

**Договор №165**  
**о сотрудничестве при оказании услуг по предоставлению**  
**питания обучающихся**

г. Самара

« 09 » января 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 165» городского округа Самара, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора школы Дюдюкиной Ольги Владимировны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ» Комбинат школьного питания №1, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Михалева Андрея Ивановича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор о сотрудничестве при оказании услуг по предоставлению питания обучающихся (далее - Договор) о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель обязуется оказывать услуги по предоставлению питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 165» городского округа Самара (далее - организация питания обучающихся).

1.2. Под организацией питания понимается предоставление права доступа Исполнителю в нежилые помещения (столовая, производственные цеха, кладовые), оснащенные соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических требований, и право их использования Исполнителем в целях обеспечения обучающихся питанием согласно примерному 10 - дневному меню (приложение № 1 к настоящему договору) из расчета стоимости рациона питания на одного обучающегося : завтрак – не более 75 руб. в день, обед – не более 96 руб. в день, льготный обед – 21 руб. в день.

1.3. Отпуск питания производится Исполнителем через пищеблок, находящийся по адресу: 443902, г. Самара, ул. Юности, д. 2А.

**2. Права и обязанности сторон**

**2.1. Заказчик обязан:**

2.1.1. Создать бракеражную комиссию не менее 3-х человек в составе представителя администрации муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения, медицинского работника, повара-бригадира для проведения ежедневного бракеража каждой партии приготовленных блюд.

2.1.2. Обеспечить Исполнителю возможность организации питания в соответствии с законодательством РФ, в том числе обеспечить электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением.

2.1.3. Сообщить Исполнителю сведения о лице, ответственном за организацию питания обучающихся (его Ф.И.О.) и ведущем учет фактически питающихся обучающихся по форме согласно приложению № 2 к настоящему договору, а также обеспечить ежедневное предоставление заявки в школьную столовую о количестве питающихся на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания её работы.

Приложение № 2 является неотъемлемой частью настоящего договора и составляется в двух идентичных экземплярах, один экземпляр предоставляется Исполнителю до 3 -го числа последующего месяца, другой остаётся у Заказчика.

2.1.4. Нести расходы по оплате силовой электроэнергии, горячего и холодного водоснабжения, отопления помещений, в которых оказываются услуги по организации питания обучающихся, в соответствии с установленными нормами, на приобретение вышедших из строя деталей оборудования, используемого Исполнителем для оказания услуги по организации питания.

2.1.5. Утвердить совместно с Исполнителем режим (график) работы столовой по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из Сторон ставит в известность другую Сторону не позднее, чем за два дня.

2.1.6. Обеспечить наличие на пищеблоке необходимой текущей документации, в соответствии с действующими санитарными правилами:

- а) ежедневных заявок на питание, журнала учета фактически питающихся школьников;
- б) журнала бракеража готовой кулинарной продукции; журнала бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала «Здоровья» и журнал проведения «С»-витаминизации третьих и сладких блюд, журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, журнала учёта мероприятий по контролю;
- в) официально изданных санитарных правил и норм.

2.1.7. Вести ежедневный персональный учет количества обучающихся, получающих горячее питание.

2.2. Заказчик вправе:

2.2.1. Производить контроль за соблюдением Исполнителем своих обязательств, качеством приготовления пищи.

2.3. Исполнитель обязан:

2.3.1. Оказать услуги по организации ежедневного разнообразного питания обучающихся на период с 09.01.2023 г. по 31.12.2023 г. (за исключением каникулярных и праздничных дней) по графику, согласованному Сторонами настоящего договора.

2.3.2. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.3.3. Соблюдать п.2 ст. 17 Федерального Закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г.

2.3.4. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, соответствия сырья гигиеническим нормативам, осуществлять в соответствии с Законом РФ №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов должны храниться в столовой Заказчика.

2.3.5. Сформировать бригады для оказания услуг. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Тип пищеблока Заказчика, состав, количество и квалификация работников, задействованных в оказании услуг по организации питания обучающихся, указаны в приложении № 3 к настоящему договору.

2.3.6. Обеспечить ответственность за качество продовольственных товаров поставляемых на пищеблок Заказчика в соответствии требованиям СанПиН, ТР ТС 021/2011 и другой нормативной технической документации.

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

2.3.8. 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.

2.3.9. Ежедневно вывешивать в школьной столовой утвержденное Заказчиком меню с указанием выхода каждого блюда и стоимости рациона питания.

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

2.3.11. Обеспечить школьную столовую посудой, приборами (хлебницами, приборами для специй и т.д. и т.п.), кухонным инвентарем, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.3.12. Обеспечить сохранность предоставленных Заказчиком помещений, оборудования и мебели Заказчика, а также правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования. Осуществлять текущий ремонт такого оборудования, за исключением замены вышедших из строя деталей, всего оборудования, а также ремонта канализации, вентиляции и электрощитовых.

2.3.13. Возместить Заказчику ущерб, причиненный в результате неправильной эксплуатации оборудования.

2.3.14. Использовать помещения и оборудование в соответствии с установленными правилами и требованиями санитарной, технической и пожарной инспекций, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

2.3.15. Обеспечить за счет собственных средств вывоз порожней тары и пищевых отходов, ремонт весоизмерительных приборов.

2.3.16. Проводить потребительские конференции среди обучающихся.

2.3.17. Обеспечить наличие на пищеблоке Заказчика:

- а) примерного 10-дневного меню,
- б) ежедневного меню и копий ежедневных меню за 3 прошедших дня;
- в) технологических карт на блюда и изделия по меню;
- г) товарно-транспортных документов на продукцию, оформленных Исполнителем и содержащих по каждому наименованию товара сведения о номере сертификата, сроке его действия, органе его выдавшем; на скоропортящуюся продукцию - маркировку или ярлык с указанием с полной информацией о товаре (ветеринарного свидетельства), дату его выдачи, сроках изготовления и реализации продукции;

д) объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов;

е) книги отзывов и предложений;

ж) результатов лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой.

### 3.Срок действия договора

3.1. Настоящий договор вступает в силу со дня его подписания и действует по «31» декабря 2023 г.

### 4.Ответственность Сторон

4.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему договору Стороны несут ответственность согласно действующему законодательству РФ.

4.2. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за качество реализованной в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа № 165» городского округа Самара пищи, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий питания в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.

## 5. Изменение и прекращение договора

5.1. Расторжение договора допускается по соглашению Сторон либо по решению суда в случаях, предусмотренных гражданским законодательством РФ.

5.2. Все изменения и дополнения по настоящему договору действительны при условии, что они совершены в письменном виде и подписаны уполномоченными лицами обеих Сторон.

## 6. Заключительные положения

6.1. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

6.2. Вопросы, не урегулированные настоящим договором, решаются в соответствии с действующим законодательством.

Приложения к договору:

1. Примерное 10 -дневное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд.
2. Табель посещаемости детей, получивших питание.
3. Состав бригад для оказания услуг по организации питания.

## 7. Юридические адреса Сторон

### Заказчик

**МБОУ Школа № 165 г.о. Самара**

443902, г. Самара, ул. Юности, д. 2А  
ИНН 6313011805 КПП 631301001  
л/с 206.04.021.0 в Департаменте финансов  
Администрации городского округа Самара  
р/с 03234643367010004200  
ЕКС 40102810545370000036  
Банк: Отделение Самара Банка России//УФК по  
Самарской области г. Самара  
БИК ТОФК 013601205  
Тел.: 977-47-19 (бухгалтерия)  
Эл. почта: shooll65@mail.ru

Директор  **О.В. Дюдюкина**



### Исполнитель

**ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ»  
Комбинат школьного питания № 1**

443026 г. Самара, ул. Солдатская, д.13а  
ИНН 6313006957/ КПП 631301001  
ОГРН 1026300844008  
Поволжский Банк ПАО Сбербанк  
г. Самара  
Р/с 40702810754400011173  
БИК 043601607  
Кор/счет 30101810200000000607  
Эл. почта: samara.optprodukt@yandex.ru  
Тел.: 8-846-2444148

Директор  **Михалев А.И.**



к договору

о сотрудничестве при оказании услуг по предоставлению питания обучающихся  
№ 165 от 09.01.2023 г.

Табель посещаемости детей, получивших питание  
за 20 год

[illegible]

Итого посещений (детодней, прописью)

**Исполнитель**

/А.И.Михалев/

M.I.

## Заказчик

Директор

МБОУ Школа № 165 г.о. Самара *Фармашева* Дюдюкина О.В.



ПРИЛОЖЕНИЕ № 3  
к договору о сотрудничестве  
при оказании услуг по предоставлению  
питания обучающихся  
№ 165 от «09» января 2023 г.

Состав бригад для оказания услуг по организации питания

| Тип пищеблока | Состав и количество<br>работников                              | Квалификация<br>повара-бригадира, повара |
|---------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Стационар     | Повар-Бригадир 1 чел<br>Повар – 1 чел<br>Кух. Работник – 2 чел | 4-5 разряда<br>Не ниже 4 разряда         |

Заказчик  
Директор  
МБОУ Школа № 165 г.о. Самара

Директор  В. Дюдюкина

М.П.



Исполнитель  
Директор  
ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ»  
Комбинат школьного питания №1

Директор  А.И. Михалев

М.П.

