

Договор № 13
о сотрудничестве при оказании услуг по предоставлению
бесплатного питания льготным категориям обучающихся

г. Самара

«09» января 2023г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « **Школа № 174 им. И. П. Зорина**» г. о. Самара (далее - «Заказчик»), лице заместителя директора Артемьевой Галины Вениаминовны, действующего на основании приказа Департамента образования Администрации городского округа Самара № 815-м от 09.09.2022 г, с одной стороны, и ООО «КШП Виктория» именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Шерстневой В.П., действующего на основании Устава с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор о сотрудничестве по предоставлению бесплатного питания льготным категориям обучающихся(далее - Договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель обязуется оказывать услуги по предоставлению бесплатного питания льготным категориям обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении « Школа № 174 им. И. П. Зорина» г. о. Самара (далее - организация питания обучающихся).

1.2. Под организацией питания понимается предоставление права доступа Исполнителю в нежилые помещения (столовая, производственные цеха, кладовые), оснащенные соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических требований, и право их использования Исполнителем в целях обеспечения обучающихся питанием согласно примерному 10 - дневному меню (приложение № 1 к настоящему договору) из расчета стоимости рациона питания на одного обучающегося при одноразовом питании (завтрак) - не более 75 руб. в день, (обед) - не более 96 руб. в день при двухразовом питании (завтрак, обед) - не более 171 руб. в день

1.3. Отпуск питания производится Исполнителем через пищеблок, находящийся по адресу: **443082, г. Самара, ул. Пензенская, 47.**

1.4. Настоящий договор заключен на основании соглашения о предоставлении субсидии от 26 декабря 2022г. №03/МЗ, заключенного между Департаментом образования Администрации городского округа Самара и Исполнителем.

2. Права и обязанности сторон

2.1. Заказчик обязан:

2.1.1. Создать бракеражную комиссию не менее 3-х человек в составе представителя администрации муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения, медицинского работника, повара-бригадира для проведения ежедневного бракеража каждой партии приготовленных блюд.

2.1.2. Обеспечить Исполнителю возможность организации питания в соответствии с законодательством РФ, в том числе обеспечить электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением.

2.1.3. Сообщить Исполнителю сведения о лице, ответственном за организацию питания обучающихся (его Ф.И.О.) и ведущем учет фактически питающихся обучающихся по форме согласно приложению № 2 к настоящему договору, а также обеспечить ежедневное предоставление заявки в школьную столовую о количестве питающихся на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания её работы.

Приложение № 2 является неотъемлемой частью настоящего договора и составляется в двух идентичных экземплярах, один экземпляр предоставляется Исполнителю до 3 –го числа последующего месяца, другой остаётся у Заказчика.

2.1.4. Нести расходы по оплате силовой электроэнергии, горячего и холодного водоснабжения, отопления помещений, в которых оказываются услуги по организации питания обучающихся, в соответствии с установленными нормами, на приобретение вышедших из строя деталей оборудования, используемого Исполнителем для оказания услуги по организации питания, а также производить ремонт канализации, вентиляции и электрощитовых.

2.1.5. Утвердить совместно с Исполнителем режим (график) работы столовой по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из Сторон ставит в известность другую Сторону не позднее, чем за два дня.

2.1.6. Обеспечить наличие на пищеблоке необходимой текущей документации, в соответствии с действующими санитарными правилами:

а) ежедневных заявок на питание, журнала учета фактически питающихся школьников;

б) журнала бракеража готовой кулинарной продукции; журнала бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала «Здоровья» и журнал проведения «С»-витаминизации третьих и сладких блюд, журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, журнала учёта мероприятий по контролю;

в) официально изданных санитарных правил и норм.

2.1.7. Вести ежедневный персональный учет количества обучающихся, получающих бесплатное горячее питание.

2.2. Заказчик вправе:

2.2.1. Производить контроль за соблюдением Исполнителем своих обязательств, качеством приготовления пищи.

2.3. Исполнитель обязан:

2.3.1. Оказать услуги по организации ежедневного разнообразного бесплатного питания обучающихся на период с 09.01.2023г. по 31.12.2025г. (за исключением каникулярных и праздничных дней) по графику, согласованному Сторонами настоящего договора.

2.3.2. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

2.3.4. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, соответствия сырья гигиеническим нормативам, осуществлять в соответствии с Законом РФ №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов должны храниться в столовой Заказчика.

2.3.5. Сформировать бригады для оказания услуг. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Тип пищеблока Заказчика, состав, количество и квалификация работников задействованных в оказании услуг по организации питания обучающихся, указаны в приложении № 3 к настоящему договору.

2.3.6. Обеспечить ответственность за качество продовольственных товаров поставляемых на пищеблок Заказчика в соответствии требованиям СанПиН. ТР ТС 021/2011 и другой нормативной технической документации

2.3.7.Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.

2.3.8.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.

2.3.9.Ежедневно вывешивать в школьной столовой утверждённое Заказчиком меню с указанием выхода каждого блюда и стоимости рациона питания.

2.3.10.Производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

2.3.11. Обеспечить школьную столовую посудой, приборами (хлебницами, приборами для специй и т.д. и т.п.), кухонным инвентарем, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.3.12. Обеспечить сохранность предоставленных Заказчиком помещений, оборудования и мебели Заказчика, а также правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования. Осуществлять текущий ремонт такого оборудования, за исключением замены вышедших из строя деталей, всего оборудования, а также за исключением ремонта канализации, вентиляции и электропроводных.

2.3.13. Возместить Заказчику ущерб, причиненный в результате неправильной эксплуатации оборудования.

2.3.14. Использовать помещения и оборудование в соответствии с установленными правилами и требованиями санитарной, технической и пожарной инспекций, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

2.3.15. Обеспечить за счет собственных средств вывоз порожней тары и пищевых отходов, ремонт весоизмерительных приборов.

2.3.16. Проводить потребительские конференции среди обучающихся.

2.3.17. Обеспечить наличие на пищеблоке Заказчика:

а) примерного 10-дневного меню,

б)ежедневного меню и копий ежедневных меню за 3 прошедших дня;

в) технологических карт на блюда и изделия по меню;

г)товарно-транспортных документов на продукцию, оформленных Исполнителем и содержащих по каждому наименованию товара сведения о номере сертификата, сроке его действия, органе его выдавшем; на скоропортящуюся продукцию - маркировку или ярлык с указанием с полной информацией о товаре(ветеринарного свидетельства), дату его выдачи, сроках изготовления и реализации продукции;

д) объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов;

е) книги отзывов и предложений;

ж) результатов лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой.

3.Срок действия договора

3.1. Настоящий договор вступает в силу со дня его подписания и действует по «31» декабря 2025г.

4.Ответственность Сторон

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3
к договору о сотрудничестве
при оказании услуг по предоставлению
бесплатного питания льготным
категориям обучающихся
№ 13 от «09» января 2023г.

Состав бригад для оказания услуг по организации питания

Тип пищеблока	Численность персонала на одном пищеблоке	Состав и количество работников	Квалификация
стационар	5 чел	Повар-бригадир -1чел. повар -2 чел Кухонный работник – 1 чел накрывальщик -1 чел.	6 разряд 5 разряд

Заказчик



М.П.

/ Артемьева Г.В./

Исполнитель



М.П.

/Шерстнева В.П./