

**ДОГОВОР №67
О СОТРУДНИЧЕСТВЕ ПРИ ОКАЗАНИИ УСЛУГ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

г. Самара

«31» августа 2020 г.

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа с.Кашпир муниципального района Приволжский Самарской области, именуемое в дальнейшем «Образовательное учреждение», в лице директора Петраковой Татьяны Николаевны, действующего на основании Устава, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат детского питания «Здоров и Сыт», именуемое в дальнейшем «Комбинат питания» в лице директора Волошко Кристины Юрьевны, действующего на основании Устава, именуемые в дальнейшем «Стороны», в целях повышения качества питания школьников заключили настоящий договор о сотрудничестве при оказании услуг по организации питания обучающихся (далее по тексту - Договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. «Образовательное учреждение» поручает, а «Комбинат питания» обязуется оказывать услуги по организации горячего питания обучающихся в ГБОУ СОШ с.Кашпир

1.2. Под организацией питания в рамках настоящего договора понимается совместная деятельность Сторон, направленная на организацию питания учащихся согласно примерному 10 - дневному меню, согласованному Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области из расчета стоимости рациона питания (завтрак, обед, полдник) на одного обучающегося в день.

1.3. В целях исполнения пункта 1.2. настоящего договора «Образовательное учреждение» обеспечивает «Комбинату питания» доступ в помещения пищеблоков (столовая, производственные цеха для приготовления пищи), оснащенные соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение «Комбинатом питания» санитарно-гигиенических и технологических требований и их использование «Комбинатом питания» в целях обеспечения учащихся питанием.

1.4. Приготовление питания и его отпуск производится «Комбинатом питания» через пищеблок, находящийся по адресу: 445553, Самарская область, Приволжский район, село Кашпир, Школьная улица, дом 19

2. Права и обязанности сторон

2.1. Стороны договора:

2.1.1. Совместно планируют мероприятия по повышению качества питания среди учащихся «Образовательного учреждения».

2.1.2. Проводят совместные мероприятия по пропаганде здорового питания среди учащихся «Образовательного учреждения» и их родителей (законных представителей).

2.1.3. Образуют комиссию из числа своих представителей в целях наиболее эффективного выполнения условий настоящего договора.

2.2. Образовательное учреждение:

2.2.1. Утверждает совместно с «Комбинатом питания» режим (график) работы столовой по дням и часам, обеспечивающий нормальную продолжительность приема пищи учащихся «Образовательного учреждения». При необходимости изменения этого графика одна из Сторон ставит в известность другую Сторону не позднее, чем за два дня.

2.2.2. Сообщает Исполнителю сведения о лице, ответственном за организацию питания обучающихся и вводит учет фактически питающихся обучающихся по согласованной сторонами договора форме, 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.

2.2.3. Создает бракеражную комиссию в составе представителя администрации «Образовательного учреждения», повара-бригадира для проведения ежедневного бракеража каждой партии приготовленных блюд.

2.2.4. Обеспечивает «Комбинату питания» доступ в помещения (столовая, производственные цеха для приготовления пищи), оснащенные соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение «Комбинатом питания» санитарно-гигиенических и технологических требований.

2.2.5. Совместно с «Комбинатом питания» готовит предложения для

по стоимости ремонта и/или замены оборудования и мебели пищеблока, ремонту предоставляемого помещения.

2.2.6. Производит контроль за соблюдением «Комбинатом питания» своих обязательств, качеством

приготовления пищи.

2.3. «Комбинат питания»:

2.3.1. Оказывает услуги по организации ежедневного разнообразного питания обучающихся на период с «01» сентября 2020 года по «31» мая 2021 года (за исключением каникулярных и праздничных дней) по графику согласно п.2.2.1 настоящего договора.

2.3.2. Обеспечивает соблюдение установленных санитарно-гигиенических правил и норм обслуживания, условий приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов. 2.3.3. Заключает договоры, осуществляет производственный контроль качества и безопасности пищевой продукции, соответствия сырья гигиеническим нормативам в соответствии с Законом РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность.

2.3.4. Осуществляет производственный контроль качества и безопасности пищевой продукции, соответствия сырья гигиеническим нормативам в соответствии с Законом РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность.

2.3.5. Формирует поварскую бригаду. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Использует для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый фургон или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.

2.3.6. 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.

2.3.7. Ежедневно размещает в школьной столовой утверждённое «Образовательным учреждением» меню с указанием выхода каждого блюда.

2.3.8. Производит входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

2.4.9. Обеспечивает 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.

2.3.10 Обеспечить сохранность предоставленных Заказчиком помещений, оборудования и мебели Заказчика, а также правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования и содержать его в постоянной исправности во время эксплуатации. Осуществлять текущий ремонт такого оборудования, за исключением замены вышедших из строя деталей, всего оборудования, а также за исключением ремонта канализации, вентиляции и электрощитовых.

2.3.11. Обеспечивает содержание помещения и оборудование в соответствии с установленными правилами и требованиями санитарной, технической и пожарной инспекций, несет ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

2.3.12. Обеспечивает расход силовой электроэнергии, горячей и холодной воды в соответствии с установленными нормами.

2.3.13. Обеспечивает за счет собственных средств вывоз пищевых отходов.

2.3.14. Проводит конференции среди учащихся и их родителей, распространяет брошюры и иной наглядный материал по теме здорового питания учащихся.

2.3.15. Обеспечивает наличие на пищеблоке «Образовательного учреждения»:

а) примерного 10-дневного меню, согласованного в установленном порядке;

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

в) технологических карт на блюда и изделия по меню;

г) товарной накладной, составленной в двух экземплярах, в которой указывается наименование товара, количество товарных единиц; документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых товаров, оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства;

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, согласованной с санитарной службой;

з) журнала учета фактически питающихся школьников;

и) бракеражного журнала; журнала движения скоропортящихся продуктов, журнала учета мероприятий по контролю, журнала осмотра на гнойничковые заболевания, журнала здоровья;

