

Договор
на оказание услуг по организации горячего питания
обучающихся и сотрудников

Пермский край, г. Чайковский

«02» сентября 2019г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 2", именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Терсковой Светланы Владимировны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и

Индивидуальный предприниматель Сергеева Светлана Александровна, именуемая в дальнейшем «Исполнитель», в лице Сергеевой Светланы Александровны, действующей от своего имени на основании свидетельства ОГРНИП №304592016900102 от 17.06.2004г., с другой стороны (далее именуемые - Стороны), заключили настоящий договор, о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство **на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся и сотрудников на базе Муниципального автономного общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа № 2"** в соответствии с условиями настоящего договора и дополнительными требованиями, изложенными в приложениях к настоящему Договору, иными условиями настоящего договора, а так же требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН).

2. Срок действия договора

2.1. Договор считается заключенным с момента его подписания и действует до выполнения своих обязательств Сторонами, а именно до 31.12.2020 года.

2.2. Окончание срока действия настоящего договора не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение и не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств по договору в полном объеме.

3. Цена договора и порядок расчетов

3.1. Цена договора включает в себя все накладные расходы Исполнителя, связанные с выполнением условий настоящего договора, в том числе:

- стоимость лабораторных исследований проб готовых блюд,
- расходы на содержание поварского и вспомогательного персонала;
- стоимость продуктов питания (товаров, полуфабрикатов, сырья), включая их доставку, складирование, хранение;
- расходы на приготовление готовых к употреблению блюд;
- расходы на содержание и обслуживание технологического оборудования;
- расходы на страхование, налоги, взносы и другие обязательные платежи;
- иные затраты Исполнителя, связанные с исполнением договора в полном объеме, в том числе страхование, уплату налогов, сборов и других обязательных платежей.

4. Место, срок и условия оказания услуг

4.1. Место приготовления блюд – производственное помещение столовой, находящееся в здании образовательного учреждения Заказчика, расположенного по адресу: Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, д. 51., ул. Азина, д. 1/1.

Место приема пищи - помещение столовой МАОУ СОШ № 2.

- 4.2. Производство питания осуществляется непосредственно в производственном помещении столовой Заказчика, указанного в п. 4.1. настоящего договора.
- 4.3. Срок оказания услуг: с 02.09.2019 г. по 31.12.2020 г.
- 4.4. Горячее питание детей и сотрудников должно осуществляться ежедневно, кроме выходных и праздничных дней, каникулярного периода в соответствии с меню и графиком выдачи пищи, который утверждается Заказчиком.
- 4.5. Производственные и складские помещения столовой, находящееся на балансе Заказчика передаётся Исполнителю во временное пользование на условиях договора аренды. Стоимость аренды определяется на основании справки АНО "Центр оценки и экспертиз" об определении средней рыночной стоимости аренды №217-18 от 26.07.2018 г.;
- 4.6. Порядок возмещение затрат по коммунальным услугам и содержанию помещений на площади производственных и складских помещений столовой Заказчика определяются Договором о возмещении (компенсации) затрат по коммунальным услугам и содержанию имущества, подписанным Заказчиком и Исполнителем.
- 4.6. Условия договора не предусматривают возможности привлечения третьих лиц для оказания услуг предусмотренных договором.

5. Обязанности Сторон

5.1. Исполнитель обязуется:

- 5.1.1. обеспечивать полноценным горячим питанием учащихся и сотрудников в соответствии с действующими нормативными актами, применяемыми для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и Техническим заданием;
- 5.1.2. обеспечить столовую поварским и обслуживающим персоналом, имеющим соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию; обеспечить профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний в соответствии с национальным календарем прививок. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
- 5.1.3. обеспечить работников, оказывающих услуги, специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены;
- 5.1.4. выполнять действующие требования СанПин по оснащенности и состоянию столовой и оборудования (поточность линий, наличие и качественное состояние технологического оборудования, наличие необходимого количества комплектов посуды);
- 5.1.5. для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разработать рацион питания.
- 5.1.6. для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составлять примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд в соответствии с разделом VI СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 5.1.7. предоставлять на утверждение Заказчику ежедневное меню-раскладку на следующий день не позднее 15-00 текущего дня, а на следующую неделю не позднее 15-00 пятницы текущей недели.
- 5.1.8. организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник.

5.1.9. ежедневно обеспечивать столовую продуктами питания (товарами, полуфабрикатами, сырьем) в необходимом количестве и ассортименте, включая их доставку до столовой собственными силами, средствами и за свой счет;

5.1.10. осуществлять доставку пищевых продуктов специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. В случае использования одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов, проводить между рейсами санитарную обработку транспорта с применением дезинфицирующих средств.

5.1.11. осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии соответствующих документов (например, 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.

5.1.12. выдавать питание только после снятия пробы бракеражной комиссией и зарегистрированной в Журнале бракеража; отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партии приготавливаемых блюд;

5.1.13. с учетом возраста обучающихся соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся.

5.1.14. обеспечить Заказчику возможность беспрепятственного контроля (без вмешательства в хозяйственную деятельность) над:

- качеством продуктов питания при их поступлении на склад и столовую, условиями их хранения;

- правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления;

- санитарным состоянием складских помещений, столовой, инвентаря, посуды, транспорта;

- выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров, необходимой иммунизации;

5.1.15. оказывать содействие Заказчику при проведении экспертизы услуг, в том числе предоставляет дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения договора;

5.1.16. своевременно проводить необходимый текущий или капитальный ремонт переданных помещений столовой, готовить данные помещения к приемке учреждения к новому учебному году, производить техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования;

5.1.17. в случае поломки или выхода из строя кухонного технологического оборудования произвести его ремонт или полную замену оборудования за счет собственных средств;

5.1.18. в случае выхода из строя санитарно-технического оборудования (приборов) (засор раковины, мойки, слива и т.п.), электрических приборов (перегоревшие лампы, светильники и т.п.) произвести ремонт и замену данных приборов и оборудования;

5.1.19. нести ответственность за рациональное расходование воды, электроэнергии работниками пищеблока, находить компромиссное решение с Заказчиком по вопросу экономии энергоресурсов;

5.1.20. обеспечить соблюдение правил безопасности оказания услуг, не нанося вред жизни и здоровью потребителей;

5.1.21. в случае ненадлежащего исполнения своих обязательств и получения акта-предписания о выявленных нарушениях, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений.

5.2. Заказчик обязуется:

5.2.1. Осуществлять контроль над исполнением Исполнителем своих обязательств по настоящему договору, в том числе качеством продуктов питания при их поступлении на склад и столовую, условиями их хранения; правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления; санитарным состоянием складских помещений, столовой,

инвентаря, посуды, транспорта; выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров;

5.2.2. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по договору или отступления от требований, установленных СанПиН 2.4.5.2409-08 и Техническим заданием, составить акт-предписание с указанием нарушения, в течение одного календарного дня направить Исполнителю путем факсимильной или иной связи и требованием устранить недостатки;

5.2.2.принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего договора;

5.2.3.Информировать Исполнителя по количеству питающихся детей;

5.2.4. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

5.3. Исполнитель имеет право:

5.3.1.Требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии с условиями договора;

5.3.1. Требовать от Заказчика исполнения обязательств, предусмотренных условиями настоящего договора.

5.4. Заказчик вправе:

5.4.1 В любое время контролировать санитарное состояние, противопожарную безопасность, правильность эксплуатации инженерных сетей и используемого Исполнителем оборудования и имущества;

5.4.2. Привлекать для оценки качества выполнения условий договора экспертов, экспертных организаций, родителей, коллегиальные органы управления школой.

5.4.3. Требовать от Исполнителя выполнения условий договора;

5.4.4. Отказаться от оплаты невыполненных (некачественно выполненных) услуг по договору;

5.4.5. Рассматривать иные вопросы, возникающие при выполнении настоящего договора.

6. Требования к качеству приема готовой продукции, оказываемых услуг и порядок приемки оказанных услуг

6.1. Исполнитель гарантирует оказывать услуги качественно и в сроки, установленные условиями настоящего договора, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и Техническим заданием.

6.2. Проверка качества оказываемых услуг производится в присутствии уполномоченного представителя Исполнителя и Заказчика.

6.3. Все обоснованные претензии и замечания по качеству оказанных услуг в обязательном порядке подлежат устранению Исполнителем за его счет в порядке и сроке, оговоренном в Предписании, подписанном уполномоченными представителями Сторон.

6.4. Приемка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией. Бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания производится по необходимости. Состав бракеражной комиссии определяется Заказчиком.

6.5. Бракеражная комиссия проводит бракераж поступающих в производственную столовую продуктов питания. При бракераже продуктов питания, поступающих в столовую, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего договора и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения, стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, а также наличие деклараций о соответствии (или сертификата соответствия), оформленными в соответствии с действующими нормативными актами, документов от государственной ветеринарной службы. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия требует от Исполнителя замены продуктов питания.

Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией перед выдачей готовой пищи в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и требованиями настоящего договора. При

нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.6. По окончании каждого календарного месяца, на основании Журнала бракеража готовой продукции, Исполнителем составляется акт оказанных услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет - фактура) предоставляется Заказчику в течение 5-и рабочих дней после окончания каждого календарного месяца. Заказчик в течение 10 рабочих дней со дня получения акта оказанных услуг обязан направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

6.7. Повторная приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком в порядке, установленном п. 6.1.-6.5. настоящего договора. В случае если по результатам рассмотрения повторно представленных документов Заказчиком будет принято решение об устранении Исполнителем недостатков услуг в надлежащем порядке и в установленные сроки Заказчик принимает оказанные услуги и подписывает 2 (два) экземпляра акта оказанных услуг, один из которых направляет Исполнителю.

6.8. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им акта оказанных услуг за отчетный месяц.

7. Ответственность Сторон

7.1. Ответственность Сторон за неисполнение или ненадлежащее исполнение договора определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации и Положением о закупке МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2».

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (пеней).

7.3. Пени начисляется за каждый день просрочки Заказчиком исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.4. В случае просрочки выполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (пеней).

7.5. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Поставщиком.

7.6. Сторона освобождается от уплаты неустойки (пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны. Заказчик освобождается от уплаты неустойки (пени) в случае отсутствия, либо несвоевременного финансирования со стороны Учредителя.

7.7. Уплата неустойки (пеней) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему договору.

7.8. Исполнитель несет полную ответственность за качество оказание услуги.

8. Действие обстоятельств непреодолимой силы

8.1. Ни одна из Сторон не несет ответственность перед другой Стороной за неисполнение обязательств по настоящему договору, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы, т.е. чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, в том числе

объявленная или фактическая война, гражданские волнения, эпидемии, блокада, эмбарго, пожары, наводнения и другие природные стихийные бедствия, а также издание актов государственных органов.

8.2. Свидетельство, выданное соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

8.3. Сторона, которая не исполняет обязательств по настоящему договору вследствие действия непреодолимой силы, должна незамедлительно известить другую Сторону о таких обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по договору.

9. Порядок изменения и расторжения договора

9.1. Расторжение настоящего договора допускается по соглашению Сторон; по решению суда: в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора.

9.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по следующим основаниям:

- выданные Исполнителю более 5 актов - предписаний за нарушения условий договора, требований технического задания.

9.3. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора в течение трех рабочих дней, следующих за датой принятия указанного решения, размещается на официальном сайте РФ для размещения информации о размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг и направляется Исполнителю договора по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя договора, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю договора.

9.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя договор об одностороннем отказе от исполнения договора.

9.5. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления исполнителя договора о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранено нарушение условий договора, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения исполнителем договора условий договора, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения договора.

9.6. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в ходе исполнения договора установлено, что исполнитель договора не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям.

9.7. При расторжении договора в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора, другая сторона договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора.

10. Заключительные положения

10.1. Все споры и разногласия по настоящему договору, возникающие между Сторонами при заключении, изменении и расторжении настоящего договора, рассматриваются в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

10.2. Споры между Сторонами, по которым не было достигнуто соглашение, разрешаются арбитражным судом Пермского края.

10.3. В части, не предусмотренной настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации и Положением о закупке.

10.4. Настоящий договор составлен на бумажном носителе в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу для каждой из Сторон.

10.5. К договору прилагается и является его неотъемлемой частью Техническое задание.

Приложения к договору:

Приложение № 1 Техническое задание;

Приложение № 2 Форма акта об оказанных услугах;

Приложение № 3 Форма Акта-предписания;

Приложение № 4 Перечень помещений для организации питания;

Приложение № 5 Перечень технологического оборудования, предоставляемого Заказчиком во временное пользование.

11. Адреса и реквизиты Сторон


Заказчик:

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2»
617762, Пермский край, г. Чайковский,
ул. Советская, д. 51
ИНН/КПП 5920012422/592001001
ОГРН 1025902033024
ОКПО 43050215
ОКТМО 57735000
Р/с 40701810165771300346
Отделение Пермь
БИК 045773001
л/с 3192400015
e-mail: mousosh21957@mail.ru

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель
Сергеева Светлана Александровна
617762, Пермский край, г. Чайковский,
ул. Шлюзовая, д.28а
ИНН 592000284036
ОГРН 304592016900102
Р/с 40802810849770016660
к/с 30101810900000000603
Волго-Вятский банк
ПАО «Сбербанк России»
БИК 042202603
Тел.89222458416
e-mail: nikolabatuev@mail.ru


Директор МАОУ СОШ № 2

 / С.В. Терскова /



2019г.

ИП Сергеева С.А.

 / С.А. Сергеева /



2019г.

М.П.

Техническое задание на оказание услуг

1.Срок оказываемых услуг:

Срок оказания услуг с 02.09.2019 по 31.12.2020г. Горячее питание должно осуществляться ежедневно, кроме выходных, праздничных дней, каникулярного периода в соответствии с меню и графиком питания, который утверждается руководителем учреждения.

2. Требования к качеству оказываемых услуг:

Каждый обучающийся Заказчика обеспечивается в течение дня полноценным горячим питанием в соответствии с действующими нормативными актами, применяемыми для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

При оказании услуг по предоставлению полноценным горячим питанием учащихся Исполнитель также руководствуется:

- Федеральным законом РФ от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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

- санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001г. с изменениями от 4 апреля 2003г., 3 мая 2007г.). СанПиН 2.3.6.1079-01;

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г."

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях";

3. Условия оказания услуг:

3.1. При оказании услуг Исполнитель обязан:

- осуществлять организацию питания обучающихся Заказчика в соответствии с действующими нормативными актами;

- для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывать рацион питания;

- на основании сформированного рациона питания составлять меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед);

- для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения Исполнитель обязан составлять примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 санитарных правил 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд;

- с учетом возраста обучающихся в примерном соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в

основных витаминов и микроэлементов для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях и учреждениях начального и среднего профессионального образования;

- представлять на утверждение Заказчику ежедневное меню, не менее чем за сутки;
- ежедневно в обеденном зале вывешивать утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями:
- соблюдать принципы щадящего питания, предусматривающие использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами;
- соблюдать требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности установленные СанПиНом 2.4.5.2409-08;
- использовать продукты, предназначенные для организации питания обучающихся в соответствии с действующими нормативами (СанПиН, ГОСТ);
- обеспечить перевозку продуктов питания, предназначенных для организации питания обучающихся, автотранспортным средством, отвечающим требованиям действующих СанПиН:
- обеспечить постоянное наличие бутилированной питьевой воды в столовой учреждения Заказчика отвечающим требованиям по качеству и безопасности;
- обеспечить наличие документов, подтверждающих качество используемых продуктов питания;
- при осуществлении деятельности по оказанию услуги соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности;
- обеспечивать в соответствии с меню снабжение необходимыми продуктами питания, соответствующих действующим нормативам;
- обеспечить организацию приготовления пищи и питания, обучающихся Заказчика, непосредственно в помещениях пищеблока Заказчика, силами квалифицированного персонала, прошедшего необходимую подготовку, обучение, инструктажи и не имеющего противопоказаний для работы в общеобразовательном учреждении;
- мыть столовую посуду и производить уборку пищеблока и обеденного зала в соответствии с санитарными нормами;
- осуществлять полную закладку продуктов согласно ежедневному утвержденному меню-раскладке:
- выдавать готовую пищу после снятия пробы представителем Заказчика и его записи о разрешении к выдаче в бракеражном журнале;
- выполнять натуральные нормы питания и требования по составу меню (калорийность питания и соответствующий набор продуктов) в соответствии с действующими нормативами;
- выполнять действующие требования СанПиН по оснащенности и состоянию пищеблоков и оборудования (необходимый набор помещений пищеблоков, поточность линий, наличие и состояние технологического оборудования);
- обеспечить своими силами наличие всего необходимого технологического оборудования и столового инвентаря, в том числе столовых приборов и предметов сервировки (наборы для специй, салфетки) в соответствии с действующими требованиями СанПиН;
- обеспечить возможность отбора готовых блюд для лабораторного анализа (определение химического состава и энергетической ценности) учреждениями Роспотребнадзора, оплачивать проведенные анализы;
- в течение срока действия договора обладать всеми необходимыми для исполнения договора разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;
- относить стоимость недоброкачественного приготовления продукции за свой счет в случае выбраковки;

- обеспечить за свой счёт необходимое обслуживание помещений и всего оборудования столовой Заказчика, используемых при организации питания.

4. Дополнительные условия

4.1. Имеющиеся помещения столовой Заказчика передаются на период действия договора в аренду Исполнителю на возмездной основе в соответствии с законодательством.

4.2. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Заказчик:

Исполнитель:


Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2»

Индивидуальный предприниматель
Сергеева Светлана Александровна

Директор МАОУ СОШ № 2



 / С.В. Терскова /

 / С.А. Сергеева /

« _____ 2019г.

« _____ 2019г.



М.П.

Форма
Акт об оказанных услугах

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2», именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Терсковой Светланы Владимировны, действующей на основании Устава, с одной стороны,

и _____, именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице _____, действующее на основании _____ с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. В соответствии с Договором № _____ от _____ Исполнитель выполнил обязательства:

1.1. по организации горячего питания обучающихся:

Ступени	Количество учащихся	Количество лето-дней	Стоимость питания в день, руб.	Всего, руб.
1-4 класс				
5-11 класс				
ИТОГО				

2. Недостатки оказанных услуг (выявлены/не выявлены)

Принял:

Сдал:

Заказчик:

Исполнитель:



Форма
АКТ-ПРЕДПИСАНИЕ
От _____

Кому _____
Представитель Заказчика: _____
На основании _____

Предлагаю устранить выявленные нарушения:

№ п.п.	Предписание	Срок выполнения

По истечении указанного срока сообщить о выполнении Предписания.

Предписание выдал представитель Заказчика: _____ Ф.И.О. _____ 2019г.

Предписание получил представитель исполнителя _____ Ф.И.О. _____ 2019г.



Перечень помещений для организации питания

Характеристики помещения (согласно техническому паспорту):

№ по плану	Назначение помещения	Площадь, кв.м
35	моечная	17,2
37	кухня	31,4
3	подвал склад	24,1
4	подвал холодильная камера	9,5
	Итого	82,2

Располагается на первом этаже и в подвале, имеется холодное и горячее водоснабжение.

Заказчик:

Исполнитель:

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
"Средняя общеобразовательная школа № 2"

Индивидуальный предприниматель
Сергеева Светлана Александровна

Директор МАОУ СОШ № 2

_____/ С.В. Терскова /

« _____ 2019г.

М. _____



_____/ С.А. Сергеева /

« _____ 2019г.

М.П. _____

**Перечень технологического оборудования, предоставляемого Заказчиком
во временное пользование**

№ п/п	Наименование оборудования	Количество, шт.	Инвентарный номер	Балансовая стоимость, руб.
1.	Ларь Бирюса 355 Н (стекло)	1	11010603268	19 799,0
2.	Мармит для 2-х блюд ПМЭС 70К-60	1	11010405083	55 000,0
3.	Машина прогирочно-резательная МПР-350 М	1	11010404085	24 000,0
4.	Многокамерный холодильник ВЕКО CS 334020	1	11010603269	12 989,0
5.	Сковорода ЭСК-90-0,47-70 нерж.с цельногннутой чашей	1	11010603352	60 000,0
6.	Шкаф жарочный ШЖЭ -0,85.00 Д2	1	1101040063	24 347,85
7.	Шкаф холодильный "Полаир"ШХ 0,7	1	11010405084	35 000,0
8.	Электрокипяtilьник КНЭ-100	1	11010405081	9 000,0
9.	Электрокотел КПЭМ-60/7	1	11010405082	65 000,0
10.	Электромясорубка МИМ-300	1	3101040041	14 000,0
11.	Электроплита 2-х комфорочная ПЭ-2П	1	11010405080	16 000,0
12.	Электроплита 4-х комфорочная с жарочным шкафом ПЭ-4ШМ	1	11010405079	35 000,0

Заказчик:

Исполнитель:

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа № 2"

Индивидуальный предприниматель
Сергеева Светлана Александровна

Директор МАОУ СОШ № 2

_____/ С.В. Терскова /

_____/ 2019г.

_____/ С.А. Сергеева /

М.П.

_____/ 2019г.

