

# Договор по организации основного (горячего) питания

г. Пермь

«19» апреля 2019 г.

МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 60» г. Перми, в лице директора Елисейевой Ирины Анатольевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Учреждение», с одной стороны, и Общество с Ограниченной Ответственностью «ЛеМаС» в лице директора Лебедевой Марины Степановны, действующий на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Поставщик», с другой стороны, в дальнейшем совместно именуемые «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

## 1. Предмет договора

1.1. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) двухразовым питанием и дополнительным питанием в соответствии с режимом работы общеобразовательного учреждения по графику, утвержденному руководителем учреждения (согласно расписанию учебных занятий). Обеспечение питания рассчитано в соответствии с возрастной группой.

Оплата по настоящему договору производится на основании счета, счета-фактуры и акта выполненных работ.

1.2. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным двухнедельным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

1.3. Под дополнительным питанием учащихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

1.4. Примерное двухнедельное меню и примерный ассортиментный перечень блюд в качестве буфетной продукции согласовывается с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю. Изменение примерного двухнедельного меню и ассортиментного перечня блюд и буфетной продукции, без согласования с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не допускается.

1.5. При организации основного (горячего) питания обучающихся следует руководствоваться СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и другими нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятия общественного питания:

1.6. Работа пищеблока организуется в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения), установленными Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю для данного учреждения в форме:

- производства и реализации кулинарной продукции,
- приготовления блюд из полуфабрикатной продукции,
- реализации готовой продукции, произведенной на базовом предприятии общественного питания (нужное – подчеркнуть).

1.7. Питание льготных категорий обучающихся понимается-предоставление питания обучающимся из многодетных малоимущих семей, малоимущих семей, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, отдельным категориям обучающихся.

## 2. Права и обязанности

2.1. Учреждение обязуется:

2.1.1. назначить ответственное лицо за организацию услуги основного (горячего) двухразового питания из числа своих сотрудников;

2.1.2. принимать меры по организации основного (горячего) питания обучающихся в соответствии с нормативными и методическими документами, регламентирующими организацию питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях;

2.1.3. проверять ход и качество организации питания, предоставляемого Поставщиком.

В случае ненадлежащей организации питания Учреждение имеет право потребовать незамедлительного устранения недостатков;

2.1.4. производить контроль за соблюдением Поставщиком обязательств по договору;

2.1.5. обеспечить осуществление контроля за рационом питания обучающихся;

2.1.6. сообщать Поставщику о необходимости изменения режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания обучающимся не позднее, чем за 1 день.

2.2. Поставщик обязуется:

2.2.1. предоставлять обучающимся образовательного учреждения ежедневное двухразовое основное (горячее) питание;

2.2.2. утвердить режим работы столовой и буфета в соответствии с режимом работы учреждения;

2.2.3. сообщать Учреждению о необходимости изменения режима работы столовой, графика предоставления питания обучающимся не позднее, чем за 1 день;

2.2.4. согласовывать с Учреждением ежедневное меню, составленное на основании примерного двухнедельного меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю;

2.2.5. предоставлять обучающимся по желанию за счет средств родителей (иных законных представителей) дополнительное (промежуточное) питание по дополнительному меню;

2.2.6. организовать вывоз пищевых отходов с территории учреждения;

2.2.7. обеспечивать своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с меню;

2.2.8. производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;

2.2.9. обеспечивать обслуживание обучающихся общеобразовательного учреждения по графику предоставления основного (горячего) питания и бесплатного питания льготных категорий учащихся, утвержденному директором общеобразовательного учреждения;

2.2.10. обеспечивать столовую общеобразовательного учреждения кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющимися средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;

2.2.11. обеспечивать пищеблок штатом сотрудников, имеющих допуски, соответствующие требованиям действующего законодательства;

2.2.13. самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги;

2.2.14. содержать помещения и оборудование пищеблока, столовой и буфета в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды.

2.3. На пищеблоке образовательного учреждения должны находиться:

2.3.1. журнал учета количества обучающихся, получивших завтрак и/или обед;

2.3.2. бракеражный журнал (бракераж продуктов, поступающих на пищеблок/столовую);

2.3.3. бракеражный журнал (бракераж готовых блюд);

2.3.4. примерное двухнедельное меню, согласованные с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, ежедневное меню, меню-раскладки;

2.3.5. согласованный с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю ассортиментный перечень блюд буфетной продукции;

2.3.6. «Сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений»;

2.3.7. приходные документы на продукцию;

2.3.8. документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продуктов питания (удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

2.3.9. личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации;

2.3.10. журнал витаминизации пищи;

2.3.11. журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока и столовой;

2.3.12. журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкции по технике безопасности по всем видам работы;

2.3.13. журнал учета мероприятий по контролю;

2.3.14. протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав, по показателям безопасности (в соответствии с рекомендованной номенклатурой, объемом и периодичностью);

2.3.15. нормативные и методические документы, регламентирующие организацию питания учащихся в общеобразовательных учреждениях;

2.3.16. книга отзывов и предложений;

2.3.17. информация о Поставщике;

2.3.18. ведомость контроля за рационом питания;

2.3.19. меню-раскладка.

### 3. Ответственность Сторон

3.1. В случае неисполнения либо ненадлежащего исполнения обязанностей настоящего договора Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

3.2. Стороны освобождаются от ответственности в случае наступления обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего договора и препятствующих выполнению Сторонами своих обязательств по договору. Обстоятельства непреодолимой силы должны быть документально подтверждены.

### 4. Срок действия договора

4.1. Настоящий договор вступает в силу с «19» апреля 2019 года и действует до полного выполнения обеими Сторонами обязательств по договору.

4.2. Срок оказания услуг с 19 апреля 2019 г. по 18 апреля 2024г.

### 5. Прочие условия

5.1. Настоящий договор может быть изменен или расторгнут только по обоюдному согласию Сторон. Все изменения и дополнения оформляются в письменной форме в виде дополнительных соглашений, которые являются неотъемлемой частью настоящего договора.

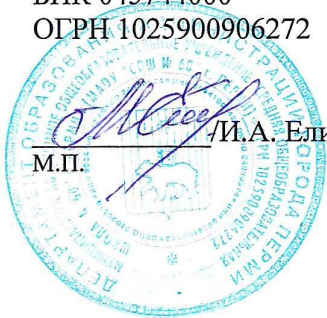
5.2. Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждого из Сторон.

### 6. Юридические адреса и банковские реквизиты участников

#### Учреждение:

МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 60» г. Перми,  
614090, г. Пермь, ул. Лодыгина, 14  
ИНН 5904100142, КПП 590401001  
р/с 40701810157733000003  
в Отделении Пермь г. Пермь  
Департамент финансов администрации города  
Перми  
(МАОУ «СОШ № 60» г. Перми,  
л/с 08930000024, л/с 09930000024)  
БИК 045744000  
ОГРН 1025900906272

  
/И.А. Елисеева/  
М.П.



#### Поставщик:

ООО «ЛеМаС»  
614111, г. Пермь, проезд Серебрянский, 5-17  
ИНН 5904150320,  
КПП 590401001  
р/с 40702810949090174059  
в Волго-вятском банке ПАО Сбербанк  
г. Нижний Новгород  
БИК 042202603  
к/с 30101810900000000603  
ОГРН 1065904123251

  
/М.С. Лебедева/  
М.П.

