

ДОГОВОР № 29

об оказании услуги по организации общественного питания учащихся общеобразовательных школ.

г. Краснодар

“ 09 ” января 2020 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение муниципального образования город Краснодар средняя общеобразовательная школа №77, именуемое в дальнейшем “Общеобразовательное учреждение”, в лице директора Воробьёвой Ольги Николаевны, действующее на основании Устава с одной стороны и Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания №1» муниципального образования город Краснодар именуемое в дальнейшем “Предприятие”, в лице генерального директора Альшевой Натальи Ивановны, действующее на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем :

1.ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.29 В соответствии с Законом Российской Федерации от 10.07.1992г. № 3266-1 “Об образовании”, а также согласно Решения городской Думы Краснодара № 69 п.2 от 28.01.2010г. “Методические рекомендации по организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город Краснодар”, «Общеобразовательное учреждение» и «Предприятие», получившее право на организацию питания учащихся, обязуются совместно организовать в соответствии с установленными нормативами, нормами и правилами, горячее питание учащихся МБОУ СОШ № 77.

2.ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ЗАКАЗЧИКА.

В соответствии с Законом Российской Федерации “Об образовании” в целях организации полноценного и рационального питания учащихся:

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

2.2.Осуществлять за свой счёт :

■ капитальный, текущий ремонт и реконструкцию помещений предприятий питания при учебных заведениях, приобретение мебели, торгово-технологического, холодильного и др. оборудования, обеспечивать за свой счет технический надзор, эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, а также ремонт торгово-технологического, холодильного и другого оборудования, очистку канализационных ям и колодцев (в пределах ассигнований, предусматриваемых для этой цели).

■ поверку и клеймение весоизмерительного оборудования;

■ охрану объектов общественного питания, размещенных на территории учебного учреждения, оснащение их пожарно-сторожевой сигнализацией и огнетушителями;

■ 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.

2.3. Для повышения технического уровня общественного питания: проведение реконструкции, текущего и капитального ремонта предприятий питания, дооснащение и замену торгово-технологического, подъемно-транспортного, весоизмерительного оборудования, мебели предусматривать в соответствии с установленными нормами, ежегодными совместными планами по подготовке предприятий к началу учебного года.

2.4. Проводить разъяснительную работу среди учащихся и родителей по пропаганде гигиенических основ питания, привлекая к этой работе медицинских работников общеобразовательного учреждения, периодически организовывать обсуждение на родительских собраниях вопросов, связанных с организацией горячего питания учащихся.

2.5. Выделить ответственного представителя из числа работников общеобразовательного учреждения, на которого возложена обязанность вести учет и расчёт за услуги по организации питания, осуществлять контроль за перечислением денежных средств, уплаченных родителями за питание учащихся. Производить сверку расчетов не позднее 10 числа каждого месяца.

2.6. Утверждать совместно с организацией общественного питания режим работы столовой по дням недели и часам, график группового посещения учащимися столовых под руководством классных руководителей. Во время приема пищи обучающимися, обеспечить дежурство преподавателей в столовой. При необходимости изменения утвержденного графика одна из сторон ставит в известность об этом другую не позднее, чем за месяц.

2.7. Совместно с Предприятием организовывать рациональное питание учащихся в соответствии с "Методическими рекомендациями по организации общественного питания" и требований СанПин 2.4.5.2409-08.

2.8. Совместно с работниками столовой принимать меры к активному внедрению прогрессивных форм обслуживания, способствующих максимальному обеспечению учащихся горячим питанием, с привлечением для этого родительских средств. Организовывать работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

2.9. Создать бракеражную комиссию из преподавателей с участием медицинских работников общеобразовательного учреждения, в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания. Контролировать качество и безопасность питания обучающихся.

2.10. Совместно с родительским комитетом создать совет по питанию, который осуществляет контроль за качеством и ассортиментом блюд и

буфетной продукции, состоянием санитарных условий питания в обеденном зале. Все замечания и предложения дежурных членов совета должны фиксироваться в контрольном журнале для родителей.

2.11. Принимать меры по обеспечению столовых и других структурных единиц общественного питания при учебных заведениях в достаточном количестве дезинфицирующими и моющими средствами для обработки помещений, необходимым количеством столовой посуды, приборов, кухонным инвентарем в пределах выделенных кредитов.

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

3. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ.

3.1. Предоставлять через предприятия питания при учебных учреждениях учащимся общеобразовательного учреждения полноценное и рациональное питание по ценам и меню, предусмотренным для предприятий питания при образовательных учреждениях, в соответствии с графиком, согласованным с администрацией общеобразовательного учреждения. Размещать меню на отпускаемую продукцию в местах ее реализации.

3.2. Обеспечивать для учащихся в возрасте от 7 до 18 лет с постоянным пребыванием в образовательном учреждении более 3-4 часов, возможность дополнительного питания, то есть реализацию достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже: мучных, кондитерских, булочных изделий, а также пищевых продуктов в потребительской таре.

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

3.4. Обеспечивать приготовление блюд высокого качества по вариантам действующего примерного циклического меню, согласованного с управлением Федеральной Службы Роспотребнадзора по Краснодарскому краю и директором общеобразовательного учреждения.

3.5. Применять наценки на продукцию, реализуемую в школьных столовых и буфетах в размерах, не выше определенных приказом региональной энергетической комиссией, департаментом цен и тарифов Краснодарского края от 14.11.2012г. за № 9/2012-не «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

3.6. Обеспечивать содержание и сохранность предоставляемых для объектов питания помещений, оборудования с соблюдением установленных санитарных, технических и противопожарных правил и требований, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и

другого оборудования. Принимать меры совместно с общеобразовательным учреждением к максимальной механизации трудоемких процессов приготовления пищи, внедряя новую технику в работу предприятий общественного питания по заявкам Предприятия.

3.7. Обеспечивать предприятия питания при учебных заведениях санспецодеждой, моющими средствами для мытья посуды в соответствии с действующими нормами оснащения.

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

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

3.10. Организовать совместно с общеобразовательным учреждением на базе имеющихся предприятий общественного питания работу молодежных кафе, проведение мастер классов с учащимися, профориентации по профессиям работников общественного питания.

3.11. Оказывать дополнительные услуги по организации продажи полуфабрикатов, кулинарных изделий, выпечки, а также прием предварительных заявок на эту продукцию из наличия сырья на базовом предприятии.

3.12. Заключить соглашение с муниципальным казённым учреждением муниципального образования город Краснодар, имеющим в оперативном управлении специализированный транспорт, предназначенный для перевозки продуктов питания и готовой продукции, полуфабрикатов.

3.13. Обеспечивать совместно с общеобразовательным учреждением :

- периодический контроль за качеством пищи;
- направление продовольственных товаров, готовых блюд и кулинарных изделий на лабораторное исследование, соответствие ГОСТов и ТУ.

3.14. Обеспечивать обучение и проверку знаний работников Предприятия по охране труда и противопожарной безопасности, проведение инструктажей по охране труда и противопожарной безопасности, осуществлять контроль за соблюдением работниками Предприятия норм, правил и инструкций по охране труда и противопожарной безопасности.

3.15. Преподавателям Заказчика, ответственным за сбор родительских денег, выплачивать вознаграждение за ведение учёта и осуществление контроля за перечислением денежных средств, уплаченных родителями, в соответствии с договором.

3.16. Оказывать практическую помощь администрации общеобразовательного учреждения в организации работы по привлечению родительских средств на питание учащихся.

3.17. Проводить работу по расширению ассортимента приготовляемых блюд, улучшению их качества, внедрению щадящего питания, наличию в меню витаминизированных блюд и изделий промышленного производства.

4. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ ЗА ПИТАНИЕ.

4.1 Заказчик за счёт бюджетных средств производит оплату Поставщику за фактически оказанные услуги по организации питания учащихся, на основании актов выполненных работ, подписанными обеими сторонами. Сумма оплаты определяется из стоимости питания, установленного в соответствии с разработанными рационами и определенного контингента питающихся в пределах выделенных бюджетных средств.

4.2 Родительская плата за оказанные услуги по организации питания обучающихся вносится родителями на расчётный счёт Поставщика до 15 числа текущего месяца. Эти средства учитываются и списываются также как компенсационные выплаты на удорожание питания, выделяемые из бюджета.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН.

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

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА.

6.1. Настоящий договор действует в период с «09» января 2020г. по «31» декабря 2025 г.

7. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН.

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ	ПРЕДПРИЯТИЕ
<p><i>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение муниципального образования город Краснодар, средняя общеобразовательная школа №7</i> РФ 350921, г. Краснодар, поселок Близдерной, 17/1 ИНН 2311037960 КПП 231101001 БИК 040702810 сч 925.06.050.8 ИНН 2311004379 ОГРН 1022301808979 <i>г. Краснодар</i> <i>И.И. Альшева</i></p>	<p>Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания №1» мо город Краснодар ул. Ростовское шоссе, 14/Е Операционный офис «Первый» Южного филиала ПАО «Промсвязьбанк» р\с 40702810201000042501 к\с 30101810100000000715 БИК 041806715 Инн 2311004379 огрн 1022301808979 тел. 8-861-224-23-17</p>
<p><i>И.И. Альшева</i></p>	<p><i>И.И. Альшева</i></p>