

**Договор № 83/2023-ОП**  
о сотрудничестве при организации и предоставлении услуг горячего питания  
обучающимся в муниципальном общеобразовательном бюджетном учреждении  
средней общеобразовательной школе № 83 города Сочи  
имени Героя Советского Союза Д.М. Языджяна

г. Сочи

30 августа 2023 года

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа № 83 города Сочи имени Героя Советского Союза Д.М. Языджяна (МОБУ СОШ № 83 им. Героя Советского Союза Д.М. Языджяна), именуемое в дальнейшем «Заказчик, общеобразовательная организация», в лице директора Босых Натальи Николаевны, действующего на основании устава, с одной стороны, и автономная некоммерческая организация «Стандарты социального питания» (АНО «ССП»), именуемая в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Уральского Дмитрия Викторовича, действующего на основании устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», руководствуясь положениями Гражданского кодекса Российской Федерации, заключили настоящий договор о сотрудничестве при оказании услуг по организации и предоставлению питания обучающимся (далее по тексту — договор) о нижеследующем.

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Под сотрудничеством при организации и предоставлении услуг горячего питания в рамках настоящего договора понимается совместная деятельность Сторон, направленная на исполнение положений ст. 24, 41, 37 и 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», а также на повышение качества питания обучающихся общеобразовательной организации в целях реализации муниципальных программ: «Дети Сочи», «Развитие отрасли «Образование» города Сочи», в рамках чего Заказчик поручает, а Исполнитель обязуется оказывать учащимся МОБУ СОШ № 83 им. Героя Советского Союза Д.М. Языджяна, осваивающим в учебные дни (в соответствии с учебными планами и расписанием занятий годичных учебных циклов общеобразовательной организации) образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, услуги качественной организации горячего питания в соответствии с установленной законодательством Российской Федерации нормативной потребностью в питании (далее по договору - Услуги).

1.2. Под качественной организацией горячего питания в рамках настоящего договора понимается - обеспечение и предоставление с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и требований учащимся основного (организованного), в том числе индивидуального (специализированного) питания (для учащихся, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании) путем предварительного накрытия столов в соответствии с установленным в общеобразовательной организации расписанием учебных занятий в виде горячих блюд (завтраков/обедов), отпускаемых:

- учащимся 5-11 классов за счет средств родительской платы по установленной стоимости согласно 10-дневному меню с учётом предоставленной в учебный день частичной компенсации стоимости питания;

- учащимся 1-4 классов (за исключением: учащихся с ограниченными возможностями здоровья, учащихся - детей-инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья, и учащихся из семей участников СВО) бесплатно один раз в учебный день (горячий завтрак или обед, в зависимости от сменности обучения);

- учащимся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и учащимся 1-11 классов - детям-инвалидам, не являющимся учащимися с ограниченными возможностями здоровья, бесплатно два раза в учебный день (горячий завтрак и обед);

- учащимся 1-11 классов из семей участников СВО бесплатно два раза в учебный день (горячий завтрак и обед).

1.3. В рамках настоящего договора Стороны также обеспечивают предоставление учащимся бесплатного молока (или молочных продуктов) в индивидуальной асептической упаковке 0,2 литра согласно заявкам Заказчика.

1.4. Организация и отпуск горячего питания учащимся общеобразовательной организации производится Исполнителем через школьную столовую, расположенную в месте осуществления Заказчиком образовательной деятельности - **город Сочи, Лазаревский район, п. Каткова Щель, ул. Магистральная, д. 26.**

1.5. Объем оказываемых Исполнителем Услуг определяется на основании заявок Заказчика, а также в соответствии с договорами об оказании услуг питания, заключаемых законными представителями обучающихся с Исполнителем.

1.6. Горячее питание в учебные дни в соответствии с установленным в общеобразовательной организации расписанием учебных занятий 5-дневной учебной недели предоставляется по утвержденному Исполнителем и согласованному с Заказчиком основному 10-дневному меню рационов горячих завтраков и обедов, разрабатываемых с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона, и дифференцированных по возрастным группам обучающихся.

Реализация блюд, кулинарных изделий и другой пищевой продукции, готовой к употреблению без предварительной кулинарной обработки, осуществляется Исполнителем в соответствии с действующими СанПиНами.

Режим работы столовой по часам и дням недели согласовывается Сторонами в соответствии с требованиями действующих санитарных норм и правил. Режим работы столовой подлежит обязательному доведению Заказчиком до сведения обучающихся, их родителей (законных представителей) и педагогов.

1.7. Источники финансирования Услуг;

1.7.1. Средства бюджета города Сочи;

1.7.2. Средства родительской платы (рассчитываемые из стоимости завтрака/обеда за один рацион питания).

Средства родительской платы за Услуги вносятся родителями (законными представителями) обучающихся на расчетный счет Исполнителя (путём пополнения лицевого счета обучающегося) предварительными платежами на месяц способами, определёнными на сайте Исполнителя [apossr.ru](http://apossr.ru).

Размер стоимости горячего завтрака/обеда на одного обучающегося за один рацион питания доводится Исполнителем до сведения родителей (законных представителей) обучающихся путём его размещения на сайте Исполнителя [apossr.ru](http://apossr.ru).

Общая сумма вносимых средств родительской платы за Услуги зависит от продолжительности учебной недели в образовательной организации и стоимости рациона питания в день.

1.8. Оказание Услуг осуществляется Исполнителем в соответствии с законодательством Российской Федерации, а также требованиями нормативных правовых актов, регулирующих порядок оказания такого вида Услуг и устанавливающих требования к качеству такого вида Услуг.

1.9. Исполнитель осуществляет организацию горячего питания в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

- решением Городского Собрания Сочи от 29 декабря 2011 года № 229,

- решениями Городского Собрания Сочи муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края и принятыми в связи с ними постановлениями администрации муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края в сфере организации и установления стоимости горячего питания обучающихся и педагогических работников, а также обеспечения обучающихся бесплатным молоком или молочными продуктами в муниципальных общеобразовательных организациях города Сочи;

- иными нормативными правовыми актами, в том числе нормативными документами по стандартизации и качеству.

- сертификатом соответствия услуг общественного питания, выданным ООО "ИТЦ "Качество".

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К ОКАЗЫВАЕМЫМ УСЛУГАМ

2.1. При оказании Услуг Исполнитель руководствуется и обеспечивает соблюдение:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Технических регламентов Евразийского экономического союза (технических регламентов Таможенного союза, устанавливающих обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования к продукции либо к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам производства, хранения, перевозки, реализации), перечень которых утвержден решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 02.04.2019 № 52;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продовольственных продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

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

- ГОСТ 12.1.004-91 «Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования»;

- ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия»;

- Методических рекомендаций 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18 мая 2020 года (далее – МР 2.4.0179-20);

- Методических рекомендаций 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» от 2 марта 2021 года (далее – МР 2.3.6.0233-21);

- иных, действующих на момент оказания Услуг санитарно-эпидемиологических требований и нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих соответствующую сферу услуг.

2.2. Для организации питания обучающихся Исполнителю в соответствии с ч. 3 ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» в установленном действующим законодательством порядке предоставляется в безвозмездное пользование производственные помещения пищеблока Заказчика, а также технологическое и иное оборудование, инвентарь, соответствующие требованиям: действующих (актуализированным редакциям) строительных норм и правил (СНиП), сводам правил (СП); правилам устройства и технической эксплуатации электроустановок потребителей (ПУЭ, ПТЭЭП); иным правилам и нормативам, действующим в Российской Федерации.

2.3. Исполнитель осуществляет технологический процесс приготовления и раздачи пищи специализированным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, оснащенным совместными усилиями Сторон до минимального набора в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 и иными действующими на момент оказания Услуг санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с учетом предоставленных Заказчиком оборудования, инвентаря и посуды.

2.4. Исполнитель обеспечивает режим оказания Услуг в соответствии с режимом работы общеобразовательной организации по графику, согласованному с Заказчиком.

#### **2.5. Услуги оказываются Исполнителем с соблюдением следующих условий:**

2.5.1. Оказание услуг питания обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями.

2.5.2. Исполнитель оказывает Заказчику Услуги по составу, качеству, соответствующих примерным меню, разработанных в соответствии с требованиями и рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Разработка меню Исполнителем производится с учетом сезонности, возрастной категории обучающихся, с соблюдением принципов рационального, сбалансированного питания и требований к калорийности, количеству белков, жиров, углеводов и микроэлементов, необходимых для нормального развития и роста детей.

Меню рационов горячих завтраков/обедов, разрабатываемые Исполнителем на период не менее 2 (двух) учебных недель (примерные в соответствии с СанПиНом 10-дневные меню завтраков и обедов для возрастных групп учащихся 7-11 лет, 12 лет и старше) должны содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде (рекомендуемые массы порций и потребность в пищевых веществах и энергии).

10-дневные меню рационов горячих завтраков/обедов (для возрастных групп учащихся 7-11 лет, 12 лет и старше) составляются на основе вариантов базового меню, определенного МР 2.4.0179-20, с учетом требований, предусмотренных методическими рекомендациями, утвержденными приказом Минздравсоцразвития РФ от 11.03.2012 № 213н/178.

Индивидуальное (специализированное) меню для учащихся, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании, разрабатывается на основе вариантов базового меню, определенного МР 2.4.0179-20, с использованием сборников рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания, в соответствии с утвержденным набором продуктов для определенной патологии и региональным стандартом. Диетическое питание организовывается в соответствии с Методические рекомендации по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края, утвержденных приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 16.08.2022 № 1903.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в разработанных Исполнителем технико-технологических картах.

2.5.3. Разработанные Исполнителем меню рационов горячих завтраков/обедов и используемые для оказания Услуг согласовываются с Заказчиком не позднее чем за 3 (три) рабочих дня до дня начала оказания Услуг.

2.5.4. Место размещения Исполнителем ежедневных меню рационов питания обучающихся согласовывается с Заказчиком.

2.5.5. Исполнитель осуществляет в соответствии с СанПиН ежедневное соблюдение норм санитарного содержания школьной столовой, санитарной обработки инвентаря и предметов производственного окружения.

Исполнитель обеспечивает безопасную эксплуатацию оборудования и помещений школьной столовой (в том числе санитарных требований и правил личной гигиены привлекаемых к производственному циклу организации питания работников), пожарных и других норм и правил.

Исполнитель осуществляет мытье помещений пищеблока, технологического оборудования, инвентаря, кухонной посуды, санитарную обработку помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, обеспечиваемых в достаточном количестве за свой счет.

Исполнитель один раз в месяц проводит генеральную уборку предоставленных в безвозмездное пользование Заказчиком помещений школьной столовой, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

2.5.6. Исполнитель обеспечивает сохранность, надлежащую эксплуатацию, исправное состояние и содержание за свой счет принятого от Заказчика холодильного, технологического и иного оборудования, необходимого для оказания Услуг.

2.5.7. Исполнитель обеспечивает выполнение следующих требований к используемым пищевым продуктам и продовольственному сырью:

- для оказания услуг Исполнитель самостоятельно за свой счет производит закупку, доставку, хранение, разгрузку пищевых продуктов и продовольственного сырья;
  - осуществляет доставку пищевой продукции специализированными транспортными средствами, с обеспечением отдельной транспортировки пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения. Используемый Исполнителем транспорт должен соответствовать единым санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемых: нормами СанПиНов, постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции";
  - доставку пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет по утвержденному графику работы столовой общеобразовательной организации;
  - осуществляет приготовление пищи с использованием пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям действующих ТР ТС, ГОСТов, ТУ;
  - осуществляет хранение и использование пищевых продуктов, продовольственного сырья с соблюдением установленных санитарными правилами сроков реализации и условий хранения;
  - закупаемые с целью использования при оказании Услуг пищевые продукты и продовольственное сырье должны иметь и сопровождаться документами, подтверждающие их качество и безопасность, в том числе: документами ветеринарно-санитарной экспертизы, документами изготовителя (поставщика), подтверждающих происхождение пищевых продуктов и продовольственного сырья), с указанными на упаковке датами выработки, сроков и условий хранения продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с законодательством Российской Федерации;
  - не допускает к использованию пищевую продукцию и продовольственное сырье, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации;
  - осуществляет ежедневный контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, проводит бракераж с ведением записи в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
  - осуществляет бракераж готовых блюд и изделий и производит выдачу готовой пищи только после снятия пробы с регистрацией результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»;
  - обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технико-технологическими картами, в которых должна отражаться рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
  - обеспечивает соответствие порционных блюд по весу, указанному в ежедневном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Устранение кулинарных недостатков (в том числе посредством замены блюда) осуществляется Исполнителем в течение не более двух часов;
  - с целью контроля за соблюдением технологического процесса обеспечивает отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд, которые хранит в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.
- 2.5.8. Обеспечивает после приема пищи в соответствии с требованиями СанПиН сбор и надлежащую санитарную обработку столовой посуды, и надлежащую санитарную обработку помещений школьной столовой.
- 2.5.9. Осуществляет реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе по:
- проведению производственного контроля, основанного на принципах ХАССП и иметь в наличии программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, разработанную в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01;
  - проведению лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой МР 2.4.0179-20 номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований, обеспечивающие подтверждение безопасности приготавливаемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;
  - обеспечению необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд обучающимся;
  - выполнению постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
  - организации санитарно-просветительной работы с персоналом;

- обеспечению исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования, необходимого для оказания Услуг;

- обеспечению достаточного количества производственного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

2.5.10. Исполнитель обеспечивает процесс приготовления и раздачи пищи квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющим допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях, а также, прохождение персоналом курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.5.11. Персонал Исполнителя, непосредственно оказывающий Услуги в общеобразовательной организации, обязан соблюдать правила личной гигиены. Исполнитель обеспечивает персонал специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в соответствии с требованиями, предъявляемыми СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.5.12. Исполнитель в целях недопущения распространения инфекционных заболеваний (кишечных, пиогенных, вирусных и иных инфекций различной этиологии) обеспечивает проведение ежедневного медицинского осмотра персонала, непосредственно участвующего в оказании Услуг, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также на наличие: кишечных, вирусных и иных инфекций различной этиологии, катаральных явлений верхних дыхательных путей с ежедневным занесением результатов осмотра перед началом рабочей смены в журнал осмотров персонала («Журнал здоровья»).

### **3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

#### **3.1. Исполнитель принимает на себя следующие обязательства:**

3.1.1. Оказывать Услуги обучающимся общеобразовательной организации, в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком в соответствии с настоящим договором объемах.

3.1.2. Организовать по требованию Заказчика (на основании выданного Исполнителю соответствующего приказа общеобразовательной организации) приготовление диетического (лечебного) питания для обучающихся, имеющих медицинские предписания, согласно меню, разработанном в соответствии с утвержденным набором продуктов для соответствующей патологии.

3.1.3. Оказывать Услуги в соответствии и с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

3.1.4. Обеспечить оказание Услуг с безусловным соблюдением условий, установленных п. 2.5 настоящего договора.

3.1.5. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

3.1.6. Совместными усилиями с Заказчиком обеспечить дооснащение столовой необходимым специализированным кухонным инвентарем и посудой до минимального набора в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 и иными действующими на момент оказания Услуг санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с учетом предоставленного инвентаря и посуды Заказчиком.

3.1.7. Использовать предоставленные для организации питания помещения школьной столовой, оборудование, инвентарь только по прямому назначению – для организации питания обучающихся в соответствии с настоящим договором.

3.1.8. Разрабатывать и утверждать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, и согласовывать с Заказчиком для каждой возрастной группы учащихся основное (организованное) меню рационов завтраков и обедов, а также индивидуальное (специализированное) меню для учащихся, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании, при наличии в числе обучающихся - детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании, за исключением случаев, при которых в общеобразовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, детьми, нуждающимися в лечебном и/или диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

3.1.9. Обеспечивать не позднее чем за 3 (три) рабочих дня до дня начала оказания Услуг согласование Заказчиком всех видов меню рационов горячего питания обучающихся, используемых для оказания Услуг.

3.1.10. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

3.1.11. Оказывать Услуги в соответствии с графиком питания (учитывая режим работы общеобразовательной организации), согласованным с Заказчиком не позднее чем за 1 (один) рабочий день до начала оказания Услуг.

3.1.12. Предоставлять Заказчику по его требованию в отношении закупаемых с целью использования при оказании Услуг пищевых продуктов и продовольственного сырья сопроводительных документов - документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика, подтверждающих происхождение пищевых продуктов и продовольственного сырья и их оборот на территории РФ, а также подтверждающих в соответствии с законодательством Российской Федерации их качество и безопасность, с указанными датами выработки, сроков и условий хранения, принадлежность к определенной партии.

учащим

№ п/п

Ф.И.О.

Должность

Подпись

Дата

Подпись

Должность

Подпись

Исполнитель

Подпись

3.1.13. Нести ответственность за качество поставляемых пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции, а также за состояние транспорта, доставляющего продукты, сроков поставки в пищеблок, за соблюдение сроков и условий хранения продукции на складе, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов.

3.1.14. Осуществлять ежедневный контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья и бракераж готовых блюд и изделий, в том числе на скоропортящуюся продукцию, в соответствии с требованиями СанПиНов.

3.1.15. Обеспечивать соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технико-технологическими картами, обязательно отражающих рецептуру и технологию приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Обеспечивать соблюдение санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья обучающихся.

3.1.16. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

3.1.17. Отбирать и хранить в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 суточные пробы от каждой партии приготовленной в соответствии с ежедневным меню пищевой продукции.

3.1.18. Ежедневно для мониторинга соответствия предлагаемой обучающимся пищевой продукции минимальным значениям вести ведомости контроля за рационами питания, назначенным ответственным работником, по соответствующей СанПиНу 2.3/2.4.3590-20 форме.

3.1.19. Обеспечивать соблюдение требований действующих нормативных документов в области гигиены труда.

3.1.20. Нести расходы (ежемесячно) на оплату коммунальных услуг, техническое обслуживание оборудования, предоставленного в безвозмездное пользование Заказчиком, а также иные расходы в случае, если в соответствии с действующим законодательством такие расходы возложены на пользователя муниципального имущества, или возмещать понесенные расходы Заказчику.

3.1.21. Обеспечивать (в том числе совместными усилиями с Заказчиком) в необходимом для всех производственных циклов оказания Услуг количестве: кастрюлями, ведрами, гастроремками для приготовления и хранения пищи, посудой столовой сервировки (тарелки, чашки, стаканы, столовые приборы (вилки, ложки) для раздачи и употребления готовых кулинарных, гастрономических блюд) изготовленных из материалов по гигиеническим свойствам допускаемых в соответствии с Едиными санитарными требованиями и требованиями технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" для контакта с пищевой продукцией.

Оборудовать все помещения пищеблока емкостями для сбора мусора, а также организовать наличие отдельных зон для сбора/хранения пищевых отходов.

3.1.22. Обеспечивать очистку канализационных инженерных систем пищеблока. Осуществлять поверку весоизмерительного оборудования.

3.1.23. Содействовать учредителю общеобразовательной организации, государственным и муниципальным органам управления образованием и органам управления общеобразовательной организации в проведении мониторинга горячего питания обучающихся.

3.1.24. Содействовать Заказчику в осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания в соответствии с МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

3.1.25. Устранять недостатки, выявленные Заказчиком при оказании Услуг. Расходы, связанные с устранением недостатков, несет Исполнитель.

### 3.2. Исполнитель вправе:

3.2.1. Пользоваться предоставленными Заказчиком для организации питания обучающихся помещениями школьной столовой, технологическим и иным оборудованием, инвентарем.

3.2.2. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания Услуг в рамках настоящего договора. Запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию необходимую для выполнения настоящего договора.

3.2.3. Получать от Заказчика содействие при оказании Услуг в случаях и в соответствии с условиями, предусмотренных настоящим договором.

3.2.4. Производить корректировку меню на основе климатических, территориально-географических, религиозных, национальных аспектов питания при соблюдении положений СанПиНа и МР о рациональном составе блюд и включении в них базовых пищевых веществ, предусмотренных в детском питании.

Производить (в исключительных случаях) замену продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов согласно действующему СанПиНу.

При наступлении непреодолимых обстоятельств, действие которых непосредственно влияют на оказание Услуг и которые Стороны были не в состоянии предвидеть и(или) предотвратить (таких как: прекращение подачи энергоресурсов энергоснабжающими организациями, нарушение надлежащей работоспособности сетей инженерных коммуникаций (в том числе: вентиляционной, канализационной системы, системы

электропроводки и коммутационных элементов в помещениях здания Заказчика) и т.п.) Исполнитель вправе допустить и организовать в конкретный день замену блюд ежедневного меню горячего питания обучающихся на иные виды пищевой продукции, готовой к употреблению без предварительной кулинарной обработки, по утверждённому и действующему у Исполнителя прейскуранту.

3.2.5. Осуществлять заключение с родителями (законными представителями) обучающихся договоров на предоставление услуг питания и присвоение лицевых счетов обучающимся на основании списков, поданных Заказчиком.

3.2.6. Предоставлять горячее питание по ценам, предусмотренным для предприятий питания при образовательных учреждениях, с учетом льгот на питание, предоставляемых обучающимся, в соответствии с нормативными правовыми актами Краснодарского края, муниципального образования городской округ город-курорт Сочи.

3.2.7. В случае необходимости для обеспечения качественного технологического процесса оказания Услуг, установить в школьной столовой собственное технологическое и торговое оборудование.

3.2.8. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим договором.

### 3.3. Заказчик принимает на себя следующие обязательства:

3.3.1. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом (школьной столовой), соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, и иным имуществом, необходимым для оказания Услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, а также требованиям: действующих (актуализированным редакциям) строительных норм и правил (СНиП), сводам правил (СП); правилам устройства и технической эксплуатации электроустановок потребителей (ПУЭ, ПТЭЭП); иным правилам и нормативам, действующим в Российской Федерации.

3.3.2. Утвердить графики питания обучающихся по согласованию с Исполнителем в срок не позднее чем за 1 (один) рабочий день до начала оказания Услуг.

3.3.3. Согласовывать Исполнителю в соответствии с требованиями действующих санитарных норм и правил режим работы столовой и буфета по часам и дням недели.

Доводить режим работы школьной столовой до сведения обучающихся, их родителей (законных представителей) и педагогов.

3.3.4. Согласовать Исполнителю двухнедельное меню рационов питания не позднее чем за 3 (три) рабочих дня до дня начала оказания Услуг.

Утверждать ежедневное меню. Согласовывать с Исполнителем место размещения ежедневных меню основных рационов питания обучающихся.

3.3.5. Создать условия для полноценного предоставления Исполнителем Услуг по настоящему договору.

3.3.6. Оказывать содействие Исполнителю по своевременной оплате родителями (законными представителями) обучающихся стоимости питания.

3.3.7. Выделять полномочного от администрации общеобразовательной организации ответственного представителя по сопровождению организации оказания Услуг и ведению их учета по классам (группам) обучающихся.

3.3.8. Ежедневно подавать ответственному лицу Исполнителя заявку на питание обучающихся в учебные дни по классам накануне дня питания до 15.00 и уточнять её в день питания не позднее второго урока в соответствии с табелем учета посещения обучающимися учебных занятий.

3.3.9. Еженедельно подавать Исполнителю заявку потребности в общем количестве молока или молочных продуктов в индивидуальной асептической упаковке 0,2 л;

3.3.10. Представлять Исполнителю:

- приказы на определённый учебный цикл (в день издания и по состоянию на 1 января), а также приказы о внесении изменений в них, о назначении обеспечения:

а) льготного питания обучающимся всех категорий,

б) бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ и обучающимся - детям-инвалидам,

в) бесплатного двухразового питания обучающимся из семей участников СВО,

г) индивидуального (специализированного) питания для обучающихся, имеющих медицинские предписания по соответствующей патологии, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании;

- ежедневно табель учета посещения столовой обучающимися по классам на бумажном носителе и/или такой табель, формируемый через автоматизированную информационно-расчетную систему учета операций, связанных с процессом организации питания в общеобразовательной организации, используемую Исполнителем на специализированном ресурсе <https://www.avsu.ru/>;

- по итогам календарного месяца (в течение 3 рабочих дней, следующих за отчётным) на бумажных носителях: табели учета посещения столовой обучающимися за месяц по классам;

- акты о расходовании денежных средств на питание;

- сводную ведомость о количестве переданного за отчётный период молока (или молочной продукции) 0,2 л. и производить сверку показателей в указанных документах.

3.3.11. Организовывать работу по максимальному охвату обучающихся общеобразовательной организации горячим питанием и осуществлять контроль за полнотой получения питания обучающимися в учебные дни, каникулярные периоды.

3.3.12. Организовывать работу о необходимости создания определённым обучающимся специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию их здоровья в соответствии с представленным родителями (законными представителями) обучающихся рекомендациями по меню и режимам питания и заключениями врачебной комиссии, подтверждающих наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

3.3.13. Проводить экспертизу результатов Услуг, оказанных Исполнителем для проверки их соответствия условиям договора, своими силами или привлеченными экспертами, экспертными организациями и за свой счёт.

3.3.14. Обеспечивать обеденный зал посадочными местами соответствующих количеству фактически потребляющих пищу детей в одну перемену. Обеспечивать обеденный зал столовой мебелью, материал изготовления и покрытия которой будет позволять проводить обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

3.3.15. Осуществлять за свой счет капитальный, текущий ремонт, ремонт инженерных коммуникаций, реконструкцию помещений пищеблока, приобретение технологического, холодильного и другого специализированного оборудования. Обеспечивать охрану объектов школьной столовой и оснащение их пожарно-охранной сигнализацией.

3.3.16. Производить своими силами и за свой счет дератизационные, дезинсекционные и дезинфекционные работы, в том числе в предоставленных Исполнителю в безвозмездное пользование производственных помещениях пищеблока.

3.3.17. Организовывать работу с обучающимися и их законными представителями по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приёма пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

Организовывать сопровождение обучающихся в столовую для приема пищи.

3.3.18. Контролировать качество и безопасность питания обучающихся, отпуск питания обучающимся в соответствии с поданными заявками.

3.3.19. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим договором и действующим законодательством Российской Федерации.

#### **3.4. Заказчик вправе:**

3.4.1. В любое время проверять ход и качество оказываемых Исполнителем Услуг. Осуществлять контроль за качеством продукции, соответствием выхода продукции по меню, сроками реализации продукции (покупных товаров и готовых блюд). В случае необходимости – привлекать специалистов и экспертов контролирующих органов для определения качества оказываемых по договору Услуг.

3.4.2. Запрашивать у Исполнителя информацию об исполнении им обязательств по договору.

3.4.3. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств, установленных договором, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

3.4.4. Отказаться от приема Услуг, не соответствующих условиям договора, в том числе в случае обнаружения неустраняемых недостатков.

3.4.5. Требовать от Исполнителя своевременного устранения недостатков, допущенных при исполнении договора.

3.4.6. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

### **4. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА УСЛУГ**

4.1. Исполнитель гарантирует, что оказываемые Услуги соответствуют требованиям, установленным в договоре, обязательным нормам и правилам, регулирующим данную деятельность, требованиям качества, безопасности, а также иным требованиям законодательства Российской Федерации, действующим на момент оказания Услуг.

4.2. Исполнитель гарантирует, что для обеспечения качества и безопасности блюд, кулинарных изделий в рамках настоящего договора соблюдает установленные правила оказания услуг общественного питания, санитарно-эпидемиологические требования, противопожарные и другие требования, установленные нормативными документами, а также санитарно-гигиенические и технологические требования, требования сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов, поступающих в пищеблок для оказания Услуг.

4.3. Не допускается поставка пищевой продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

### **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, ДЕЙСТВИЕ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

5.1. За нарушение условий настоящего договора Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.2. Исполнитель освобождается от ответственности, если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного настоящим договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

Исполнитель освобождается от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему договору в случае, если это явилось следствием обстоятельств действия непреодолимой силы, а именно наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, эпидемий, а также других



чрезвычайных обстоятельств, которые возникли после заключения договора и непосредственно повлияли на исполнение Исполнителем своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

5.3. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана незамедлительно с момента возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия этой силы.

## **6. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ**

6.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего договора, были урегулированы путем переговоров. Претензионный порядок урегулирования споров является для Сторон обязательным. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств другая Сторона направляет претензию в письменном виде. В претензии должны быть изложены основание предъявления претензии и предъявляемые требования.

В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены скан-копии необходимых документов либо выписок из них. В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

6.2. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему договору, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

## **7. ПЕРСОНАЛЬНЫЕ ДАННЫЕ**

7.1. Стороны в связи с исполнением настоящего договора обязуются соблюдать принципы и правила обработки персональных данных, предусмотренные Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных».

7.2. Обработка персональных данных - любое действие (операция) или совокупность действий (операций), совершаемых Сторонами, с использованием средств автоматизации или без использования таких средств с персональными данными, включая сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), извлечение, использование, передачу (распространение, предоставление, доступ), обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение персональных данных.

7.3. Стороны обязуются обрабатывать персональные данные получателей услуг по настоящему договору исключительно с целью исполнения требований, установленных Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», указаний, содержащихся в нормативных правовых актах муниципального образования городской округ город-курорт Сочи и принятыми в связи с ними постановлениями администрации муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края в сфере организации и установления стоимости горячего питания обучающихся, а также во исполнение условий настоящего договора и договоров, заключаемых с родителями (законными представителями) обучающихся, для предоставления услуг питания обучающимся в общеобразовательной организации.

7.4. Стороны обязуются соблюдать конфиденциальность информации, содержащей персональные данные получателей услуг по настоящему договору, полученной в рамках исполнения настоящего договора, обеспечивать безопасность персональных данных при их обработке, а также соблюдать требования к защите обрабатываемых персональных данных в соответствии со ст. 19 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных».

## **8. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

8.1. Настоящий договор вступает в действие с даты его подписания Сторонами и действует по 30 июня 2024 года.

8.2. Настоящий договор подлежит досрочному прекращению в случае прекращения права пользования Исполнителем помещениями пищеблока школьной столовой, предоставленных Заказчиком в безвозмездное пользование, на основании нормативного правового акта муниципального образования городской округ город-курорт Сочи.

## **9. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

9.1. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим договором, регламентируются действующим законодательством Российской Федерации.

9.2. Все изменения и дополнения к настоящему договору оформляются дополнительным соглашением.

9.3. С момента вступления в действие настоящего Договора все ранее заключённые договорённости и соглашения Сторон теряют силу и расторгаются.

9.4. Настоящий договор составлен в 2-х экземплярах по одному для каждой Стороны.

9.5. При исполнении настоящего договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

9.6. В случае изменения наименования, адреса местонахождения или иных указанных в договоре сведений о Стороне такая Сторона письменно извещает об этом другую Сторону в течение 1 (одного) рабочего дня с даты такого изменения.

9.7. Любое уведомление, адресованное Стороне договора, направляется в письменной форме нарочно или по электронной почте. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано.

9.8. Стороны обязуются не разглашать, не передавать и не делать каким-либо еще способом доступными третьим организациям и лицам сведения, содержащиеся в документах, оформляющих совместную деятельность сторон в рамках настоящего договора, иначе как с письменного разрешения другой Стороны, за исключением случаев, если это предусмотрено законодательством Российской Федерации.

## 10. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

### Исполнитель

Автономная некоммерческая организация  
«Стандарты социального питания»  
354071, Краснодарский край, город Сочи,  
ул. Цветной бульвар, 40  
ИНН/КПП 2320980345/232001001  
ОГРН 1122300000217  
Тел.: +7 (862) 264-24-84  
e-mail: info@anosp.ru

Директор

Д. В. Уральский



### Заказчик

Муниципальное общеобразовательное  
бюджетное учреждение средняя общеобразовательная  
школа № 83 города Сочи имени Героя Советского Союза  
Д.М. Языджяна  
354212, Краснодарский край, г. Сочи, Лазаревский район,  
п. Каткова Щель, ул. Магистральная, д. 26  
ИНН/КПП 2318021567/231801001, ОГРН 1022302795569  
Тел.: +7(862) 274-154-70  
e-mail: school83@edu.sochi.ru

Директор

М.П.

