 » сентября 2021 г. по « 30 » сентября 2021 г.

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 отдельные 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.

11. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик

МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В. Каменского»

Адрес: 614503, Пермский край, Пермский район, пос. Сылва, ул. Молодежная, 7

ИНН 5948039745, КПП 594801001

БИК 045773001, тел./факс: 296-76-28

ФЭУ Пермского муниципального района (МАОУ «Сылвенская средняя школа имени В. Каменского», л/с 3077400019, 3177400019)

Казначейский счет 03234643576460005600

ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ /УФК по Пермскому краю, г. Пермь Единый казначейский счет 40102810145370000048

БИК ГОФК 01577399



М.П.

В.С. Дудорова

Исполнитель

ИП Анохин Герман Анатольевич

Адрес: 614503, Пермский край, Пермский Район, пос. Сылва, ул. Кирова, 32

ОГРНИП 313594820000020

ИНН 594809638719,

р/с 40802810249770005048 в Волго-Вятском банке

к/с 30101810900000000603, БИК 042202603



М.П.

Г.А. Анохин

Техническое задание

1. Объем услуги по организации питания определяется:

Обучающиеся:

- (1-4 класс) ;стоимость питания 75,50 руб.
- (1-4 класс - обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья); стоимость питания: 1 смена завтрак- 36,54 руб., обед-75,50 руб.; 2 смена полдник-19,28 руб., обед-75,50 руб.
- (5-9 класс) ; стоимость питания 84,66 руб.
- (5-9 класс - обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья), стоимость питания: 1 смена завтрак- 44,67 руб., обед-84,66 руб.; 2 смена полдник – 22,29 руб., обед -84,66 руб.

2. Питание обучающихся в учреждении организовать в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»,

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

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

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»,

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

3. Организовать работу пищеблока Заказчика в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме:

приготовления блюд из полуфабрикатной продукции.

4. Обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке,

5. Обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

6. Обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его текущий ремонт.

7. Обеспечить проведение мероприятий, необходимых для обеспечения санитарно-гигиенических требований к пищеблоку.

8. Обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, кондитерские изделия и др.), и соответствующими ГОСТ, ГОСТ Р или ТУ (согласно перечня).

9. Собственными силами производить доставку, погрузку и выгрузку продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре.

10. Производить входной контроль качества поступающих на пищеблок Заказчика продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

11. Обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПин, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки.

12. Содержать помещения и оборудование пищеблока Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения.

13. Возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков (при наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом.

14. Возмещать расходы на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке.

15. Самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов и ТБО с территории Заказчика.

Складирование и временное хранение ТБО на прилегающей к пищеблоку территории или вне контейнеров недопустимо.

16. Заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовляемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения,

17. Обеспечить наличие на пищеблоке:

информации об исполнителе услуги по организации питания, книги отзывов и предложений.

Перечень требований к качеству поступающих в учреждение продуктов питания

Наименование продукта	Соответствие
крупа овсяная (геркулес)	ГОСТ 21149-93, ГОСТ 3034-75
горох шлифованный	ГОСТ 6201-68
крупа гречневая ядрица	ГОСТ 55290-2012, ГОСТ 5550-74
крупа кукурузная	ГОСТ 6002-69
крупа манная	ГОСТ 7022-97
крупа ячменная (перловая)	ГОСТ 5784-60
крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
крупа ячменная (ячневая)	ГОСТ 5784-60
макаронные изделия в/с	ГОСТ 31743-2012, ГОСТ Р 51865-2002
крупа пшено	ГОСТ 572-60
крупа рисовая в/с	ГОСТ 6292-93
мука пшеничная в/с	ГОСТ Р 52189-2003
сахар-песок	ГОСТ 21-94, 3322-2015
Какао	ГОСТ 108-76, ГОСТ 108-2014
крахмал картофельный	ГОСТ 7699-78
чай чёрный байховый	ГОСТ 32573-2013, ГОСТ 1973-90; 1938-90
вафли (весовые с кремовой или пралиновой начинкой)	ГОСТ 14031-14
печенье ("Сахарное" весовое)	ГОСТ 24901-14
изделия кондитерские пряничные (пряники)	ГОСТ 15810-14
молоко цельное (жирность 2,5%, п/эт.уп. 1л.)	ГОСТ 31450-2013
молоко цельное (жирность 3,2% %, п/эт.уп. 1л)	ГОСТ 31450-2013, ГОСТ 52090-2003
кефир (2,5 % жирности п/эт. уп. 1 л.)	ГОСТ 31454-2012, ГОСТ Р 52093-2003
йогурт молочный (питьевой, п/эт.уп. 0,5 л.)	ГОСТ 31981-2013, ТУ 92222-217-0041978500
сметана (15% жир., весовая)	ГОСТ 31452-2012, ГОСТ 52092-2003
творог (весовой жир.5%)	ГОСТ 31453-2013, ГОСТ 52096-2003
масло сливочное (жирность 72,5%)	ГОСТ 32261-2013, ГОСТ 52969-2008
сыр твердый (45%жир.)	ГОСТ 32260-2013, 7616-85,11041-88, 52972-2008
печень (говяжья)	ГОСТ Р 54366-2011; ГОСТ 32244-2013
изделия колбасные вареные (колбаса вареная, в/с)	ГОСТ Р 52196-2011
изделия колбасные вареные (сосиски, в/с)	ГОСТ Р 52196-2011
куры потрошенные бройлер	ГОСТ 31962-2013, Р 52702-2006
яйцо 1 категории, шт	ГОСТ 31654-2012
рыба мороженая (горбуша б/г)	ГОСТ 1168-86

рыба мороженая (треска б/г)	ГОСТ 32366-2013
рыба мороженая (минтай б/г)	ГОСТ 32366-2013
сельдь соленая (400-600+)	ГОСТ 815-2004
Картофель	ГОСТ Р 51808-2013, ГОСТ 7176-85, ТУ 9160-002-0143380427-13
капуста свежая белокочанная	ГОСТ Р 51809-2001; ГОСТ 1724-85
свекла столовая	ГОСТ 32285-2013; ГОСТ 1722-85, ГОСТ 51811-2001
морковь столовая	ГОСТ 32284-2013; ГОСТ 1721-85, ТУ 9160-002-0143380427-13
лук репчатый	ГОСТ Р 51783-2001; ГОСТ 1723-86, ТУ 9160-002-0143380427-13
Чеснок	ГОСТ Р 55909-2013; ГОСТ 7977-87, 27569-87
капуста квашеная	ГОСТ 3858-73; ГОСТ Р 55463-2013
Апельсины	ГОСТ 4427-82,4417-88
Бананы	ГОСТ Р 51603-2000
Лимоны	ГОСТ 4429-82
яблоки	ГОСТ Р 54697-2011, ГОСТ 21122-75, 16270-70
Груши	ГОСТ 21713-76
виноград сушеный (изюм б/к)	ГОСТ 6882-88, 28501-90
фрукты сушеные (компотная смесь)	ГОСТ 28501-90, 28502-90
фрукты косточковые сушеные (курага)	ГОСТ 28501-90
Шиповник	ГОСТ 28501-90
огурцы соленые (стеклобанка 3л)	ГОСТ Р 53972-2010, 31713-2012, 51074-2003
зеленый горошек консервированный (до 0,72 кг)	ГОСТ Р 54050-2010
повидло фруктово-ягодное (до 1 кг)	ГОСТ 32099-2013;
масло подсолнечное рафинированное (бут. до 1 литр)	ГОСТ 1129-2013; ГОСТ Р 52465-2005
молоко сгущенное (до 400гр.)	ГОСТ 31688-2012; ГОСТ Р 53436-2009
продукты томатные консервированные (томатная паста) (до 1 кг)	ГОСТ 3343-89; ГОСТ Р 54678-2011
соки фруктовые	ГОСТ 32103-2013
Кофейный напиток растворимый	ГОСТ Р 50364-92
Кисель весовой	ГОСТ 18488-2000
Дрожжи	ГОСТ Р 54731-2011
Соль йодированная	ГОСТ Р 51574-2000
Уксус	ГОСТ Р 56968-2016

