

**ДОГОВОР № 2**  
**на оказание услуг по организации питания**  
**учащихся общеобразовательного учреждения**

г. Похвистнево

14.08.2023г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №3 города Похвистнево городского округа Похвистнево Самарской области, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Козловой Л.А., действующего на основании Устава, с одной стороны, и ОАО «Общепит» именуемое в дальнейшем «Исполнитель» в лице генерального директора Черкезовой С.А. действующего на основании Устава, заключили настоящий договор о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА.**

- 1.1. В соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и во исполнение требований Закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» «Заказчик» поручает, а «Исполнитель» обязуется оказать услуги организации питания учащихся в период с «01» сентября 2023 года по «31» декабря 2023 года.
- 1.2. Под оказанием услуги по организации питания «Исполнителем» понимается: обеспечение учащихся питанием за счет средств родителей (законных представителей).
- 1.3. Отпуск питания производится «Исполнителем» через пищеблок, находящийся на территории или в здании «Заказчика»
- 1.4. Продажа буфетной продукции производится «Исполнителем» в столовой через буфеты.

**2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН.**

- 2.1. «Заказчик» обязуется обеспечить «Исполнителю» условия для оказания последним услуг определенных предметом договора, а именно: предоставить условия для оказания услуг по организации питания в помещении пищеблока (далее - пищеблок), столовой (далее - столовая), оснащенное соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием в соответствии с действующими нормами, а также местом для оказания услуг, обеспечивающими соблюдение «Исполнителем» санитарно-гигиенических и технологических требований.
- 2.2. «Заказчик» обязуется:
  - 2.2.1. Обеспечить «Исполнителю» условия для оказания услуг, определенных предметом договора, а именно: предоставить «Исполнителю» место для оказания услуг, обеспечивающее соблюдение «Исполнителем» санитарно-гигиенических и технологических требований.
  - 2.2.2. Нести ответственность за расходы на силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление, иные коммунальные платежи.
  - 2.2.3. Назначить представителя из числа своих сотрудников, ответственного за организацию питания учащихся и ежедневное предоставление заявки «Исполнителю» о количестве питающихся на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания работы, осуществляющего учет фактически питающихся учащихся общеобразовательного учреждения, а также сверку расчетов с «Исполнителем»
  - 2.2.4. Создать бракеражную комиссию в составе медицинского работника, представителя администрации общеобразовательного учреждения, представителя родительского комитета, повара-бригадира для проведения ежедневного бракеража каждой партии приготовленных блюд.
  - 2.2.5. Довести до «Исполнителя» режим (график) работы столовых и продажи буфетной продукции по дням и часам. При необходимости изменения этого графика поставить в

известность «Исполнителя» не позднее, чем за два дня. Изменение графика и ассортиментного минимума буфетной продукции без согласования с органами, утвердившими их, не допускается.

2.3. «Заказчик» вправе:

2.3.1. Осуществлять контроль за соблюдением «Исполнителем» своих обязательств, в том числе за качеством приготовления пищи.

2.3.2. Направлять «Исполнителю» предложения по организации питания учащихся и сотрудников Заказчика.

2.4. «Исполнитель» обязуется:

2.4.1. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с требованием действующего законодательства, санитарными нормами и правилами, иных нормативных документов.

2.4.2. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2.4.3. Соблюдать п.2ст.17 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Федерального Закона от 02.02.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

2.4.4. Обеспечить работу буфета в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Вся продукция, реализуемая через буфеты, должна быть сертифицирована. Ассортимент реализуемой буфетной продукции «Исполнитель» согласовывает с «Заказчиком» и районным Центром Госсанэпиднадзора. Собственная продукция, производимая на данном пищеблоке и реализуемая через буфет, оформляется в обязательном порядке заборным листом или накладной с указанием количества, цены и веса продукции.

2.4.5. В целях обеспечения безопасности и безвредности, соответствия качества пищевой продукции гигиеническим нормативам осуществлять производственный контроль согласно ст. 11 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99г на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной в установленном порядке.

Осуществлять производственный контроль в соответствии с п.1.5. санитарных правил-СП 1.1.1058 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

2.4.6. Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.

2.4.7. 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.

2.4.8. Ежедневно вывешивать в столовой меню с указанием выхода каждого блюда, а также предлагаемый перечень ассортимента буфетной продукции (собственного производства и покупной), реализуемой в данный день, с указанием выхода и цены каждого изделия.

В буфетах иметь торговые ценники или утвержденный руководителем прейскурант цен.

2.4.9. В обязательном порядке обеспечить работу буфетов по заявке «Заказчика» все рабочие дни недели.

2.4.10. Обеспечить ответственность за качество продовольственных товаров поставляемых на пищеблок в соответствии требованиям ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.

2.4.11. Производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

2.4.12. Обеспечить столовую посудой, приборами, кухонным инвентарем, санспецодеждой для персонала «Исполнителя», моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами требованиями.

2.4.13. Обеспечить сохранность предоставленных «Заказчиком» оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и др. оборудования и содержать их в постоянной исправности. Возместить «Заказчику» ущерб, причиненный в результате неправильной эксплуатации оборудования или в случае возникновения пищевых отравлений.

2.4.14. Обеспечить соблюдение в помещениях «Заказчика» установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

2.4.15. Расходовать силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление в соответствии с установленными нормами.

2.4.16. Заключить договоры на ремонт и обслуживание весоизмерительных приборов, оплатить эти услуги за счет собственных средств.

2.4.17. Обеспечить за счет собственных средств доставку продуктов питания от «Исполнителя» к «Заказчику», вывоз порожней тары и пищевых отходов, ремонт и обслуживание холодильного, технологического, подъемно-транспортного оборудования.

2.4.18. Обеспечить пищеблок кадрами необходимой квалификации и имеющими медицинские допуски, организовать повышение квалификации поварского состава, ознакомить их с инструкцией о порядке оказания услуг питания, учета и контроля денежных средств, выделяемых на питание учащихся.

2.4.19. Организовать по заявкам «Заказчика» работу молодежных кафе, выставок-продаж буфетной продукции, обслуживание молодежных вечеров, слетов, конференций, олимпиад, соревнований и др. среди учащихся.

2.4.20. Обеспечить наличие на пищеблоке следующих документов:

- а) ежедневные заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости школьников;
- б) бракеражный журнал, журнал движения скоропортящихся продуктов, журнал учета мероприятий по контролю, журнал осмотра гнойничковые заболевания, журнал здоровья и журнал проведения С- витаминизации;
- в) официально изданные санитарные нормы;
- г) примерное 10-дневное меню и ассортимент буфетной продукции;
- д) ежедневное меню и копии ежедневных меню за три прошедших дня;
- е) технологические карты на блюда и изделия по меню;
- ж) товарно-транспортные документы на продукцию, сертификаты соответствия, на скоропортящуюся продукцию - удостоверения качества (ветеринарного свидетельства); с указанием даты его выдачи сроков изготовления и реализации продукции;
- з) полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартам;
- и) книга отзывов и предложений;
- к) результаты лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический анализ) по производственному контролю в соответствии с имеющейся согласованной с Центрами Госсанэпиднадзора программой.

### **3. Цена и порядок расчетов.**

3.1. Оплата за горячее питание осуществляется родителями (законными представителями) учащихся на основании договора заключенного между родителями (законными представителями) и «Исполнителем», путем перечисления денежных средств на расчетный счет «Исполнителя» не позднее 10-го числа текущего месяца. Сумма оплаты определяется из

стоимости питания, установленного на основании сформированного рациона питания и разработанного меню

#### 4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН.

- 4.1. За не исполнение, ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством.
- 4.2. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение условий договора в случае, если они явились следствием действия обстоятельств непреодолимой силы (ураган, наводнение, землетрясение, пожар, иные стихийные бедствия и т.п.).

#### 5. СРОК ДЕЙСТВИЯ И ПОРЯДОК ДОСРОЧНОГО РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА.

- 5.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и действует до 31.12.2023 г.
- 5.2. Расторжение договора допускается по соглашению сторон и иным основаниям, предусмотренным действующим законодательством.

#### 6. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

- 6.1. Все изменения и дополнения к настоящему договору считаются действительными, если они оформлены в письменном виде и подписаны сторонами.
- 6.2. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством РФ.
- 6.3. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из настоящего договора или в связи с ним, разрешаются путем переговоров. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Самарской области.
- 6.4. Договор составлен в 3-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

##### Заказчик:

ГБОУ СОШ № 3 города Похвистнево  
ИНН 6372019718 КПП 637201001  
Юридический адрес: 446452, Российская Федерация,  
Самарская область, г. Похвистнево, ул. Мира, 22  
Фактический адрес: 446452, Российская Федерация,  
Самарская область, г. Похвистнево, ул. Мира, 22  
Телефон: 8-84656-28225, 22879  
Электронная почта:  
[lenok-a-v@mail.ru](mailto:lenok-a-v@mail.ru)  
МУФ СО (ГБОУ СОШ №3 города Похвистнево л/с  
614.69.012.0)  
Отделении Самара банка России// УФК по  
Самарской области г. Самара  
БИК 013601205  
казначейский счет 03224643360000004200  
ЕКС 40102810545370000036

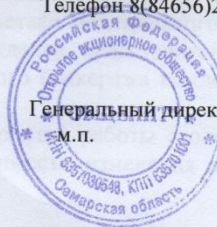
##### Исполнитель:

Открытое акционерное общество «Общепит»  
Юридический адрес: 446450, Самарская область,  
г.Похвистнево, ул. Комсомольская, д.34  
Почтовый адрес: 446450, Самарская область,  
г.Похвистнево, ул.Комсомольская, д.34  
ИНН / КПП 6357030548/635701001  
ОГРН 1066357004416  
р/счет в Банке 40702810754150000722  
Наименование Банка Поволжский банк ПАО  
«Сбербанк России» г.Самара  
к/с Банка 30101810200000000607.  
БИК 043601607  
ОКПО 54032440  
ОКТМО 36727000  
Адрес электронной почты  
[berezkarohv@rambler.ru](mailto:berezkarohv@rambler.ru)  
Телефон 8(84656)2-16-59



Директор  
м.п.

Л.А. Козлова



Генеральный директор  
м.п.

С.А. Черкезова