

ДОГОВОР
по организации питания учащихся

г. Павлово

30 декабря 2013г.

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение *среднее общеобразовательное учреждение «Павлово»* в лице директора *Юрьевой Гивес Валентиновны*, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем "Учреждение", с одной стороны, и МУП «База общепита» в лице директора Бариновой Л.М., действующий на основании Устава, в дальнейшем именуемый "Предприятие", с другой стороны, в соответствии с федеральным законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. По настоящему договору Учреждение и Предприятие обязуется обеспечивать организацию горячего питания учащихся Учреждения согласно действующему законодательству и условиям настоящего договора.

2. Обязанности "Предприятия"

2. "Предприятие" обязано обеспечивать:

2.1. Разработку двухнедельного примерного меню с учетом, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (7-11 и 12-18 лет) (далее - двухнедельного примерного меню).

2.2. Согласование двухнедельного примерного меню с руководителем "Учреждения" и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (далее - Орган Роспотребнадзора).

2.3. Здоровое питание учащихся "Учреждения", в соответствии с разработанным "Базой общепита" и согласованным руководителем "Учреждения" и Органом Роспотребнадзора двухнедельным примерным меню.

2.4. Организацию горячего питания — завтраки и обеды, для учащихся, посещающих группу продленного дня — обед и полдник. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.

Питание учащихся осуществлять по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

2.5. Столовую "Учреждения" продовольственными товарами под двухнедельное примерное меню.

2.6. Соблюдение сроков годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов. Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений на каждый продукт питания и ветеринарных свидетельств на мясо и молоко.

2.7. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья строго при наличии соответствующих документов: удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с

законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции должна сохраняться до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

2.8. Доставку пищевых продуктов специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки (доставка осуществляется за счет средств Предприятия).

2.9. Строгое соблюдение санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья обучающихся и работников "Учреждения".

2.10. Обеспечение столовой Учреждения посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, весоизмерительными приборами, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами и другими предметами материально-технического оснащения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

2.11. Раздельное хранение сырых и готовых продуктов, их технологическую обработку и раздачу в специально промаркированном оборудовании, разделочном инвентаре, кухонной посуде.

2.12. Соответствие санитарного состояния и содержания пищеблока, подсобных помещений санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, проведение дезинфекционных мероприятий.

2.13. Соответствие мытья посуды санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

2.14. Комплектование столовой Учреждения необходимыми квалифицированными кадрами: допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, личную медицинскую книжку установленного образца.

2.15. Соблюдение правил личной гигиены персоналом "Базы общепита".

2.16. Участие в проведении производственного контроля, ежедневной проверке бракеражной комиссией.

2.17. Выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов.

2.18. Организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

2.19. Соблюдение Постановления Правительства Нижегородской области от 20 мая 2010 года № 282 «Об установлении предельной наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях, расположенных на территории Нижегородской области».

2.20. Оказание услуги без права передоверия.

2.21. Совместно с администрацией "Учреждения" сохранность товарно-материальных ценностей.

2.22. Необходимые противопожарные мероприятия, мероприятия по охране труда, охране окружающей среды.

2.23. Совместно с "Учреждением" принятие мер по активному внедрению прогрессивных форм обслуживания, способствованию максимальному обеспечению обучающихся горячим питанием, разработке и осуществлению мероприятия по улучшению организации и качества питания, а также по совершенствованию культуры обслуживания.

3. Обязанности "Учреждения"

3. "Учреждение" обязано обеспечивать:
- 3.1. Составление и утверждение совместно с Предприятием графика питания учащихся.
 - 3.2. Сопровождение учащихся в столовую классными руководителями, учителями, воспитателями группы продленного дня.
 - 3.3. Организацию дежурства в обеденном зале, поддержание дисциплины во время питания учащихся.
 - 3.4. Проведение учета количества питающихся, учета соответствия отпуска блюд фактической явке учащихся и расчетов за питание с Предприятием.
 - 3.5. Назначение ответственных представителей из числа работников "Учреждения" для учета питающихся и расчетов за питание обучающихся "Учреждения".
 - 3.6. Представление в Управление образования администрации Павловского муниципального района информации по охвату питанием обучающихся "Учреждения" ежемесячно не позднее последнего числа текущего месяца.
 - 3.7. Предоставление Предприятию на период организации питания учащихся и работников "Учреждения" помещений для организации питания (обеденный зал, складские помещения для пищевых продуктов, производственные помещения, административно-бытовые), холодильного, технологического оборудования, мебели, имеющихся у Учреждения.
 - 3.8. Соответствие систем хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
 - 3.9. Осуществление в пределах бюджетных средств ремонта производственных помещений, замены устаревшего, вышедшего из строя холодильного и технологического оборудования.
 - 3.10. Проведение разъяснительной работы среди участников образовательного процесса по вопросу пропаганды гигиенических основ питания с привлечением к этой работе медработников.
 - 3.11. Принятие мер по активному внедрению прогрессивных форм обслуживания, максимальному обеспечению обучающихся горячим питанием, разработка и осуществление мероприятий по улучшению организации и качества питания, а также по совершенствованию культуры обслуживания совместно с Предприятием.
 - 3.12. Проведение постоянного контроля вопросов организации питания.
 - 3.13. Осуществление охраны указанных помещений с находящимся в них инвентарем.
 - 3.14. Ежегодное проведение перед началом нового учебного года технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.
 - 3.15. Оборудование складских помещений для хранения продуктов приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
 - 3.16. Соответствие санитарного состояния и содержания пищеблока, обеденного зала, подсобных помещений санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, в том числе:
 - мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации осуществлять специализированной организацией путем заключения соответствующего договора и подписания акта приема выполненных работ;
 - обеспечение централизованного вывоза отходов путем заключения соответствующего договора и подписания акта приема выполненных работ.
 - 3.17. Контроль расходов на питание по накладным от Предприятия.

4. Ответственность сторон

- 4.1. За нарушение условий договора стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5. Срок действия договора

5.1. Настоящий договор вступает в силу с 1 января 2014г. и действует на неопределенный срок.

6. Особые условия договора

6.1. Мероприятия, не связанные с организацией питания учащихся, работников, "Предприятие" имеет право проводить только при наличии согласия Управления образования администрации Павловского муниципального района, выполняющего функции и полномочия учредителя Учреждения, с заключением в установленном порядке договора аренды (безвозмездного пользования).

7. Заключительные положения

7.1. Все изменения и дополнения настоящего договора будут считаться действительными только в том случае, если они совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями сторон.

7.2. При нарушении "Предприятием" условий договора "Учреждение" имеет право расторгнуть договор в одностороннем порядке с письменным уведомлением об этом "Предприятие" за 30 дней до расторжения.

7.3. Все споры, возникающие в процессе исполнения сторонами обязательств по настоящему договору, регулируются путем переговоров.

7.4. При не достижении согласия между сторонами споры разрешаются в Арбитражном суде Нижегородской области.

7.5. Договор может быть расторгнут по соглашению сторон.

7.6. Договор составлен в 2-х подлинных экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

7.7. Во всем остальном, непредусмотренном настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

8. Адреса и подписи сторон договора

"Учреждение"

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Павлово
606100, г. Павлово, ул. Мухоморова, 4
ИНН 52.52.002328 КПП 52.52.01001
И/с 40701810922353000001 в РКЦ
г. Павлово
БИК 042235000

"Предприятие"

МУП «База общепита»
606100 г.Павлово
ул. Красноармейская, д.14
ИНН: 5252001114
КПП : 525201001
Р/с 40602810600750000047
К/с 30101810400000000899
БИК 042202899
НФ «НПСБ»ОАО
«АКБ САРОВБИЗНЕСБАНК»
г.Н.Новгород

Директор



Директор



/Барина Л.М.