

Соглашение о взаимодействии по  
организации питания обучающихся и работников за счет внебюджетных средств

г. Красноярск

5 октября 2020 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 56», в лице директора Волковой Людмилы Рудольфовны, именуемое в дальнейшем «Заказчик», действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Развитие»**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Мукина Константина Юрьевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящее Соглашение о нижеследующем:

### 1. Предмет Соглашения

1.1. Настоящее Соглашение заключается в целях создания необходимых условий для организации горячего питания, охраны и укрепления здоровья обучающихся Заказчика, организации горячего питания работников Заказчика в период образовательного процесса.

1.2. По настоящему Соглашению Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг в целях организации питания обучающихся и работников Заказчика в муниципальном общеобразовательном учреждении за счет средств родителей и работников.

### 2. Обязанности сторон

2.1. В рамках Соглашения Исполнитель обязуется осуществить следующее:

2.1.1. Производить реализацию питания по ценам, согласованным с Заказчиком. Применять установленную торговую надбавку (наценку) на продукцию, реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных учреждениях: на хлеб из муки первого и второго сорта и соль, в размере не более 20%, на остальную продукцию, в размере не более 60%. При установлении торговой надбавки не учитывать затраты на коммунальные и эксплуатационные услуги.

2.1.2. Организовать в соответствии с действующим законодательством прием платы за питание, отпущенное обучающимся и работникам Заказчика.

2.1.3. Предоставлять рациональное и сбалансированное питание, дифференцированное по возрастным группам обучающихся по графику, согласованному с Заказчиком, в соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.

2.1.4. Организовать горячее питание детей по примерному циклическому меню, согласованному с санитарно-эпидемиологической службой ассортиментному перечню школьной столовой. Ежедневно вывешивать в школьной столовой меню, утвержденное Заказчиком.

2.1.5. Постоянно осуществлять производственный контроль за качеством вырабатываемой продукции, проводя ежедневно бракераж пищи с участием сотрудников Заказчика, в том числе медицинских работников.

2.1.6. За свой счет обеспечить столовую Заказчика посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.1.7. Укомплектовать столовую Заказчика необходимыми квалифицированными кадрами, в том числе прошедшими обучение поварами, повышать профессиональное обучение кадров.

2.1.8. Следить за своевременным прохождением работниками столовых обязательных медицинских осмотров, обеспечивать обучение персонала санитарному минимуму.

2.1.9. Обеспечивать за свой счет чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой Заказчика.

2.1.10. Обеспечить сохранность помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования Заказчика и содержать его в постоянной исправности.

2.1.11. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал Заказчика в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства (только уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи).



2.1.12. Обеспечить наличие на пищеблоке Заказчика:  
2.1.12.1. ежедневного меню и копий ежедневных меню;  
2.1.12.2. технологических карт на блюда и изделия по меню;  
2.1.12.3. 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 - сведений о номере удостоверения качества (ветеринарного свидетельства), с указанием даты его выдачи, сроках изготовления и реализации продукции;

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

2.1.12.5. книги отзывов и предложений;

2.1.12.6. результатов лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой, согласованной с санитарной службой.

2.1.13. Внедрять новые технологии здорового питания с элементами быстрого питания, различных форм обслуживания, научных достижений в области производства продукции по согласованию с Заказчиком.

2.1.14. Исполнитель обязуется оказать услуги по настоящему договору собственными силами.

## **2.2. Заказчик обязуется:**

2.2.1. Создать все необходимые условия для выполнения услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении.

2.2.2. Представлять ежедневно Исполнителю заявку о количестве питающихся обучающихся на следующий день и уточнять ее в день питания не позднее времени проведения второго урока, вести учет и расчет потребления питания.

2.2.3. Обеспечивать помещения (обеденные залы) для приема пищи необходимой мебелью.

2.2.4. Согласовывать с Исполнителем режим работы столовой в соответствии с режимом работы общеобразовательного учреждения.

2.2.5. Обеспечивать дисциплину и санитарно-гигиенические условия в столовых во время питания детей.

2.2.6. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в обеденных залах столовых.

2.2.8. Осуществлять за свой счет охрану указанных помещений с находящимся в них инвентарем и оборудованием Исполнителя.

2.2.9. Производить за свой счет:

- капитальный и текущий ремонт помещений для приема пищи;
- капитальный и текущий ремонт производственных помещений, инженерных коммуникаций, а также их технический надзор;
- ремонт мебели в помещении для приема пищи, оборудования и инвентаря.

2.2.10. Обеспечить беспрепятственный доступ на свою территорию работникам Исполнителя для выполнения ими своих обязанностей в рамках настоящего Соглашения.

2.2.11. Вести постоянную разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) о необходимости регулярного горячего питания.

## **3. Ответственность сторон**

3.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Соглашению в соответствии с действующим законодательством.

3.2. Исполнитель несет ответственность за нарушение технологических и санитарных норм при предоставлении питания в соответствии с действующим законодательством.

3.3. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в разумный срок;
- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами;

