

**Договор № 8/н**  
**по организации питания учащихся**

г. о. Новокуйбышевск

«25» августа 2015г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа № 5 «Образовательный центр имени М.П.Бочарикова города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области, в лице директора Кудряшовой Ольги Валериевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Организатор» с одной стороны, и Новокуйбышевское муниципальное унитарное предприятие «Фабрика школьного питания», в лице директора Резинкиной Людмилы Петровны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», обеспечивающий питание по договору для учащихся, с другой стороны, а вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

1.1. Исполнитель обязуется оказывать услуги по предоставлению горячего питания обучающимся Организатора (далее по тексту - услуги), а Организатор обязуется произвести комплекс мероприятий по организации реализации услуги. Услуги оказываются в помещениях столовой, находящихся на хозяйственном ведении НМУП «Фабрика школьного питания» расположенных по адресу: ул. Пирогова, 16-Б

1.2. Услуги оказываются в учебное время согласно примерному 10-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором.

1.3.

**2. Права и обязанности сторон**

**2.1. Организатор обязан:**

2.1.1. Назначить из числа своих работников ответственного за комплекс мероприятий по организации реализации услуги (далее по тексту - ответственный за питание) и письменно оповестить Исполнителя в течение 3-х дней с момента заключения настоящего договора.

Ежедневно до 15.00 часов текущего дня ответственный за питание предоставляет Исполнителю предварительную заявку о необходимом количестве обедов, завтраков и полдников, обучающихся на следующий день.

2.1.2. Ежедневно производить бракераж отпускаемой продукции при подписании групповых талонов.

В конце рабочего дня заведующий производством школьной столовой (повар-бригадир), представитель Исполнителя и ответственный за питание от Организатора составляют групповой талон количества отпущенных за день единиц питания. Групповой талон составляется на основании фактических заявок и ежедневного меню. Первые экземпляры ежедневных групповых талон и меню остаются у Исполнителя, вторые экземпляры групповых талонов и меню остаются у Организатора. В групповом талоне указывается стоимости каждого вида питания согласно утвержденным меню и калькуляции, количество питавшихся за день обучающихся.

2.1.3. Совместно с Исполнителем производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

2.1.4. Утвердить совместно с Исполнителем режим (график) работы столовой.

2.1.5. По истечении текущего месяца производить с Исполнителем сверку по фактической посещаемости обучающихся, не позднее 5-го числа следующего месяца.

2.1.6. Осуществлять контроль за исполнением обязательств Исполнителем по

настоящему договору.

**2.2. Исполнитель обязан:**

2.2.1. Оказывать услуги по предоставлению ежедневного горячего питания обучающихся (пятидневная рабочая неделя) в период: с момента заключения договора по 31 мая 2012 г..

2.2.2. Соблюдать установленные санитарно - эпидемиологические правила и нормативы в соответствии СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.2.3. Соблюдать п. 2 ст. 17 Федерального Закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федерального Закона от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

2.2.4. Соблюдать правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036.

2.2.5. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, в соответствии с Законом РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов должны быть у Исполнителя.

2.2.6. Иметь в наличии сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 29.04.02г № 287 «О внесении изменений в перечень товаров, подлежащих обязательной сертификации, перечень работ и услуг, подлежащих обязательной сертификации, и в перечень продукции, соответствие которой может быть подтверждено декларацией о соответствии».

2.2.7. Сформировать бригаду для оказания услуги. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 50935-96 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

2.2.8. Обеспечить качество продовольственных товаров поставляемых на пищеблок Организатора в соответствии требованиям ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.

2.2.9. Использовать для перевозки продуктов питания специальный транспорт. Транспорт должен иметь санитарный паспорт установленного образца согласно требованиям приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 402 от 20.05.2005г., регистрационный номер 6674 в Минюсте России от 01.06.2005г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте», выданный организацией, уполномоченной Роспотребнадзором.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.2.10. Ежедневно вывешивать в школьной столовой меню, утвержденное Организатором с указанием выхода и цены каждого блюда.

2.2.11. Совместно с Организатором производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

2.2.12. Обеспечить школьную столовую посудой, приборами (хлебницами, приборами для специй

т.д.), кухонным инвентарем, спецодеждой (для работающего персонала), белыми халатами (для представителей проверяющих органов), моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.2.13. Обеспечить сохранность помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования Организатора и содержать его в постоянной исправности.

2.2.14. Обеспечить соблюдение в помещениях Организатора установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

2.2.15. Обеспечить за счет собственных средств доставку продуктов питания от Исполнителя к Организатору, вывоз порожней тары и пищевых отходов, ремонт и обслуживание весоизмерительных приборов, холодильного, технологического, подъемно транспортного оборудования.

2.2.16. Обеспечить наличие на пищеблоке Организатора:

- а) ежедневного меню и копий ежедневных меню за 10 прошедших дней;
- б) технологических карт на блюда и изделия по меню;
- в) товаротранспортных накладных на продукцию, оформленных исполнителем и содержащих по каждому наименованию товара сведения о номере сертификата, сроке его действия, органе его выдавшем; на скоропортящуюся продукцию - сведений о номере удостоверения качества (ветеринарного свидетельства), с указанием даты его выдачи, сроках изготовления и реализации продукции;
- г) полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов;
- д) книги отзывов и предложений;
- е) результатов лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой, согласованной с санитарной службой.

### **3. Срок действия договора.**

3.1. Настоящий договор вступает в силу с «01» сентября 2015г. и действует до 31 мая 2016 г.

3.2. По истечении срока, указанного в п.3.1 настоящего договора, договор подлежит пролонгации при отсутствии возражений сторон.

3.3.

### **4. Ответственность сторон.**

4.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность согласно действующему законодательству РФ.

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

4.3.

### **5. Изменение и прекращение договора.**

5.1. Расторжение договора допускается по соглашению сторон либо по решению суда в случаях, предусмотренных гражданским законодательством РФ.

5.2. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны, только если они составлены в письменной форме и подписаны уполномоченным

представителем сторон.

5.3.

#### 6. Заключительные положения.

6.1. Вопросы, не урегулированные настоящим договором, решаются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров они подлежат рассмотрению в судебном порядке.

6.3. Настоящий договор составлен в трех экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

#### 7. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон.

Организатор:

ГБОУ СОШ № 5 «ОЦ» г.Новокуйбышевска

МУФ СО л/с 614640200

р/с 40601810036013000002

Банк Отделение Самара Самара

БИК 043601001

e-mail: [mou52005@yandex.ru](mailto:mou52005@yandex.ru)

Директор ГБОУ СОШ  
№5 «ОЦ»

Кудряшова О.В.

Исполнитель:

НМУП «Фабрика школьного питания»

446200, г. Новокуйбышевск, Самарская  
область

ул.Горького, 22, тел/факс` (884635)  
63450

e-mail: [fabrikapitany@mai1.ru](mailto:fabrikapitany@mai1.ru)

Директор

/Резинкина Л.П./

