

## ДОГОВОР № 1/2019

Организация горячего питания обучающихся МАОУ СОШ № 7

г. Сухой Лог

«09» января 2019 г.

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 7»**, в лице исполняющего обязанности директора Брагиной Тамары Александровны, действующего на основании Приказа № 683 лс от 28 ноября 2018 года Управления образования Администрации городского округа Сухой Лог, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, **Общество с ограниченной ответственностью «Резерв Школьное питание»** в лице генерального директора Ковбаснюк Елены Валерьевны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона Российской Федерации от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАКУПОК ТОВАРОВ, РАБОТ, УСЛУГ» (далее – Закон о контрактной системе) заключили настоящий договор о нижеследующем:

### 1. Предмет договора

1.1. Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся МАОУ СОШ № 7.

1.2. Настоящий договор определяет условия организации и исполнения услуг по организации питания Исполнителем и Заказчиком.

1.3. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение учащихся основным (горячим) питанием в пределах родительской платы за питание и бесплатным питанием в пределах выделяемых бюджетных средств (или из иных источников финансирования) при пятидневной и или шестидневной учебной неделе в течение всего учебного дня (согласно расписанию учебных занятий и графику питания).

1.4. Под дополнительным (промежуточным) питанием понимается реализация (свободная продажа) готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в достаточном ассортименте при пятидневной и или шестидневной учебной неделе на переменах.

1.5. Услуги включают в себя: организацию через школьную столовую горячего питания учащихся по утвержденному руководителем образовательного учреждения ежедневному меню, с учетом сезонности и реализацию кулинарных изделий и другой буфетной продукции согласно ассортименту, СанПиН 2.4.5.2409-08.

1.6. Отпуск питания производится через пищеблок и буфет, находящиеся на территории МАОУ СОШ № 2, МАОУ «Гимназия 1», МАОУ СОШ № 17 в зале обслуживания посетителей.

1.7. Режим работы столовой и буфета по дням недели и часам согласно СанПиНу 2.4.5.2409-08 утверждается руководителем образовательного учреждения и согласовывается с Исполнителем, предусматривая Заказчиком форму ознакомления с данным режимом работы учащихся, их родителей и педагогов.

1.8. Стоимость бесплатного питания отдельных категорий учащихся не должна превышать утвержденную стоимость соответствующим Постановлением Главы городского округа Сухой Лог от 31.07.2018 г. № 1029-ПГ.

## **2. Права и обязанности Заказчика**

### **2.1. Заказчик обязан:**

2.1.1. На безвозмездной основе предоставить Исполнителю, обслуживающему учащихся, специальные помещения для организации производства пищи, торгово-технологическое и холодильное оборудование, мебель в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08 от 23.08.08, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности.

Предусмотреть объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

2.1.2. Организовать и проводить комиссионную приемку пищеблока образовательного учреждения к новому учебному году в присутствии Исполнителя и (или) уполномоченного представителя.

2.1.3. Обеспечивать в соответствии с установленными нормами потребления электроэнергией, горячей, холодной водой и отоплением.

2.1.4. Оплачивать счета за коммунальные услуги, необходимые для обеспечения технологического процесса приготовления, хранения и реализации пищи, за плату по фактической стоимости, но не выше цен и тарифов, утвержденных для данной местности по показаниям счетчиков, установленных в столовой.

2.1.5. Устанавливать режим работы столовой и буфета по дням недели и часам согласно СанПиН СанПиН 2.4.5.2409-08, согласовывать его с Исполнителем, предусматривая форму ознакомления с данным режимом работы учащихся, их родителей и педагогов. График предоставления основного (горячего) питания и бесплатного питания отдельных категорий учащихся утверждается директором образовательного учреждения.

2.1.6. Создавать необходимые условия для соблюдения личной гигиены учащихся во время посещения столовой и буфета.

2.1.7. Обеспечивать предоставление пищеблоку необходимой информации для составления заявки на продукты питания в строгом соответствии с количеством детей, охваченных организованным горячим питанием, и примерным прогнозом количества детей, питающихся буфетной продукцией.

2.1.8. Обеспечивать финансирование определенной категории учащихся бесплатного питания за счет дотируемых бюджетных средств (или из иных

источников финансирования) в пределах выделяемых средств.

2.1.9. Проводить просветительскую работу среди родителей о необходимости организованного горячего питания детей с целью сохранения их здоровья.

2.1.10. Проводить анализ потребительского спроса среди учащихся, их родителей по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводить до сведения Исполнителя.

2.1.11. Обеспечивать ежедневный контроль качества приготовленных Исполнителем блюд для учащихся и заполнять бракеражный журнал готовый продукции, сообщая Исполнителю обо всех случаях некачественного приготовления пищи для детского питания.

## **2.2. Заказчик имеет право:**

2.2.1. Требовать от исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

2.2.2. Направить продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания с целью проверки качества продуктов питания. В случае, если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение выше указанных мероприятий возлагаются на исполнителя.

2.2.3. Контролировать соблюдение, согласованного и утвержденного Исполнителем, режима работы столовой и буфета.

2.2.4. Принимать участие, по мере необходимости, (ответственный за питание сотрудник Заказчика) при контрольном взвешивании поступивших на склад продуктов питания.

## **3. Права и обязанности Исполнителя**

### **3.1. Исполнитель обязан:**

3.1. При оказании услуг по организации питания Исполнитель обязуется:

3.1.1. Организовать ежедневное рациональное питание в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими регламентами, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами, и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

3.1.2. Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества общеобразовательного учреждения.

3.1.3. Предоставить для согласования Заказчиком примерное меню рациона питания детей на период не менее 10 дней в соответствии с установленными требованиями (обязательное включение в меню овощей, фруктов, соков, натурального мяса, рыбной продукции, хлебобулочных изделий, молочной продукции, обогащенной витаминами, микроэлементами, йодированной соли). Все продукты должны быть высокого качества и соответствовать требованиям технических регламентов, ГОСТ РФ, санитарных норм и правил.

Своевременно осуществлять снабжение необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать техническим регламентам, ГОСТу, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические

3.1.5. Обеспечить доставку и разгрузку продуктов питания в муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 7» силами Исполнителя, доставку специализированным транспортом (с холодильными установками для перевозки скоропортящихся продуктов), имеющих санитарные паспорта.

3.1.6. Доукомплектовать пищеблок кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими нормами).

3.1.7. Принять по акту приема-передачи во временное пользование на срок действия договора помещения пищеблоков, материально-техническое оборудование (мебель, торгово-технологическое, холодильное и подъемно-транспортное оборудование и т.д.) на период действия договора.

3.1.8. Содержать помещения общественного питания и оборудование, выделенное образовательным учреждением, в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

3.1.9. Обеспечить проведение работ по текущему ремонту холодильного, торгово-технологического и иного оборудования, принятого по акту приема-передачи во временное пользование, с приобретением комплектующих и запасных частей. Нести расходы, связанные с эксплуатацией указанного оборудования, путем заключения договоров с организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ (в случае, если такое требование установлено действующим законодательством), с соблюдением всех мер противопожарной и технической безопасности.

Проводить ежедневно бракераж готовой пищи с участием представителей администрации и медицинского работника общеобразовательного учреждения в соответствии с действующем положением о бракераже.

3.1.11. Обеспечивать функционирование столовой силами работников Исполнителя.

Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами (квалификация повара – не ниже 4 разряда), не имеющими ограничений, знающих основы организации и технологию школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, прошедших медосмотр, гигиеническое обучение и аттестацию органами Роспотребнадзора, наличие в штате зав. производством, поваров, накрывальщиков.

3.1.12. Допускать к работе в столовой работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

3.1.13. Обеспечивать наличие в столовой следующих документов:

- заявки на питание, бракеражные журналы, журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих в столовую, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, книга меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия;

- приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга жалоб и предложений, журнал здоровья и осмотра работников, информация об Исполнителе и услугах.

3.1.14. Обеспечить наличие разработанных технико-технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемые для питания детей в образовательных учреждениях.

3.1.15. Обеспечить сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой.

3.1.16. В наглядной и доступной форме довести до сведения детей и работников общеобразовательного учреждения необходимую информацию об оказываемых Исполнителем услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать:

- перечень услуг и условия их оказания;
- цены и условия оплаты услуг;
- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;

- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга;

- сведения о сертификации услуг.

3.1.17. Вывешивать ежедневно в обеденном зале, утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд,

их названия и названия кулинарных изделий, а так же указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

3.1.18. Обеспечить наличие программного обеспечения по учету питающихся, совместимого с автоматизированной системой безопасности муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №7» (в случае наличия такой автоматизированной системы безопасности).

3.1.19. Организация дополнительного обслуживания обучающихся (буфет).

3.1.20. При расчете (калькуляции) стоимости питания соблюдать уровень торговой наценки.

3.1.21. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблоков в случае, если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников пищеблока.

3.1.22. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготавливаемой пищи с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

3.1.23. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

3.1.24. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

## **3.2. Исполнитель имеет право:**

3.2.1. Запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию, необходимую для выполнения настоящего договора.

3.2.2. Информировать Заказчика о форме оказания услуг, о предполагаемых изменениях и последствиях, которые могут возникнуть у Заказчика в ходе или в результате оказания услуг.

3.2.3. Предоставлять учащимся по желанию за счет средств родителей (иных законных представителей) дополнительное (промежуточное) питание по дополнительному меню, качество питания которого должно отвечать нормам и требованиям рационального питания.

## **4. Стоимость услуг и порядок расчетов**

4.1. Общая стоимость Услуг по настоящему договору формируется с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, транспортные расходы по доставке, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, в т. ч. НДС, и других обязательных платежей, и на протяжении всего срока действия договора составляет **3 794 000 (три миллиона семьсот девяносто четыре тысячи) рублей 00 копеек** из расчета стоимости питания одного учащегося в соответствии с Постановлением Главы городского округа Сухой Лог от 31.07.2018 г. № 1029-ПГ.

4.2. Источник финансирования: за счет средств субсидии на иные цели.

4.2. Расчеты по настоящему договору производятся еженедельно за фактически оказанные Услуги в безналичной форме, платежными поручениями. Оплата производится за счет средств Заказчика (субсидия на иные цели) не позднее тридцати дней с момента подписания Акта приемки-сдачи оказанных услуг.

4.3. В течение десяти дней после получения Акта приемки-сдачи оказанных услуг Заказчик обязан подписать его и направить один экземпляр Исполнителю.

4.4. Услуги считаются оказанными с момента подписания Сторонами Акта приемки-сдачи оказанных услуг.

4.5. Ежемесячно Заказчик и Исполнитель проводят сверку правильности расчетов за оказанные Услуги.

## **5. Ответственность сторон**

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

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

5.2.1. В случае выявления фактов недовеса готовых блюд и (или) необоснованного завышения ценообразования, сторонами производится перерасчет стоимости оказанной услуги за период, в который произошли указанные нарушения. Заказчик в таком случае оплачивает услугу исходя из уточнённых расчётов.

5.3. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в разумный срок.

5.4. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение любого из своих обязательств, если неисполнение будет являться следствием обстоятельств, возникших после заключения настоящего договора в результате причин, характера, которых Стороны не смогли предвидеть или предотвратить после заключения договора.

5.5. В случае невозможности выполнения обязательств по договору Исполнитель обязан в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств, в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления.

## **6. Форс-мажорные обстоятельства**

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему договору, если они явились следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно пожара, наводнения, землетрясения, постановления правительства России и местных органов власти и если эти обстоятельства по данному договору отодвигается соразмерно

времени, в течение которого действовали такие обстоятельства. Если эти обстоятельства будут продолжаться более трех месяцев, то каждая сторона имеет право аннулировать настоящий договор, и в этом случае ни одна из сторон не будет иметь право на возмещение убытков.

## **7. Срок действия договора, порядок изменения и досрочного расторжения**

7.1. Срок действия настоящего договора устанавливается на период с 09 января 2019 года по 31 мая 2019 года.

7.2. Изменение и расторжение договора может иметь место по соглашению сторон, заключивших настоящий договор, либо по основаниям, предусмотренным действующим законодательством. Согласно Положению о порядке проведения закупок товаров, работ, услуг МАОУ СОШ № 7.

7.3. Изменение и дополнение настоящего договора совершается только в письменной форме в виде дополнительных соглашений, и подлежат подписанию сторон.

7.4. Настоящий договор может быть досрочно прекращен в следующих случаях:

7.4.1. в случае нарушения Исполнителем сроков обеспечения питанием, технологических процессов хранения продуктов либо приготовления блюд, повлекших за собой вспышку заболеваемости в образовательном учреждении, Заказчик вправе досрочно расторгнуть настоящий контракт в установленном действующим законодательством порядке и потребовать с Исполнителя возмещения убытков, связанных с расторжением договора;

7.4.2. по инициативе Заказчика в случае наличия трех и более рекламаций, жалоб и замечаний по организации услуги основного (горячего) питания и бесплатного питания отдельных категорий учащихся в общеобразовательном учреждении, со стороны учащихся, родителей (иных законных представителей) и педагогов, в течение квартала или выявления фактов нарушения Исполнителем условий настоящего договора;

7.4.3. по инициативе Исполнителя в случае неисполнения Заказчиком условий настоящего договора;

7.4.4. по взаимному соглашению сторон;

7.4.5. при расторжении настоящего договора инициативная сторона должна уведомить другую сторону о предстоящем расторжении не менее чем за 14 дней до даты расторжения.

## **8. Ответственность сторон.**

8.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств по настоящему договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты

неустойки (пеней). Неустойка (пеня) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Ее размер должен составлять не более 1/300 ключевой ставки Банка России, действующей на момент просрочки обязательства.

8.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, Заказчик вправе потребовать уплаты неустойки (пеней). Неустойка (пеня) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Ее размер устанавливается в размере не менее 1/300 ключевой ставки Банка России, действующей на момент просрочки обязательства.

8.4. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем или Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором.

8.5. Размер штрафа за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, составляет 10 % от цены Договора.

8.6. Размер штрафа за неисполнение или ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, составляет 2,5 % от цены Договора.

8.7. Применение неустоек (штрафов, пеней) не освобождает Стороны от выполнения обязательств по настоящему Договору.

## **9. Порядок рассмотрения споров**

9.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из настоящего договора или в связи с ним, разрешаются путем переговоров, предъявления претензий, которые рассматриваются в течение 10 дней с момента получения настоящего уведомления.

9.2. В случае, если споры и разногласия не будут урегулированы путем переговоров между сторонами, они подлежат разрешению в судебном порядке в соответствии с действующим законодательством РФ.

## **10. Заключительные положения**

10.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны лишь при условии, что они совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными на то представителями сторон. Приложения к настоящему договору составляют его неотъемлемую часть.

10.2. Настоящий договор составлен в двух экземплярах. Оба экземпляра имеют одинаковую юридическую силу.

10.3. В случае реорганизации юридического лица, являющегося стороной настоящего договора все его права и обязанности, возникающие из договора,

переходят к его правопреемнику.

10.4. В случае изменения у какой-либо из сторон юридического адреса, названия, банковских реквизитов и прочего, она обязана в течение 10 (десяти) дней в письменном виде известить об этом другую сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью настоящего договора.

10.5. Неоговоренные настоящим договором отношения между Заказчиком и Исполнителем регулируются действующим законодательством РФ.

## 11. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

<p><b>Заказчик:</b> Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 7» ИНН 6633006804 КПП 663301001 БИК 046577001 ОГРН 1026601871075 ОКПО 56981725 Юридический адрес: 624800, Свердловская область, Сухоложский р-н, г. Сухой Лог, ул. Кирова, д. 1 Банковские реквизиты Р/с 40701810900001016233 УФК по Свердловской области (Финансовое управление Администрации городского округа Сухой Лог) в УРАЛЬСКОЕ ГУ БАНКА РОССИИ г. Екатеринбург Телефон +7 (34373) 4-39-25 E-mail: shkola7slog@mail.ru</p>	<p><b>Исполнитель:</b> Общество с ограниченной ответственностью «Резерв Школьное питание» ИНН 6685102805 КПП 668501001 ОГРН 1156658089169 ОКПО 44137326 БИК: 046577795 Юридический адрес: 620078, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Энгельса, д. 36, помещение 521 Банковские реквизиты: Банк: ПАО КБ «УБРИР» Расчетный счет: 40702810362220000329 Корр. счет: 30101810900000000795 В ОАО УБРИР г. Екатеринбург. Телефон + 7 952 73-600-22 E-mail: office@rezervsl.com</p>
---	---

Заказчик:  
И.о Директора МАОУ СОШ № 7

Т.А. Брагина



Исполнитель:  
Генеральный директор:

Е.В. Ковбаснюк



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся МАОУ СОШ № 7

расположенного по адресу: 624800, Свердловская область, г. Сухой Лог, ул. Кирова, дом 1

1. **Наименование оказываемых услуг:** Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся МАОУ СОШ № 7

2. **Место оказания услуг:**

624800, Свердловская область, г. Сухой Лог,

ул. Победы 4, МАОУ СОШ № 2;

- 624800, Свердловская область, г. Сухой Лог,

ул. Юбилейная 11. МАОУ Гимназия № 1;

624800, Свердловская область, г. Сухой Лог,

ул. Юбилейная, 29А МАОУ СОШ № 17.

3. **Сроки (периоды) оказания услуг:** с 09.01.2019 г. по 31.05.2019 г.

4. **Источник финансирования:** субсидия на иные цели

5. **Порядок формирования цены договора:** все расходы Исполнителя на оказание Услуг, в том числе все затраты на хранение, перевозку, расчета стоимости набора продуктов, приготовление, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и всех других расходов Исполнителя, связанных с выполнением своих функций по оказанию услуг.

6. **Условия оказания услуг\*:**

Наименование категории питающихся	Кол-во питающихся
<b>Всего 1-4 класс из них питание в других школах:</b>	<b>415</b>
МАОУ СОШ № 2	415
<b>Всего Инвалиды 1-4 кл. Их них питание в других школах:</b>	<b>1</b>
МАОУ СОШ № 2	1
<b>Всего ОБЗ 1-4 кл. Их них питание в других школах:</b>	<b>2</b>
МАОУ СОШ № 2	2
<b>Всего Многодетные 5-11 класс из них питание в других школах:</b>	<b>66</b>
МАОУ СОШ № 2	23
МАОУ «Гимназия № 1»	16
МАОУ СОШ № 17	27
<b>Всего Малообеспеченные 5-11 класс из них питание в других школах:</b>	<b>37</b>
МАОУ СОШ № 2	16
МАОУ «Гимназия № 1»	11
МАОУ СОШ № 17	10
<b>Всего Опеканные 5-11 класс из них питание в других школах:</b>	<b>8</b>
МАОУ СОШ № 2	2
МАОУ «Гимназия № 1»	2

МАОУ СОШ № 17	4
<b>Всего ОБЗ 5-11 кл. из них питание в других школах:</b>	<b>44</b>
МАОУ СОШ № 2	14
МАОУ «Гимназия № 1»	10
МАОУ СОШ № 17	20
<b>Всего Инвалиды 5-11 кл. из них питание в других школах:</b>	<b>1</b>
МАОУ СОШ № 17	1

*\*Стоимость питания установлена на основании Постановления Главы городского округа Сухой Лог от 31.07.2018 г. № 1029-ПГ. В случае изменения стоимости питания согласно Постановлению Главы городского округа Сухой Лог, либо изменения количества детей - стоимость услуги по договору будет изменена и оформлена дополнительным соглашением к контракту.*

## **7. Требования к оказанию услуг:**

7.1. При оказании услуг по организации питания Исполнитель обязуется:

7.1.1. Организовать ежедневное рациональное питание в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими регламентами, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами, и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

.2. Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества общеобразовательного учреждения.

7.1.3. Предоставить для согласования Заказчиком примерное меню рациона питания детей на период не менее 10 дней в соответствии с установленными требованиями (обязательное включение в меню овощей, фруктов, соков, натурального мяса, рыбной продукции, хлебобулочных изделий, молочной продукции, обогащенной витаминами, микроэлементами, йодированной соли). Все продукты должны быть высокого качества и соответствовать требованиям технических регламентов, ГОСТ РФ, санитарных норм и правил.

Своевременно осуществлять снабжение необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать техническим регламентам, ГОСТу, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

7.1.5. Обеспечить доставку и разгрузку продуктов питания в муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №7» силами Исполнителя, доставку специализированным транспортом (с холодильными установками для перевозки скоропортящихся продуктов), имеющих санитарные паспорта.

7.1.6. Доукомплектовать пищеблок кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими нормами).

7.1.7. Принять по акту приема-передачи во временное пользование на срок действия договора помещения пищеблоков, материально-техническое оборудование (мебель, торгово-технологическое, холодильное и подъемно-транспортное оборудование и т.д.) на период действия договора.

7.1.8. Содержать помещения общественного питания и оборудование, выделенное образовательным учреждением, в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

7.1.9. Обеспечить проведение работ по текущему ремонту холодильного, торгово-технологического и иного оборудования, принятого по акту приема-передачи во временное пользование, с приобретением комплектующих и запасных частей. Нести расходы, связанные с эксплуатацией указанного оборудования, путем заключения договоров с организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ (в случае, если такое требование установлено действующим законодательством), с соблюдением всех мер противопожарной и технической безопасности.

7.1.10. Проводить ежедневно бракераж готовой пищи с участием представителей администрации и медицинского работника общеобразовательного учреждения в соответствии с действующим положением о бракераже.

7.1.11. Обеспечивать функционирование столовой силами работников Исполнителя. Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами (квалификация повара – не ниже 4 разряда), знающих основы организации и технологию школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, прошедших медосмотр, гигиеническое обучение и аттестацию органами Роспотребнадзора, наличие в штате зав. производством, поваров, накрывальщиков.

7.1.12. Допускать к работе в столовой работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

7.1.13. Обеспечивать наличие в столовой следующих документов:

- заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия;

- приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга жалоб и

предложений, журнал здоровья и осмотра работников, информация об Исполнителе и услугах.

7.1.14. Обеспечить наличие разработанных технико-технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемые для питания детей в образовательных учреждениях.

7.1.15. Обеспечить сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой.

7.1.16. В наглядной и доступной форме довести до сведения детей и работников общеобразовательного учреждения необходимую информацию об оказываемых Исполнителем услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать:

- перечень услуг и условия их оказания;
- цены и условия оплаты услуг;
- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга;
- сведения о сертификации услуг.

7.1.17. Обеспечить наличие программного обеспечения по учету питающихся, совместимого с автоматизированной системой безопасности муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №7» (в случае наличия такой автоматизированной системы безопасности).

7.1.18. Организация дополнительного обслуживания обучающихся (буфет).

7.1.19. При расчете (калькуляции) стоимости питания соблюдать уровень торговой наценки.

7.1.20. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблоков в случае, если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников пищеблока.

## **8. Требования к качеству услуг:**

8.1. Качество оказываемой услуги по организации питания должно соответствовать следующим нормативным актам и документам:

- *Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» N 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.*
- *СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 апреля 2010 г. N 25)*
- *СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и*

*продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001)*

- *СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189);*
- *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45);*
- *СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»*
  - *СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);*
  - *СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.04.03 г.);*
  - *Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС - 021 - 2011);*
  - *Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию» (ТР ТС - 024 - 2011);*
  - *Технический регламент Таможенного союза «На соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС - 023 - 2011);*
  - *Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС - 029 - 2012);*
  - *Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС - 033 - 2013);*
  - *Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС - 034 - 2013);*
  - *Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС - 005 - 2011);*
  - *Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС - 022 - 2011);*
  - *Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС - 007 - 2011);*
  - *ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного*

питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст);

- ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" (утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст) (ред. от 29.11.2012);

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. N 44));

- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

- Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах. Письмо Министерства здравоохранения РФ от 04.04.99г. № 1100/904-99-115.

- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

- ГОСТ 31984-2012 " Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования"

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества (с изменениями)».

- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

- СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».

- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».

8.2. Перечень законодательных и нормативных актов, выполнение требований которых обязательно при оказании услуг питания:

- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 09.01.96 № 2-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями на 01 июля 2017 года);
- Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ;
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036.
- Приказ МЗ и СР РФ и МОиН РФ от 11.03.2012г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».
- Методические рекомендации «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г.
- Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007г.

8.3. Документальное подтверждение о соответствии товаров и услуг должно включать:

- Сертификаты качества на всю предполагаемую к поставке продукцию;
- Гигиенические сертификаты на всю предполагаемую к поставке продукцию;
- Ветеринарные свидетельства (при необходимости)

8.4. Исполнитель обязан обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании договора с санитарно-технологической лабораторией.

## **9. Требования к безопасности оказания услуг:**

Исполнитель обязуется обеспечивать при оказании услуг необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности.

## **10. Требования по объему гарантий качества услуг:**

100% на все услуги, широкий ассортимент продуктов и приготовление блюд в соответствии с технологическими картами и требованиями СанПиН, относящимися к данного вида услугам.

### 11. Требования к сроку гарантий качества по результатам услуг:

Сроки предоставления гарантий качества услуг на весь период действия договора.

### 12. Требования по передаче заказчику технических и иных документов по завершению и сдаче услуг.

В пищеблоке школы должны находиться:

- заявки на питание, журналы учета фактической посещаемости школьников;
- копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;
- приходные документы на продукции, документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции);
  - книга отзывов и предложений;
- информация об исполнителе и услугах.

<p>Заказчик: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 7» ИНН 6633006804 КПП 663301001 БИК 046577001 ОГРН 1026601871075 ОКПО 56981725 Юридический адрес: 624800, Свердловская область, Сухоложский р-н, г. Сухой Лог, ул. Кирова, д. 1 Банковские реквизиты Р/с 40701810900001016233 УФК по Свердловской области (Финансовое управление Администрации городского округа Сухой Лог) в УРАЛЬСКОЕ ГУ БАНКА РОССИИ г. Екатеринбург Телефон +7 (34373) 4-39-25 E-mail: shkola7slog@mail.ru</p>	<p>Исполнитель: Общество с ограниченной ответственностью «Резерв Школьное питание» ИНН 6685102805 КПП 668501001 ОГРН 1156658089169 ОКПО 44137326 БИК: 046577795 Юридический адрес: 620078, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Энгельса, д. 36, помещение 521 Банковские реквизиты: Банк: ПАО КБ «УБРИР» Расчетный счет: 40702810362220000329 Корр. счет: 30101810900000000795 В ОАО УБРИР г. Екатеринбург. Телефон + 7 952 73-600-22 E-mail: office@rezervsl.com</p>
--	--

Заказчик:

И.о Директора МАОУ СОШ № 7



Т.А. Брагина



Исполнитель:

Генеральный директор:

М.П.

Е.В. Ковбаснюк