Шевцова Анна Юрьевна Подписано цифровой подписью: Шевцова Анна Юрьевна Дата: 2023.09.08 14:24:05 +03'00'

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 питание 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, независящих от Сторон соглашения, которые влекут за собой отступлении от цикличного меню (отключение, электроэнергии, 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 ненадлежащие 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. Настоящие 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 711к/с 30 101 810 100 000 000 602
Краснодарское отделение № 8619 ОАО «Сбербанк России» г. Краснодар
БИК 040349602

Директор _____ А.Б. Семенов