

**ДОГОВОР № 43/2022-ОП**  
**об организации питания обучающихся и педагогических работников**  
**в общеобразовательном учреждении**

г. Сочи

1 сентября 2022 года

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение основная общеобразовательная школа № 43 города Сочи имени Венчагова Сергея Ильича, именуемое в дальнейшем «Учреждение» в лице директора Карибяна Леона Агоповича, действующего на основании устава, с одной стороны, и автономная некоммерческая организация «Стандарты социального питания», 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, Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» и в соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения" (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), заключили настоящий договор об организации питания обучающихся и педагогических работников (далее — договор) о нижеследующем.

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. Настоящим договором Учреждение и Исполнитель путём разграничения функций, полномочий и ответственности определяют условия качественной организации и исполнения услуг по предоставлению ежедневно в учебные дни годового учебного цикла (кроме дней, когда Учреждение не функционирует по причине проведения ремонтных работ, либо по иным, независящим от Сторон причинам) горячего питания обучающимся и педагогическим работникам Учреждения (далее - получатели услуг).

1.2. Под организацией и исполнением услуг горячего питания в Учреждении понимается: обеспечение получателей услуг питанием в виде горячих блюд завтраков/обедов по установленной стоимости (согласно основного меню при 5(6)-дневной учебной недели) с учётом предоставленной в учебный день частичной компенсации стоимости питания, отпускаемым педагогическим работникам через буфет, а обучающимся по классам (группам) путём предварительного накрытия столов, согласно расписанию учебных занятий Учреждения, в том числе:

1.2.1. Обеспечение одноразовым бесплатным питанием (горячий завтрак или обед, в зависимости от сменности обучения) обучающихся 1-4 классов, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся - детей-инвалидов, не являющиеся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья;

1.2.2. Обеспечение бесплатным двухразовым питанием (горячий завтрак и обед) обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся - детей-инвалидов, не являющиеся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья;

1.2.3. Обеспечение обучающихся 5-9 классов бесплатным молоком или молочными продуктами в индивидуальной асептической упаковке 0,2 литра;

1.2.4. Обеспечение обучающихся, пребывающих в профильных лагерях, лагерях труда и отдыха с дневным пребыванием, организованных Учреждением в каникулярное время, двухразовым горячим питанием (горячий завтрак и горячий обед по цикличному меню), в пределах доведённых лимитов бюджетных средств.

1.2.5. Реализация (свободная продажа) готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в достаточном ассортименте.

1.3. Организация и отпуск горячего питания производится Исполнителем через школьную столовую (пищеблок) Учреждения по адресу: **г. Сочи, с. Красная Воля, ул. Школьная, д. 1.**

1.4. Ежедневное горячее питание в учебные дни учебного периода предоставляется Исполнителем по утвержденному Учреждением основному 10(12)-дневному меню горячих завтраков и обедов с учетом сезонности, требуемой калорийности суточного рациона, и дифференцированному по возрастным группам обучающихся.

Реализация кулинарных изделий и другой буфетной продукции осуществляется Исполнителем согласно имеющемуся ассортименту в соответствии с действующими СанПиНами, утверждённых постановлениями Главного государственного санитарного врача РФ.

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

1.6. Объём услуг, предоставляемых получателям услуг, а также условия их предоставления, определяются договорами об оказании услуг питания, заключаемыми получателями услуг с Исполнителем.

1.7. Исполнитель осуществляет профессиональную 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".

1.8. Источники финансирования услуги горячего питания:

1.8.1. Средства бюджета города Сочи;

1.8.2. Средства получателей услуг (рассчитываемые из стоимости завтрака/обеда за один рацион питания, стоимости буфетной продукции).

## 2. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА СТОРОН

2.1. При организации горячего питания обучающихся и педагогических работников Стороны обязуются:

2.1.1. **Исполнитель:**

- разрабатывать и согласовывать с Учреждением основные меню завтраков и обедов на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для обучающихся поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития для возрастных групп 7-11 лет, 12 лет и старше, в соответствии с СанПиНом;
- разрабатывать меню для организации дополнительного питания, а также ассортимент готовой продукции, кулинарных изделий и другой буфетной продукции, реализуемой в школьном буфете в соответствии с действующими СанПиНами;
- разрабатывать меню лечебного и диетического питания для организации питания обучающихся, нуждающихся в нем, в соответствии с СанПиНом и методическими рекомендациями;
- разрабатывать и согласовывать с Учреждением меню завтраков и обедов для организации питания обучающихся в каникулярное время в профильных лагерях, лагерях труда и отдыха с дневным пребыванием, организуемых Учреждением;
- предоставлять получателям услуг горячее питание в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических требований в режиме (по графику), согласованном с администрацией Учреждения;
- размещать на информационном стенде в обеденном зале ежедневное меню на отпускаемую продукцию, а также меню дополнительного питания, буфетной продукции;
- своевременно снабжать пищеблок, буфет необходимыми пищевыми продуктами, сырьем и полуфабрикатами, готовой продукцией в соответствии с разработанными и утвержденными меню, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приёма и хранения, поступающего в пищеблок пищевой продукции, сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий реализации скоропортящихся продуктов;
- обеспечивать своевременное приготовление горячих завтраков и обедов, продукции дополнительного питания;
- обеспечивать выход готовой продукции в граммах в соответствии с утверждённым меню;
- обеспечивать качество блюд, соответствующее государственным стандартам и техническим условиям, санитарно-эпидемиологическим требованиям и организовывать ежедневный контроль качества приготовленных блюд и изделий, а также их бракераж при участии ответственных работников, направление проб на лабораторное исследование;
- постоянно проводить работу по расширению ассортимента приготовляемых блюд, улучшению их качества, внедрению щадящего и диетического питания, наличию в меню витаминизированных блюд и изделий;
- обеспечивать постоянную санитарную уборку обеденного зала, производственных и подсобных помещений пищеблока, оборудования и инвентаря в соответствии с действующими санитарными эпидемиологическими нормами/правилами, техническими, противопожарными правилами и требованиями, а также соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены работников;
- обеспечивает сохранность, надлежащую эксплуатацию и содержание в постоянной исправности холодильного, технологического и иного оборудования, мебели и другого имущества, предоставленных Учреждением для организации питания, в случае необходимости обеспечивает ремонт оборудования и несёт расходы по ремонту. Принимает меры по максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи;
- обеспечивать, в необходимом для всех производственных циклов, 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 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), для контакта с пищевой продукцией;
- обеспечивать очистку канализационных инженерных систем пищеблока;



- обеспечивать пищеблок Учреждения мощными средствами в соответствии с действующими нормами оснащения;
- осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров;
- укомплектовывать штат квалифицированными кадрами, организовывать повышение их квалификации;
- оказывать дополнительные услуги по организации продажи кулинарных изделий, выпечки, а также принимать предварительные заявки на эту продукцию;
- обеспечивать доставку пищевой продукции, полуфабрикатов, пищевого сырья специализированным транспортом, предназначенным для перевозки продуктов питания;
- иметь в наличии технологические карты с отражением рецептуры и технологии приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- обеспечить соблюдение технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации продукции в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
- производить замену блюд циклического меню в исключительных случаях, в соответствии с таблицей замены продукции;
- обеспечивать наличие сопроводительных документов на пищевые продукты, поступающие в пищеблок Учреждения (документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов, с указанием даты выработки, состава продуктов, сроков и условий их хранения и реализации);
- производить замену продукции, забракованной бракеражной комиссией;
- организовать производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования, в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
- осуществлять заключение договоров с законными представителями обучающихся на оказание услуг по организации горячего питания и присвоение лицевых счетов питающимся на основании списков, поданных Учреждением;
- предоставлять горячее питание по ценам, предусмотренным для предприятий питания при образовательных учреждениях, с учетом льготного питания, предоставляемого обучающимся и педагогическим работникам, в соответствии с нормативными правовыми актами Краснодарского края, муниципального образования городской округ город-курорт Сочи.

#### 2.1.2. Учреждение:

- создать условия для предоставления Исполнителем услуг полноценного и рационального питания обучающихся и педагогических работников;
- направлять Исполнителю в день издания приказы о назначении обеспечения на определённый учебный годичный цикл: льготного питания обучающимся всех категорий, бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ и обучающимся - детям-инвалидам, льготного питания педагогическим работникам, а также приказы о внесении изменений в указанные приказы, в том числе по состоянию на 1 января.
- направлять Исполнителю заблаговременно до дня открытия профильных лагерей, лагерей труда и отдыха с дневным пребыванием детей, приказ об их открытии со списочным составом детей и назначении ответственных за питание;
- ежедневно подавать Исполнителю через заведующего производством (шеф-повара) пищеблока заявку на питание обучающихся по классам (группам) в соответствии с табелем учета посещения обучающимися учебных занятий в учебные дни, а также ведомость, содержащую информацию о дате выдачи и количестве выданных педагогическим работникам талонов на льготное питание;
- еженедельно подавать Исполнителю через заведующего производством (шеф-повара) пищеблока заявку на общее количество молока или молочных продуктов в индивидуальной асептической упаковке 0,2 л;
- представлять Исполнителю:
  - ежедневно табель учета посещения столовой обучающимися по классам на бумажном носителе;
  - по итогам календарного месяца (в течение 3 рабочих дней, следующих за отчётным) на бумажных носителях: таблицы учета посещения столовой обучающимися за месяц по классам; сводную ведомость за отчётный календарный месяц о количестве талонов, по которым педагогическими работниками получено льготное питание; 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;
- организовать работу по максимальному охвату обучающихся Учреждения горячим питанием;
- организовывать работу с обучающимися и их законными представителями в виде: лекций; семинаров; деловых игр; викторин; проведения дней здоровья, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- утверждать ежедневное меню, контролировать качество и безопасность питания обучающихся, отпуск горячего питания обучающимся в соответствии с заявкой;
- сопровождать обучающихся в столовую.

#### 2.2. Исполнитель имеет право:

- запрашивать и получать у Учреждения документацию и информацию необходимую для выполнения настоящего договора;



- в исключительных случаях допускать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов согласно действующему СанПиНу;
  - в случае необходимости обеспечения качественного технологического процесса оказания услуг установить в помещении пищеблока Учреждения собственное торговое и технологическое оборудование.
- 2.3. Исполнителю запрещено готовить, продавать и хранить в пищеблоке Учреждения любую продукцию, не входящую в ежедневное фактическое утверждённое Учреждением меню и ассортимент буфетной продукции.

### 3. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

- 3.1. Настоящий договор вступает в силу с даты его подписания Сторонами и действует по 30 июня 2024 года.
- 3.2. Настоящий договор подлежит досрочному прекращению в случае прекращения права пользования Исполнителем помещениями пищеблока школьной столовой Учреждения на основании нормативного правового акта муниципального образования городской округ город-курорт Сочи.

### 4. ПЕРСОНАЛЬНЫЕ ДАННЫЕ

- 4.1. Стороны обязуются соблюдать принципы и правила обработки персональных данных, предусмотренные Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных».
- 4.2. 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.
- 4.3. Стороны обязуются обрабатывать персональные данные получателей услуг исключительно с целью исполнения требований, установленных ст. 37 Федерального закона 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 и педагогических работников, а также обеспечения обучающихся бесплатным молоком или молочными продуктами в муниципальных общеобразовательных организациях города Сочи, а также во исполнение условий настоящего договора и договоров, заключаемых с получателями услуг горячего питания.
- 4.4. Стороны обязуются соблюдать конфиденциальность персональных данных получателей услуг, обеспечивать безопасность их персональных данных при обработке, а также соблюдать требования к защите обрабатываемых персональных данных в соответствии со статьей 19 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных».

### 5. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

- 5.1. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим договором, регламентируются действующим законодательством.
- 5.2. Все изменения и дополнения к настоящему договору оформляются дополнительным соглашением.
- 5.3. С момента вступления в действие настоящего Договора все ранее заключённые договорённости и соглашения Сторон теряют силу и расторгаются.
- 5.4. Настоящий договор составлен в 2-х экземплярах по одному для каждой Стороны.

### 6. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

#### Исполнитель

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

#### Учреждение

Муниципальное общеобразовательное бюджетное  
учреждение основная общеобразовательная школа № 43  
города Сочи имени Венчагова Сергея Ильича  
354391, г. Сочи, с. Красная Воля, ул. Школьная, 1  
ИНН 2317034186, КПП 231701001  
ОГРН 1032309866335  
Тел.: +7(862) 243-20-17  
e-mail: school43@edu.sochi.ru

Директор



Д.В. Уральский

Директор



Л.А. Карибян