



2.7. Организовать приготовление блюд для питания обучающихся в соответствии с технологическими картами кулинарных изделий сборниками рецептур.

2.8. Осуществлять питание обучающихся по графику, утверждённому Заказчиком с учётом допустимых интервалов между приёмами пищи, которые не должны превышать 3,5-4 часов.

2.9. Может быть организовано предоставление следующих дополнительных услуг по заявкам Заказчика

- альтернативные завтраки;
- продажу кулинарных изделий, выпечки;
- буфетную продукцию.

Ассортимент дополнительного питания согласовывается с Территориальным отделом Роспотребнадзора и утверждается Заказчиком.

2.10. Организовать возможность питания работников Заказчика.

2.11. Обеспечивать столовую Заказчика продовольственными товарами под примерное меню на двухнедельный срок и под все виды дополнительных услуг в случае их предоставления в соответствии с графиком, утверждённым Заказчиком.

2.12. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

2.13. Осуществлять приём пищевых продуктов и продовольственного сырья строго при наличии соответствующих документов: сертификатов соответствия, ветеринарных свидетельств на мясо, утверждённых образцов, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, декларации о соответствии, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.14. Осуществлять доставку пищевых продуктов специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

2.15. Соблюдать санитарные нормы и правила на всех этапах приёмки, хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующие их качество и безопасность для здоровья обучающихся и работников Заказчика.

2.16. Организовать соответствие количества и качества инвентаря, посуды, тары, приборов, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

2.17. Гарантировать исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования производственных помещений, обеденного зала. В случае его поломки производить ремонт.

2.18. Производить ежедневную дезинфекцию посуды и столовых приборов в соответствии с требованиями п.2.3. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), п.3.10 СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.19. Ежегодно проводить перед началом нового учебного года технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам и нормам испытаний электрооборудования.

2.20. Раздельно хранить сырые и готовые продукты, организовать их технологическую обработку в специально промаркированном оборудовании, кухонной посуде.

1.21. Оборудовать складские помещения для хранения продуктов приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными - термометрами, для контроля температуры блюд - термометрами.

2.22. Организовать соответствие санитарного состояния и содержания пищеблока, обеденного зала, подсобных помещений санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

2.23. Производить мытьё посуды в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации общественного питания. Производить уборку обеденного зала после каждого приёма пищи.

2.24. В производственных помещениях пищеблока вывешивать инструкции о правилах работы с инвентарём, обработки продуктов питания, мытья посуды и инвентаря.

2.25. Обеспечить прохождение периодических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки; обеспечение персонала Организатора питания специальной санитарной одеждой в количестве и качественном составе в соответствии с санитарными правилами.

2.26. Производить стирку и починку специальной санитарной одежды для персонала.

2.27. Допускать к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, личную медицинскую книжку установленного образца.

2.28. Обеспечить выполнение требований санитарных правил всеми работниками Организатора питания.

2.29. Участвовать в проведении производственного контроля, в том числе ежедневной проверке бракеражной комиссией качества пищи.

2.30. Выполнять постановления, предписания Территориального отдела Роспотребнадзора и иных надзорных органов.

2.31. Выполнять по мере возможности на паритетных началах текущий, косметический ремонт столовой (пищеблока, складских помещений, обеденного зала).

2.32. Совместно с Заказчиком сохранять товарно-материальные ценности.

2.33. Организовать обеспеченность Заказчика персоналом в достаточном количестве. Создать условия труда персонала Организатора питания в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормами.

2.34. Обеспечить наличие на пищеблоке столовой Заказчика аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

2.35. Направлять продовольственные товары, готовые блюда, полуфабрикаты, кулинарные изделия на лабораторные и инструментальные исследования, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объёмом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований санитарного законодательства.

2.36. Организовать санитарно-просветительскую работу с персоналом путём проведения семинаров, бесед, лекций.

2.37. Применять предельную наценку (включая торговую надбавку) на продукцию и товары, реализуемую в столовой Заказчика, в размере не более 50% к ценам приобретения сырья и покупных товаров в соответствии с постановлением Правительства Нижегородской области.

2.38. Обеспечить высокое качество культуры обслуживания.

Культура обслуживания - это совокупность норм предоставления услуг, способов отношений между персоналом Организатора питания и Заказчиком (обучающимися, работниками), которые приняты как эталон обслуживания, призванные повысить качество и эффективность.

Характеристики культуры обслуживания:

- безопасность при обслуживании;
- эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания;
- наличие достаточного количества в столовой посуды, приборов;
- знание и соблюдение персоналом этических норм обслуживания;
- знание специальных правил отпуска различных блюд и напитков, а также технических навыков и приемов их подачи;
- знание основных правил сервировки стола.

- 2.39. Осуществлять отпуск завтраков, обедов, полдников в соответствии с заявками, составленными уполномоченными лицами Заказчика, по форме, утверждённой Заказчиком. Осуществлять учет питающихся.
- 2.40. Обеспечивать условия оплаты Услуги и дополнительных услуг путём организации приёма денежных средств по безналичному(через платёжный терминал) и/или наличному расчёту с предоставлением кассового документа, подтверждающего оплату.
- 2.41. Представлять учредителю Заказчика или в орган, уполномоченный учредителем Заказчика (Управление образования и социально-правовой защиты детства администрации Балахнинского муниципального района) отчет о выполнении натуральных норм, установленных действующим законодательством, за апрель - до 5 мая, за октябрь - до 5 ноября и по письменному запросу в сроки, указанные в запросе.
- 2.42. Оказывать услуги без права передоверия.
- 2.43. По факту заключения договора принять по акту приема-передачи имущество для организации питания согласно договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом. По истечении срока действия настоящего договора сдать по акту приема-передачи предоставленное Заказчиком имущество в том состоянии, в котором оно получено с учетом нормального естественного износа.
- 2.44. Обеспечить совместно с Заказчиком сохранность товарно-материальных ценностей.
- 2.45. Обеспечить по мере возможности на паритетных началах замену оборудования, мебели помещений для организации питания.
- 2.46. Обеспечить беспрепятственный доступ в обеденный зал, складские помещения, производственные, административно-бытовые для контроля за ходом и качеством оказания услуг представителям учредителя Заказчика, работникам Заказчика, надзорным органам, бракеражной комиссии и иным лицам по согласованию с Заказчиком
- 2.47. Устранять безвозмездно недостатки и дефекты в оказанных услугах по требованию Заказчика.
- 2.48. Принимать совместно с Заказчиком меры по активному внедрению прогрессивных форм обслуживания, способствующих максимальному обеспечению обучающихся горячим питанием, разработке и осуществлению мероприятия по улучшению организации и качества питания, а также по совершенствованию культуры обслуживания.

### 3. Обязанности Заказчика.

3. Заказчик обязан обеспечивать:

- 3.1. Составление и утверждение графика питания обучающихся.
- 3.2. Сопровождение обучающихся в столовую классными руководителями, учителями, воспитателями в группе продленного дня.
- 3.3. Организацию дежурства в обеденном зале обучающихся и педагогических работников.
- 3.4. Проведение учета количества питающихся, учета соответствия отпуска блюд фактической явке обучающихся и расчетов за питание с Организатором питания.
- 3.5. Назначение ответственных представителей из числа работников Заказчика для учета питающихся Заказчика.
- 3.6. Представление в Управление образования и социально-правовой защиты детства администрации Балахнинского муниципального района информации по охвату питанием обучающихся Заказчика ежемесячно не позднее последнего числа текущего месяца.
- 3.7. Предоставление по акту приема-передачи Организатору питания имущества для организации питания согласно договора безвозмездного пользования муниципальным имуществом.  
Предоставление по акту приема-передачи Организатору питания на период организации питания обучающихся и работников Заказчика для организации питания холодильного, технологического оборудования, мебели, имеющих у Заказчика с указанием их фактического физического износа.
- 3.8. Соответствие систем хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемых к организациям общественного питания.

- 3.9. Проведение разъяснительной работы среди участников образовательного процесса по вопросу пропаганды гигиенических основ питания с привлечением к этой работе медработников.
- 3.10. Принятие мер по активному внедрению прогрессивных форм обслуживания, максимальному обеспечению обучающихся горячим питанием, разработка и осуществление мероприятий по улучшению организации и качества питания, а также по совершенствованию культуры обслуживания совместно с «Организатором питания».
- 3.11. Проведение постоянного контроля вопросов организации питания, в том числе путем создания в «Учреждении» Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (бракеражной комиссии).
- 3.12. Организация предварительной заказной системы питания учащихся, в том числе предупреждение «Организатора питания» не менее чем за 24 часа об изменении графика питания в связи с проведением каких-либо мероприятий (спортивных дней, посещением музеев и т.п.).
- 3.13. Принятие мер по обеспечению уровня охвата горячим питанием учащихся не ниже среднего по Балахнинскому району.

#### 4. Порядок расчетов

- 4.1 Оплата Услуги и дополнительных услуг осуществляется родителями(законными представителями) по безналичному(через платёжный терминал) и/или наличному расчёту с предоставлением документа, подтверждающего оплату.
- 4.2. Оплата производится исходя из фактически оказанных Услуги и/или дополнительных услуг.

#### 5. Ответственность сторон

- 5.1. За нарушение условий договора стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации

#### 6..Срок действия договора. Расторжение и изменение договора.

- 6.1. Срок действия настоящего договора с ИОС 2021 года по 31.05 2021 года. Истечение срока действия договора прекращает действие всех обязательств сторон по договору. Прекращение действия настоящего договора не освобождает стороны от ответственности за допущенные нарушения своих обязательств по нему.
- 6.2. Стороны имеют право по взаимному соглашению досрочно расторгнуть или изменить настоящий договор.
- 6.3..Расторжение договора допускается по согласию сторон, решению суда или в связи с односторонним отказом одной из сторон договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.
- 6.4. Заказчик вправе расторгнуть договор в одностороннем порядке в случае ненадлежащего исполнения Организатором питания обязательств, предусмотренных настоящим договором.
- 6.5. В случае одностороннего отказа от исполнения настоящего договора по основаниям, указанным в п.6.4 настоящего договора, договор считается расторгнутым с момента, указанного в уведомлении о расторжении договора.
- 6.6. В случае надлежащего выполнения Организатором питания своих обязательств, предусмотренных данным договором, возможна пролонгация. Заказчиком договора об организации питания.
- #### 7. Особые условия договора
7. Мероприятия, не связанные с организацией питания обучающихся, работников, Организатор питания имеет право проводить только при наличии согласия КУМИ администрации Балахнинского муниципального района с заключением договора аренды с Заказчиком в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

## 8. Заключительные положения

8.1. Все изменения и дополнения к настоящему договору осуществляются путём заключения дополнительного соглашения, являющегося неотъемлемой частью настоящего договора.

8.2. Договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих равную юридическую силу.

8.3. Во всем остальном, непредусмотренном настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

## 9. Адреса и подписи сторон договора

Заказчик:

«Организатор питания»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 17»

606400, Нижегородская обл., Балахнинский р-н, р.п. Первое Мая, ул. Садовая, д. 39 (Малое Козино)

Банковские реквизиты

ИНН/КПП 5244010299/524401001

ОГРН 1025201419792

ОКПО 48320866

БИК ТОФК 012202102

Казначейский счет УФК по Нижегородской обл. открытом для бюджета Балахнинский муниципальный округ 03234643225050003200

(Связанный банковский счет 40102810 745370000024

БИК 042202001)

л/с 204870553210 для мун задания

л/с 214870553210 отдельный

УФК по Нижегородской области Финуправление

администрации Балахнинского МО, МБОУ «СОШ №17»

ООО «Тереза»

Место нахождения 606403 г. Балахна

Нижегородская область,

пер. Волжский, д. 10

Банковские реквизиты

ИНН 5244016043 КПП 524401001

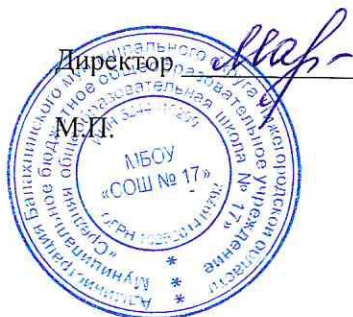
БИК 042202705

р/с 40702810307010020201

ПАО "НБД-БАНК" г. Нижний Новгород

к/с 30101810400000000705

тел. 8 904 798 04 22



Директор

Е.А. Мартакова

Директор

В.Г. Катков

