

Договор № 5-2022
об организации общественного питания учащихся
общеобразовательных школ

г. Краснодар

«10» января 2022 г.

МБОУ СОШ № 30 г. Краснодара, именуемое в дальнейшем «Общеобразовательное учреждение», в лице директора Сысовой Т.А. действующего на основании Устава с одной стороны, и ООО «АНПРИС», именуемое в дальнейшем «Предприятие», в лице директора Приходько Г.Н., действующего на основании Устава, с другой стороны, в целях совершенствования организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном образовательном учреждении МО город Краснодар заключили настоящий договор о нижеследующем.

1. Предмет договора

1.1. В соответствии со ст. 44, 50, 51 Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» Общеобразовательное учреждение и Предприятие, получившее право на организацию питания учащихся, обязуются совместно организовать в соответствии с установленными нормативами, нормами и правилами горячее питание учащихся для каждой категории учащихся, преподавателей школы № 30 г. Краснодара по адресу г. Краснодар, ул. Северная, 564.

2. Обязательства Общеобразовательного учреждения

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании»:

2.1. Создать условия для предоставления полноценного и рационального горячего питания всем учащимся, преподавателям и работникам, для чего бесплатно предоставлять предприятию, обслуживающему учащихся и преподавателей, в соответствии с установленными СниПами и нормативами: набор производственных и складских помещений, торгово-технологического и холодильного, весоизмерительного оборудования, силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение для приготовления и отпуска пищи.

2.2. Осуществлять за свой счет:

- капитальный, текущий ремонт и реконструкцию помещений предприятий питания при учебных заведениях (в пределах сметных ассигнований, предусматриваемых для этих целей) приобретение мебели, торгово-технологического, холодильного и др. оборудования; обеспечивать за свой счет его технический надзор, а также ремонт торгово-технологического, холодильного и другого оборудования, эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, очистку канализационных ям и колодцев;
- поверку и клеймение весоизмерительного оборудования;
- обеспечить наличие фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуды (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, а также столовых приборов (ложки, вилки, ножи), посуды для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов;
- охрану объектов общественного питания, размещенных на территории учебного учреждения, оснащение их пожарно-сторожевой сигнализацией.

2.3. Для повышения технического уровня общественного питания: проведение реконструкции, текущего и капитального ремонта предприятий питания, дооснащение и замену торгово-технологического и холодильного, подъемно-транспортного, весоизмерительного оборудования, мебели предусматривать в соответствии с установленными

нормами, ежегодными совместными планами по подготовке предприятий к началу учебного года.

2.4. Осуществлять организационную работу по вопросам питания учащихся, проведению учета и расчетов за питание с Предприятием. Обеспечивать контроль за правильным расходованием и своевременным финансированием средств на эти цели. Назначить ответственного представителя, возложив на него обязанности вести учет питания обучающихся, расчеты за питание и контроль за родительскими взносами.

2.5. Совместно с Предприятием организовывать рациональное питание учащихся в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации общественного питания», требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и другими действующими нормативными документами.

-организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Обсуждать на родительских собраниях вопросы, связанные с улучшением организации горячего питания.

2.6. В соответствии с Законом Российской Федерации «О предприятиях и предпринимательской деятельности» (ст.1, 2, 3, 24, 26, 37) возмещать Предприятию расходы за дополнительно предоставляемые услуги вне согласованного режима работы объектов общественного питания (обслуживание детей и подростков период летних и зимних каникул, праздничных мероприятий и др.) в соответствии с представляемыми расчетами, нормативами или актами расходов.

2.7. Оплачивать в полном объеме расходы на электроэнергию, тепло, водоснабжение.

2.8. Производить своевременно вывоз мусора, дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные работы.

2.9. Обеспечивать необходимым наличием моющих, чистящих средств для соблюдения санэпидрежима обеденного зала, оборудования из нержавеющей стали (посудомоечной машины и пароконвектомата и т.д.) импортными средствами, согласно инструкции.

2.10. Совместно с руководством Предприятия и родительским комитетом общеобразовательного учреждения разрабатывать график группового посещения столовой под руководством классного руководителя. Во время приема пищи обучающихся обеспечить дежурство педагогических работников и старшеклассников.

2.11. Утверждать совместно с Предприятием режим работы столовой по дням недели и часам. При необходимости изменения утвержденного графика одна из сторон ставит в известность об этом другую не позднее, чем за месяц.

2.12. Совместно с работниками столовой принимать меры к активному внедрению прогрессивных форм обслуживания, способствующих максимальному обеспечению учащихся горячим питанием, с привлечением для этого родительских средств.

2.13. Создать бракеражную комиссию из преподавателей с участием медицинских работников в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания.

2.14. Осуществлять накрытие столов и уборку обеденного зала, ответственность за санитарное состояние обеденного зала несет администрация общеобразовательного Учреждения.

2.15. Выделить обеденный зал для приготовленного питания площадью 101,6м².

3. Обязательства предприятия

3.1. Предоставлять через предприятия питания при учебных учреждениях учащимся, преподавателям школы № 30 рациональное питание по ценам и меню, предусмотренным для предприятий питания при Общеобразовательных учреждениях в соответствии с режимом (графиком), согласованным с Общеобразовательным учреждением. Вывешивать меню продукции в местах ее реализации.

3.2. Своевременно снабжать школьные столовые и другие структурные единицы общественного питания необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с разработанными меню, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего на предприятия общественного питания сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации.

3.3. Обеспечивать содержание предоставляемых для объектов питания помещений, оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, принимать меры совместно с Образовательным учреждением к максимальной механизации трудоемких процессов приготовления пищи, внедряя новую технику в работу предприятий общественного питания по заявкам Предприятия.

3.4. Обеспечивать предприятия питания при учебных заведениях санспецодеждой в соответствии с действующими нормами оснащения.

3.5. Следить за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров.

3.6. Укомплектовывать предприятия общественного питания при учебных заведениях квалифицированными кадрами, знающими вопросы питания учащихся, организовывать повышение их квалификации.

3.7. Оказывать дополнительные услуги:

- обслуживание вне согласованного режима работы объектов питания при возмещении расходов на эти цели;

- организацию продажи полуфабрикатов, кулинарных изделий, выпечки, а также прием предварительных заявок на эту продукцию из наличия сырья на базовом предприятии.

3.8. Заключать договоры с автотранспортными предприятиями на доставку готовой продукции, полуфабрикатов, сырья от базовых столовых к предприятиям питания при учебных заведениях.

3.9. Обеспечивать совместно с Общеобразовательным учреждением:

- периодический контроль за качеством блюд и изделий в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

- направление продовольственных товаров, готовых блюд и кулинарных изделий на лабораторное исследование, соответствие ГОСТов и ТУ.

3.10. Обеспечить для учащихся в возрасте от 7 до 18 лет с постоянным пребыванием в общеобразовательном учреждении более 3-4 часов и педагогических работников возможность дополнительного питания, то есть реализацию достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже: мучных, кондитерских, кулинарных и булочных изделий, а также пищевых продуктов в потребительской упаковке, с учетом предельных наценок, установленных законодательством.

3.11. Обеспечить приготовление завтраков и обедов высокого качества, организовать ежедневный контроль за качеством приготовленных блюд и изделий. Применять наценки на продукцию, реализуемую в школьных столовых и буфетах в размерах, не выше установленных приказом РЭК - департамента цен и тарифов Краснодарского края

от 14.11.2012г № 9/2012-нс « Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

3.12. Обеспечить обучение и проверку знаний работников предприятия общественного питания по охране труда и противопожарной безопасности, осуществлять контроль за соблюдением работниками предприятия общественного питания норм, правил и инструкций по охране труда и противопожарной безопасности.

4. Порядок расчетов за питание

4.1. Сумма оплаты определяется из стоимости питания, установленного в соответствии с разработанными рационами и определенного контингента питающихся в пределах выделенных средств из местного и краевого бюджета и родительских взносов. Оплата производится безналичным путем.

5. Ответственность сторон

5.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения настоящего Договора виновная сторона обязана возместить другой стороне причиненный материальный и моральный ущерб на основании действующего законодательства.

5.2. Предприятие несет ответственность перед Общеобразовательным учреждением за качество реализуемой продукции в школах, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий питания в соответствии с Законом о защите прав потребителей.

5.3. Разногласия сторон по условиям настоящего договора и споры, возникающие при исполнении его, рассматриваются в установленном законом порядке.

6. Срок действия договора

6.1. Срок действия настоящего Договора устанавливается с момента подписания и действует с «10» января 2022г. по «31» декабря 2022г.

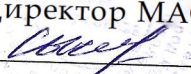
6.2. По вопросам, не предусмотренным данным Договором, стороны руководствуются действующим в РФ законодательством.

6.3. Договор считается пролонгированным на тех же условиях и на тот же срок, если за два месяца до окончания срока его действия ни одна из сторон не заявила письменно о его прекращении.

7. Юридические адреса и реквизиты сторон

Общеобразовательное учреждение
МАОУ СОШ № 30
г. Краснодар, ул. Северная, 564
т.2540524 ИНН 2310067457

Предприятие
ООО «Анприс» ИНН 2311013567
350072 г. Краснодар,
ул. Жлобы 1/1
т. 2-52-04-05
р/с 40702810630110190005
к/с 30101810100000000602
БИК 040349602 Краснодарское
Отделение № 8619 ПАО Сбербанк
г. Краснодар

Директор МАОУ СОШ № 30

Сысова Т.А.

Директор ООО «Анприс»

Приходько Г.Н.

