

## Договор № 10/2025

на оказание услуг по организации питания обучающихся 5-11 классов за плату родителей (законных представителей)

г. Северск

« 09 » января 2025 г.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 84» (МБОУ «СОШ № 84»)**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», лице директора Коппаловой Ларисы Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Общественное питание»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Александра Владимировича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые далее «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания обучающихся 5-11 классов МБОУ «СОШ № 84» за плату родителей (законных представителей) (далее - услуги), в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным Исполнителем и утвержденным Заказчиком (Приложение № 1 к настоящему Договору).

1.2. Услуги, оказываемые по настоящему договору, должны соответствовать по качеству, безопасности установленным нормам законодательства Российской Федерации о качестве, безопасности услуг, в том числе:

- 1) Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 2) Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3) СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28.

### 2. МЕСТО, ПОРЯДОК И СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

2.1. Предоставление Исполнителем услуг, предусмотренных пунктом 1.1 настоящего Договора, осуществляется в помещении столовой Заказчика, расположенного по адресу:

636039, Россия, г. Северск Томской области, пр-кт Коммунистический д.101;

2.2. Срок оказания услуг – с 09.01.2025 г. по 26.05.2025 г. включительно;

2.3. Услуги по организации питания оказываются в учебные дни в соответствии с режимом питания обучающихся в учреждении. Услуги оказываются собственными силами и средствами Исполнителя.

### 3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

#### 3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. предоставить Исполнителю на безвозмездной основе помещение пищеблока с подсобными помещениями и установленным в них оборудованием. Общая площадь передаваемых помещений составляет 125 кв.м. Передаваемые помещения соответствуют действующим санитарным правилам и нормам;

3.1.2. предоставить в исправном состоянии оборудование (торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное), инвентарь для хранения продуктов, кухонный инвентарь, необходимый для приготовления пищи, посуду;

3.1.3. предоставить на безвозмездной основе право пользования электроэнергией и водой для приготовления пищи, а также теплоснабжением, горячим водоснабжением;

3.1.4. создать необходимые условия для оказания услуг питания обучающихся учреждения Заказчика;

3.1.5. осуществлять своевременное техническое обслуживание торгово-технологического оборудования пищеблока;

3.1.6. обеспечить наличие силовой электроэнергии, горячей и холодной воды, отопления, освещения для приготовления и отпуска пищи;

3.1.7. проводить своевременно дератизацию, дезинсекцию помещений пищеблока и столовой;

3.1.8. обеспечить беспрепятственный доступ автомобилей и работников Исполнителя к месту разгрузки продуктов, доставляемых на пищеблок, а в зимний период - контроль за своевременной очисткой подъездных путей от снега;

3.1.9. участвовать в бракеражной комиссии с участием представителей Исполнителя;

3.1.10. оплатить оказанные Исполнителем услуги в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Договором;

### **3.2. Исполнитель обязан:**

- 3.2.1. разработать и утвердить цикличное меню. Цикличное меню разрабатывается Исполнителем с соблюдением требований по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах в порядке, установленном СанПиН 2.4.5.2409-08;
- 3.2.2. оказывать услуги качественно, в надлежащем объеме, в соответствии с условиями настоящего Договора и действующими сборниками рецептур блюд и порядком оформления технико-технологической карты на новые и фирменные блюда, с соблюдением требований санитарного законодательства, в том числе Федерального закона от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28.
- 3.2.3. разработать перечень дополнительных блюд и кулинарных изделий к согласованному меню. Перечень должен включать в себя следующие сведения: наименование блюда (кулинарного изделия), выход блюда, баланс «белки-жиры-углеводы», номер рецепта при использовании утвержденных рецептурных справочников. При разработке собственного блюда приложить технологическую карту. Цель: обеспечить учащимся широкий ассортимент и возможность выбора кулинарных изделий в рамках согласованного меню;
- 3.2.4. организовать питание для сотрудников и учащихся образовательного учреждения, чье питание оплачивается родителями (законными представителями). Питание для сотрудников и учащихся должно быть организовано на тех же условиях, что и для льготных категорий учащихся. Оплату питания учащихся производят родители (законные представители), а сотрудники самостоятельно безналичным платежом на счет Исполнителя через систему «Инфошкола»;
- 3.2.5. принимать участие в бракеражной комиссии с участием представителей Заказчика;
- 4.2.6. оформлять ежедневно нормативную документацию (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08);
- 3.2.7. выборочно проводить контрольные закладки сырья при приготовлении блюд;
- 4.2.8. ежедневно вывешивать в обеденном зале утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий; информировать питающихся о ценах, ассортименте реализуемых готовых блюд и буфетной продукции в установленных законодательством формах (ценники, меню, прейскурант цен) в местах их реализации;
- 3.2.9. выдавать готовое питание согласно утвержденным Заказчиком графикам. Раздача готовой пищи производится не позднее 2-х часов после ее приготовления;
- 3.2.10. приобретать и поставлять продукты питания на пищеблок Заказчика:
- а) осуществлять приобретение и поставку собственными силами и за свой счет на пищеблок учреждения Заказчика необходимого качественного сырья, продуктов питания, в соответствии с цикличным меню, осуществлять погрузку-разгрузку продуктов питания; обеспечивать строгое соблюдение установленных правил транспортировки, приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции;
  - б) осуществлять входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль за правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания;
  - в) Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении продукции на складах Заказчика, в том числе скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов;
  - г) качество поставляемых продуктов питания должно подтверждаться следующими документами:
    - сертификат соответствия/декларации соответствия на поставляемый вид продуктов (если требование о предоставлении таких документов установлено действующим законодательством);
    - качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания) (если требование о предоставлении таких документов установлено действующим законодательством);
    - ветеринарные заключения (если требование о предоставлении таких документов установлено действующим законодательством);
    - санитарно-эпидемиологические заключения (если требование о предоставлении таких документов установлено действующим законодательством);
- 3.2.11. обеспечить соблюдение правил охраны труда, правил техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;

- 3.2.12. допускать к работе с технологическим, тепловым и холодильным оборудованием работников, прошедших инструктаж по технике безопасности;
- 3.2.13. обеспечить, в случае необходимости, пищеблок Заказчика вспомогательной материально-технической базой для обеспечения бесперебойного оказания услуг, а именно: оборудованием, столовыми приборами, посудой, подносами, в количестве достаточном для обслуживания обучающихся в одну смену. Не допускается использование одноразовых пластиковых столовых приборов и посуды;
- 3.2.14. содержать используемые помещения пищеблока Заказчика в надлежащем состоянии, с соблюдением установленных правил и требований санитарного, технического и пожарного надзора, обеспечить сохранность и поддерживать в исправном состоянии переданные Заказчиком оборудование и мебель, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического, измерительного и другого оборудования;
- 3.2.15. собственными силами проводить текущую уборку помещений пищеблока, один раз в месяц - генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией; после каждого приема пищи проводить мытье столов в обеденном зале учреждения и мытье посуды; обеспечить своих сотрудников всеми необходимыми моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами требующихся для обслуживания, эксплуатации оборудования и мытья посуды в посудомоечной машине;
- 3.2.16. обеспечить за свой счет сотрудников пищеблока санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, индивидуальные полотенца) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены и средствами личной гигиены; обеспечивать за свой счет своевременную стирку санитарной одежды работников пищеблока; укомплектовать за свой счет пищеблок Заказчика аптечками для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- 3.2.17. обеспечивать сохранность и поддерживать в исправном состоянии переданные Заказчиком оборудование и мебель, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического, измерительного и другого оборудования. В случае выхода из строя технологического оборудования по вине сотрудников Исполнителя, текущий ремонт проводится своевременно за счет Исполнителя;
- 3.2.18. осуществлять оказание услуг квалифицированными сотрудниками Исполнителя, предоставив на данных сотрудников справки «О наличии судимости или факта уголовного преследования, или прекращения преследования»;
- Все сотрудники обязаны иметь медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров в соответствии с приказами и инструкциями по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке. Исполнитель должен проводить обязательные периодические медицинские осмотры сотрудников, в том числе проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания;
- 3.2.19. обеспечить доступ к первичным учетным документам при проведении проверок по соблюдению законодательства и иных нормативно-правовых актов Российской Федерации и предоставить их по первому требованию проверяющей организации;
- 3.2.20. нести предусмотренную законодательством Российской Федерации ответственность за несчастные случаи на производстве и травматизм, произошедшие с его персоналом;
- 3.2.21. не допускать в помещения пищеблока посторонних лиц, а также лиц надлежащим образом не допущенных к проведению производственного процесса;

#### ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН И АРБИТРАЖ

- 4.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Договора, будут по возможности решаться путем переговоров между Сторонами.

#### 5. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ

- 5.1. Договор может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Договора.
- 5.2. Заказчик вправе расторгнуть настоящий Договор в одностороннем порядке на основании ст. ст. 450.1, 782 ГК РФ.
- Заказчик направляет уведомление о расторжении Договора не менее чем за 5 календарных дней до предполагаемой даты расторжения по указанному в Договоре адресу Исполнителя. Неполучение Исполнителем уведомления о расторжении Договора не является основанием для продолжения договорных отношений.

5.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

#### 10. ПОДПИСИ. БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

**Заказчик:**

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение «Средняя  
общеобразовательная школа № 84»  
636039, г. Северск, пр. Коммунистический, 101  
E-mail: school-84@seversk.gov70.ru  
Телефон: (382-3) 52-26-51  
ИНН 7024013668 КПП 702401001  
УФК по Томской области (МБОУ "СОШ № 84"  
л/с 20656Ц38600)  
ОТДЕЛЕНИЕ ТОМСК БАНКА РОССИИ//УФК по  
Томской области г. Томск  
БИК 016902004  
р/сч № 03234643697410006500  
кор/сч № 40102810243370000058

М.П.

 /Л.Н. Коппалова /

**Исполнитель:**

Общество с ограниченной ответственностью  
«Общественное питание»  
ИНН/КПП 7024045162/702401001  
636000, г. Северск, ул. Калинина д. 69 помещ.1016  
тел/факс 8(3822) 47-40-88/40-85-75  
Банковские реквизиты:  
Р/С 40702810664000012665  
В филиале Томское отделение  
№ 8616 ПАО Сбербанк г. Томск  
К/с 30101810800000000606  
БИК 046902606

М.П.

 /А.В.Комиссаров /