

СОГЛАШЕНИЕ О СОТРУДНИЧЕСТВЕ
по организации питания учащихся
МБОУ СОШ № 20

г. Славянск-на-Кубани

«01» сентября 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 20 имени кавалера ордена красной Звезды Александра Константиновича Симоненко посёлка Забойского муниципального образования Славянский район, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Шевцовой Анны Юрьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Здоровое питание», именуемое в дальнейшем «Организация», в лице директора Семенова Артема Борисовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, далее именуемые «Стороны», заключили настоящее соглашение о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ СОГЛАШЕНИЯ.

1.1. Стороны обязуются путем объединения усилий совместно действовать в рамках настоящего Соглашения в целях успешного решения задач по организации питания обучающихся муниципального общеобразовательного учреждения муниципального образования Славянский район.

2. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН

2.1. «МБОУ СОШ № 20»:

- 2.1.1. Является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.
- 2.1.2. Организует питание в общеобразовательном учреждении в течение полной рабочей недели. Обеспечивает 100% охват горячим питанием всех желающих (с учетом площадей обеденных залов и требования организации посадки всех обучающихся в обеденном зале).
- 2.1.3. Предоставляет помещение для работы «Организации» с необходимыми условиями, соответствующими требованиям действующего законодательства на основании договора аренды нежилого помещения и технологического оборудования.
- 2.1.4. Оборудует и поддерживает системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции, кондиционирования и отопления в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.
- 2.1.5. Обеспечивает контроль за содержанием помещения, оборудования и инвентаря столовой в состоянии, соответствующим санитарным требованиям;
- 2.1.6. Осуществляет за свой счет капитальный ремонт и реконструкцию помещений пищеблока, эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, при наличии бюджетного финансирования, предусматриваемого для этих целей, или за счет внебюджетных источников;
- 2.1.7. Для повышения технического уровня технологического процесса в школьной столовой осуществлять дооснащение и замену торгово - технологического, подъемно – транспортного и весоизмерительного оборудования, мебели в соответствии с установленными нормами, при наличии бюджетного финансирования, предусматриваемого для этих целей, или за счет внебюджетных источников;
- 2.1.8. Осуществляет работу по организации мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации с периодичностью установленной требованиями действующего законодательства;
- 2.1.9. Организует мероприятия по вывозу и утилизации пищевых, бытовых и иных отходов;
- 2.1.10. Организует мероприятий по охране объектов общественного питания;
- 2.1.11. Соблюдает требования и несет ответственность в области законодательства по окружающей среде (предоставляет отчеты в госорганы, оформляет паспорта отходов, получает нормативные лимиты на размещение отходов, вносит платежи за негативное воздействие на окружающую среду);
- 2.1.12. Несет ответственность за исполнение требований пожарной безопасности в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 г. № 390 «О противопожарном режиме»;
- 2.1.13. Соблюдает нормы, требования Положения «Об организации горячего питания учащихся общеобразовательных организаций муниципального образования Славянский район», утвержденное Приказом начальника управления образования от 25.08.2023 г. № 1534 «Об обеспечении учащихся горячим питанием в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Славянский район с 1 сентября 2023 года».
- 2.1.14. Осуществляет контроль за сохранностью и бережным отношением к столовой посуде (в двухстороннем порядке);
- 2.1.15. Обеспечивает:

- наличие достаточного количества и надлежащего качества технологического, холодильного и другого оборудования, столовой и чайной посуды, стеллажей для сушки посуды, производственных столов и иного кухонного инвентаря согласно санитарных требований;
- столовой посудой, при наличии бюджетного финансирования или за счет внебюджетных источников.
- уборку обеденного зала, наличие уборочного инвентаря и место для его хранения, согласно Требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», накрытие и дезинфекцию столов;
- беспрепятственный подвоз продуктов в образовательное учреждение.

2.1.16. Создает:

- общественную комиссию по контролю за организацией питания обучающихся, которая осуществляет контроль за качеством блюд и буфетной продукции;
- бракеражную комиссию, осуществляющую оценку качества приготовленной пищи.

2.1.17. Обязуется:

- подавать заявку на питание учащихся до 15-00 часов в день предшествующий дню питания учащихся. Если по истечении 15-00 часов заявка не подана в Организацию, заявка считается принятой по умолчанию по предшествующему дню питания учащихся.
- вести табель учета фактического посещения столовой и получения питания учащимися;
- заблаговременно уведомлять руководителя организации общественного питания об обстоятельствах, независимых от Сторон соглашения, которые влекут за собой отступление от цикличного меню (отключение, электроэнергия, хлорирование воды и т.п.).

2.1.18. Проводит:

- ежемесячный анализ состояния питания в общеобразовательном учреждении с информированием управления образования и родителей о состоянии питания школьников;
- работу по формированию навыков культуры здорового питания и этике приема пищи.

2.2. «ОРГАНИЗАЦИЯ»

2.2.1. При оказании услуг по организации горячего питания для школьно-базовых столовых, сырьевых и доготовочных столовых, предприятие общественного питания обязано:

- взять в аренду помещения пищеблока и технологического оборудования;

2.2.2. Осуществлять:

- своими силами «косметический» ремонт помещений пищеблока, при условии приобретения необходимых материалов за счет средств общеобразовательных организаций;
- доставку продуктов в столовые специализированным транспортом;
- осуществлять организацию горячего питания работниками, состоящие в штате организации общественного питания;
- осуществлять контроль за сохранностью и бережным отношением к столовой посуде (в двухстороннем порядке);
- осуществлять мойку кухонного инвентаря, столовой посуды, лотков и оборудования, уборку отходов в специальные контейнеры, и доставку сырья и полуфабрикатов со склада к месту обработки и приготовления;
- отбор и хранение суточных проб, согласно требованиям действующего законодательства;

2.2.3. Обеспечить:

- шеф-поваров, поваров, кух.рабочих и мойщиков посуды санспецодеждой;
- контроль за своевременным и обязательным прохождением работников пищеблока, являющихся сотрудниками организации общественного питания, медицинских и профилактических осмотров и прививок, согласно Национальному календарю;
- наличие моющих и дезинфицирующих средств в необходимом количестве и их применение, согласно инструкциям;
- наличие ежедневного меню всей продукции, реализуемой в школьной столовой, в месте ее реализации;
- строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего в общеобразовательные организации сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации;
- соблюдение процесса приготовления горячих блюд и выход порции;
- подписание меню - требований на каждый питательный день;
- организацию производственного контроля;
- контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся;
- полноценное ведение учета по деятельности пищеблока;
- своевременную подачу отчетности по деятельности пищеблока в управление образования администрации муниципального образования Славянский район в установленные сроки или по требованию управления образования или общеобразовательной организации;

- 2.2.4. «Организация» предоставляет учащимся общеобразовательных учреждений питание в соответствии с утвержденным меню и по ценам, предусмотренным для общеобразовательных учреждений муниципального образования Славянский район;
- 2.2.5. По согласованию Сторон, «Организация» осуществляет реализацию буфетной продукции в специально оборудованном месте.
- 2.2.6. Использует тару, пригодную для каждого вида товара;
- 2.2.7. Несет полную ответственность перед налоговой инспекцией, Санэпиднадзором, Роспотребнадзором и другими контролирующими органами по организации питания;
- 2.2.8. Соблюдать правила противопожарной безопасности;
- 2.2.9. Имеет право привлекать для предварительного накрытия столов (сервировку) дежурных детей старше 14 лет под руководством дежурного учителя.

3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

- 3.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение принятых на себя по настоящему Соглашению обязательств в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 3.2. Стороны несут полную ответственность перед контрольно-надзорными органами за неисполнение взятых на себя обязательств, согласно настоящего Соглашения.

4. СРОК ДЕЙСТВИЯ СОГЛАШЕНИЯ

- 4.1. Настоящее Соглашение вступает в силу с момента его подписания.
- 4.2. Срок действия Соглашения с 01.09.2023 г. по 31.05.2024 г.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

5. Настоящее соглашение составлено в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один экземпляр - «МБОУ СОШ № 20», второй - «Организации».

6. АДРЕСА И ПОДПИСИ СТОРОН.

«МБОУ СОШ № 20»

Директор _____



А.Ю. Шевцова

Организация

ООО «Здоровое питание»

353560, Краснодарский край, Славянск-на-Кубани г, Троицкая ул, 246, оф. 1
тел./факс: 8(86146) 4-29-53 e-mail: kshp_slav@mail.ru ИНН 2370005688
КПП 237001001 р/с 40 702 810 430 000 011 711 к/с 30 101 810 100 000 000 602
Краснодарское отделение № 8619 ОАО «Сбербанк России» г. Краснодар
БИК 040349602

Директор _____

А.Б. Семенов