

**Договор
по организации основного (горячего) питания и
бесплатного питания отдельных категорий учащихся**

г. Пермь

«02» сентября 2013 г.

МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 153 с углубленным и изучением иностранных языков» города Перми, в лице директора Исаевой Наталии Романовны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Учреждение», с одной стороны, и ИП Сычева Надежда Дмитриевна, в лице Сычевой Надежды Дмитриевны, действующего на основании свидетельства, именуемый в дальнейшем «Поставщик», с другой стороны, в дальнейшем совместно именуемые «Стороны», в целях успешной организации питания учащихся в Учреждении, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение учащихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий учащихся в соответствии с режимом работы МАОУ по графику, утвержденному руководителем учреждения (согласно расписанию учебных занятий).

1.2. Под основным (горячим) питанием учащихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным двухнедельным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

1.3. Под дополнительным питанием учащихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным с Управлением Роспотребнадзора Пермскому краю.

1.4. Под бесплатным питанием льготных категорий учащихся понимается предоставление питания учащимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям учащихся.

1.5. Стоимость бесплатного питания льготных категорий учащихся должна соответствовать стоимости, утвержденной Законом Пермской области № 533-83 от 09.09.1996 «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства», постановлением Правительства Пермского края № 130-п от 06.07.2007 «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам», решением Пермской городской Думы № 280 от 27.11.2007 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях».

1.6. Примерное двухнедельное меню и примерный ассортиментный перечень блюд и буфетной продукции согласовывается с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю. Изменение примерного двухнедельного меню и ассортиментного перечня блюд и буфетной продукции без согласования с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не допускается.

1.7. При организации основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания льготных категорий учащихся следует руководствоваться СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и другими нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятия общественного питания.

1.8. Работа пищеблока организуется в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения), установленными Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю для данного учреждения в форме:

- производства и реализации кулинарной продукции,
- приготовления блюд из полуфабрикатной продукции.

-реализации готовой продукции, произведенной на базовом предприятии общественного питания (нужное – подчеркнуть).

2. Права и обязанности

2.1. Учреждение обязуется:

2.1.1. назначить ответственное лицо за организацию услуги основного (горячего) питания и бесплатного питания отдельных категорий учащихся из числа своих сотрудников;

2.1.2. принимать меры по организации основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания льготных категорий учащихся в соответствии с нормативными и методическими документами, регламентирующими организацию питания учащихся в общеобразовательных учреждениях;

2.1.3. проверять ход и качество организации питания, предоставляемого Поставщиком.

В случае ненадлежащей организации питания Учреждение имеет право потребовать незамедлительного устранения недостатков;

2.1.4. производить контроль за соблюдением Поставщиком обязательств по договору;

2.1.5. обеспечить осуществление контроля за рационом питания учащихся;

2.1.6. сообщать Поставщику о необходимости изменения режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания учащимся не позднее, чем за 1 день.

2.2. Поставщик обязуется:

2.2.1. предоставлять учащимся образовательного учреждения ежедневное двухразовое основное (горячее) питание, а при длительном пребывании учащихся в учреждении (посещение групп продленного дня) – трехразовое питание;

2.2.2. утвердить режим работы столовой и буфета в соответствии с режимом работы учреждения;

2.2.3. сообщать Учреждению о необходимости изменения режима работы столовой, графика предоставления питания учащимся не позднее, чем за 1 день;

2.2.4. согласовывать с Учреждением ежедневное меню, составленное на основании примерного двухнедельного меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю;

2.2.5. предоставлять учащимся по желанию за счет средств родителей (иных законных представителей) дополнительное (промежуточное) питание по дополнительному меню;

2.2.6. организовать вывоз пищевых отходов с территории учреждения;

2.2.7. обеспечивать своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с меню;

2.2.8. производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;

2.2.9. обеспечивать обслуживание учащихся общеобразовательного учреждения по графику предоставления основного (горячего) питания и бесплатного питания льготных категорий учащихся, утвержденному директором общеобразовательного учреждения;

2.2.10. обеспечивать столовую общеобразовательного учреждения кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющимися средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;

2.2.11. обеспечивать пищеблок штатом сотрудников, имеющих допуски, соответствующие требованиям действующего законодательства;

2.2.12. самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги;

2.2.13. содержать помещения и оборудование пищеблока, столовой и буфета в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и

дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды.

2.3. На пищеблоке образовательного учреждения должны находиться:

2.3.1. журнал учета количества учащихся, получивших завтрак и/или обед;

2.3.2. бракеражный журнал (бракераж продуктов, поступающих на пищеблок/столовую);

2.3.3. бракеражный журнал (бракераж готовых блюд);

2.3.4. примерное двухнедельное меню, согласованные с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, ежедневное меню, меню-раскладки;

2.3.5. согласованный с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю ассортиментный перечень блюд и буфетной продукции;

2.3.6. «Сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений»;

2.3.7. приходные документы на продукцию;

2.3.8. документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продуктов питания (удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

2.3.9. личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации;

2.3.10. журнал витаминизации пищи;

2.3.11. журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока и столовой;

2.3.12. журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкции по технике безопасности по всем видам работы;

2.3.13. журнал учета мероприятий по контролю;

2.3.14. протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав, по показателям безопасности (при наличии);

2.3.15. нормативные и методические документы, регламентирующие организацию питания учащихся в общеобразовательных учреждениях;

2.3.16. книга отзывов и предложений;

2.3.17. информация о Поставщике.

3. Ответственность Сторон

3.1. В случае неисполнения либо ненадлежащего исполнения обязанностей настоящего соглашения Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

3.2. Стороны освобождаются от ответственности в случае наступления обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего соглашения и препятствующих выполнению Сторонами своих обязательств по соглашению. Обстоятельства непреодолимой силы должны быть документально подтверждены.

4. Срок действия договора

4.1. Срок действия договора со 02 сентября 2013 г. по 30 июня 2014 г.

5. Прочие условия

5.1. Настоящий договор может быть изменен или расторгнут только по обоюдному согласию Сторон. Все изменения и дополнения оформляются в письменной форме в виде дополнительных соглашений, которые являются неотъемлемой частью настоящего договора.

5.2. Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждого из Сторон.

6. Юридические адреса и банковские реквизиты участников

Учреждение: МАОУ «СОШ № 153 с углубленным изучением иностранных языков» г.Перми
Юридический адрес:

614026 г. Пермь, ул. Социалистическая, 6

Почтовый адрес:

614026 г. Пермь, ул. Таймырская, 3

Контактный телефон, факс: 284-32-57

Банковские реквизиты:

ИНН 5907016795
ОГРН 1025901509655
КПП 590701001

Поставщик: Индивидуальный
Предприниматель Сычева
Надежда Дмитриевна,
Юридический и почтовый адрес:
614051, г. Пермь, ул. Юрша, 21-274
Контактный телефон, факс: 2712-731
ИНН: 590299268757
ОГРН ИП: 304590624400109
Филиал ОАО «Уралсиб» в г. Перми
ИНН: 590299268757
БИК: 045744863
к/счет: 30101810300000000863
счет: 40802810252000000920

Учреждение



Поставщик

