

**Договор № 5**  
**по организации питания учащихся**

г. о. Новокуйбышевск

« 01» января 2020г.

**ГБОУ СОШ № 5 «ОЦ» г. Новокуйбышевска**, 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. Исполнитель обязуется оказывать услуги по приготовлению и раздаче горячего питания обучающимся Организатора (далее по тексту - услуги), а Организатор обязуется произвести комплекс мероприятий по организации реализации услуги. Услуги оказываются по адресу г. Новокуйбышевск, улица **Бочарикова 86**.

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

**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 следующих 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 декабря 2020 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. Требование к обслуживающему персоналу».

2.2.8. Обеспечить качество продовольственных товаров, поставляемых на пищеблок Организатора в соответствии с требованиями 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 и 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» января 2020г. и действует до 31 декабря 2020 г.

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

#### 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 обучающимся за качество реализованной пищи, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.

#### 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.

#### 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  
446205, Самарская область,  
г.Новокуйбышевск, ул.Бочарикова, 8б  
тел/факс (8-84635) 4-29-47  
e-mail: sch5\_nkb@samara.edu.ru

Директор

  
  
О.В. Кудряшова

Исполнитель:

НМУП «Фабрика школьного питания»  
446200, г. Новокуйбышевск, Самарская область  
ул.Горького, 22, тел/факс (884635) 63450  
e-mail: [fabrikapitanya@mail.ru](mailto:fabrikapitanya@mail.ru)

  
  
А.П. Русланов