

ДОГОВОР 7

о сотрудничестве по организации питания обучающихся

Самарская область, Нефтегорский район
г. Нефтегорск

«01» сентября 2025 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с. Покровка муниципального района Нефтегорский Самарской области, сокращенное наименование ГБОУ ООШ с. Покровка, именуемое в дальнейшем «Школа», в лице директора Кавтасевой Татьяны Владимировны, действующего на основании Устава,

Общество с ограниченной ответственностью «Красноглинский комбинат детского питания», сокращенное наименование ООО «ККДП», именуемое в дальнейшем «Комбинат», в лице директора Воробьева Петра Викторовича, действующего на основании Устава,

и Муниципальное автономное учреждение по обеспечению деятельности учреждений образования муниципального района Нефтегорский Самарской области «Вектор», сокращенное наименование МАУ «Вектор», именуемое в дальнейшем «Учреждение», в лице директора Лапухова Алексея Владимировича, действующего на основании Устава, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», заключили настоящий Договор (далее – Договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

- 1.1. Настоящий договор заключен с целью создания условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания, а так же увеличения охвата организованным питанием большего числа обучающихся.
- 1.2. Руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» «Школа» поручает, а «Комбинат» берет на себя обязанность по оказанию услуг в организации горячего питания обучающихся на пищеблоках, предоставленных «Школой» по адресу: Самарская область, муниципальный район Нефтегорский, с. Покровка, ул. Первомайская д.5 в соответствии с условиями настоящего Договора.
- 1.3. Под организацией питания в рамках настоящего договора понимается предоставление «Школой» с согласия «Учреждения» доступа «Комбинату» в помещения пищеблоков (столовая, производственные цеха и т.п.) для приготовления и отпуска пищи.
- 1.4. Стоимость рациона питания не должна превышать: завтрак 91,52, обед 128,14
- 1.5. Изменение стоимости рациона питания допускается только по согласованию с Управляющим советом «Школы».

2. Обязанности Сторон

- 2.1. «Школа» обязуется:
 - 2.1.1. Обеспечить доступ «Комбинату» в помещения пищеблоков (столовая, производственные помещения и т.п.) оснащенные соответствующим необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием в соответствии с действующими нормами (Приложение № 1 к настоящему Договору) для приготовления и отпуска пищи.
 - 2.1.2. Утверждает совместно с «Комбинатом» режим (график) работы столовой по дням и часам, обеспечивающий нормальную продолжительность приема пищи обучающихся. При необходимости изменения утвержденного графика ставит в известность «Комбинат» не позднее, чем за два дня.
 - 2.1.3. Сообщить «Комбинату» сведения об ответственном за организацию питания обучающихся и ведущем учет фактически питающихся обучающихся по согласованной

сторонами договора форме (Приложение № 2 к договору), а также обеспечить ежедневное предоставление заявки ответственному лицу от «Комбината» в школьную столовую о количестве питающихся на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания её работы.

2.1.4. Создать бракеражную комиссию, включив в ее состав представителя администрации «Школы», повара-бригадира «Комбината» для проведения ежедневного бракеража каждой партии приготовленных блюд.

2.1.5. Производить контроль за соблюдением «Комбинатом» своих обязательств по качеству приема продуктов и приготовлению питания.

2.1.6. Оказывать содействие в увеличении охвата организованным питанием большего числа обучающихся.

2.2. «Комбинат» обязуется:

2.2.1. Использовать помещения пищеблоков (столовая, производственные помещения и т.п.), оснащенные соответствующим необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием (далее «Имущество», перечисленное в Приложении № 1 к настоящему Договору) исключительно по прямому назначению, указанному в п. 1.2. настоящего Договора.

2.2.2. Эксплуатировать переданное технологическое и холодильное оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования.

2.2.3. Поддерживать «Имущество» в надлежащем состоянии, производить текущий ремонт (не требующий замены основных узлов, механизмов и агрегатов оборудования) и нести необходимые расходы, связанные с содержанием «Имущества».

2.2.4. Соблюдать в используемых помещениях действующие санитарно - технические нормы и обеспечивать противопожарную безопасность.

2.2.5. Не производить продажу, безвозмездную передачу другим лицам, не использовать в виде вклада в уставный фонд, не производить других действий, могущих повлечь за собой отчуждение «Имущества».

2.2.6. По окончании срока действия настоящего договора передать «Имущество» «Школе» по акту в исправном состоянии, с учетом нормального износа.

2.2.7. Не производить каких-либо работ по реконструкции, перепланировке и переоборудованию помещений, без письменного согласия «Школы» и «Учреждения» и оформленного в соответствии с действующим законодательством разрешением на указанные работы.

2.2.8. Осуществлять санитарное содержание используемого «Имущества».

2.2.9. Соблюдать требования:

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

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

- Постановления Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;

- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32.

- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (далее по тексту СанПиН 2.3.2. 1324-03);

- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (далее по тексту СанПиН 2.3.2. 1078-01);

2.2.10. Предоставлять учащимся ежедневно горячее питание: завтрак и/или обед и/или полдник в соответствии с меню, утвержденным директором «Школы».

2.2.11. Обеспечить строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Все предлагаемые блюда должны соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

2.2.12. Использовать пищевые продукты, отвечающие требованиям правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2 1078-01, со строгим соблюдением их сроков годности и условий хранения. На каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии».

2.2.13. Осуществлять допуск к работе только лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу), и периодические медицинские осмотры в установленном порядке. профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

Обеспечивать своевременное и обязательное прохождения работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

2.2.14. Эксплуатировать переданное технологическое и холодильное оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования. В случае поломки оборудования по вине «Комбината» — произвести его ремонт за свой счет.

2.2.15. Обеспечить пищеблок всей требуемой нормативной документацией, необходимыми техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технико-технологические карты), согласованными в установленном порядке, а также необходимыми нормативными и справочными документами; обеспечить своевременное и правильное оформление всей необходимой документации.

2.2.16. Обеспечить пищеблок и обеденный зал кухонной и столовой посудой, приборами и кухонным инвентарем, чистящими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно – эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

2.2.17. Обеспечить выполнение требований, предусмотренных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды.

2.2.18. Осуществлять уборку пищеблока, а также обеспечить содержание предоставленных им помещений с соблюдением установленных правил и требований санитарии, техники безопасности и пожарной безопасности, правильную эксплуатацию оборудования, осуществлять стирку специальной санитарной одежды для персонала.

2.2.19. Осуществлять организацию производственного контроля, включая лабораторно – инструментальные исследования, а также иные требования, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.2.20. Согласовывать ежедневно меню с директором «Школы» или лицом его заменяющим

2.2.21. За счет собственных средств нанимать персонал и выплачивать заработную плату;

2.2.22. Выплачивать заработную плату ответственному за организацию питания обучающихся и ведущему учет фактически питающихся обучающихся;

2.2.23. Ежемесячно, в согласованные предварительно сроки, проводить совещания с Управляющим Советом «Школы» и представителями родительской общественности по вопросам организации, ассортименту и качеству питания.

2.2.24. В пищеблоке «Школы» должны находиться:

- заявка на питание;
- журнал учета оплаты за питание;
- журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- бракеражный журнал (бракераж готовых блюд);
- ежедневное меню, меню раскладки;
- технологические карты;
- приходные документы на продукты;
- товарной накладной, составленной в двух экземплярах, в которой указывается наименование товара, количество товарных единиц; документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых товаров, оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- личные медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал витаминизации пищи;
- журнал «Здоровья»;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работ;
- журнал учета проверок;
- протоколы анализов готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав по показателям безопасности (при наличии);
- нормативные и методические документы по организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (санитарные нормы и правила, методические рекомендации, приказы и др.);
- книга отзывов и предложений;
- информация об исполнителе услуги.

2.3. «Учреждение» обязуется:

2.3.1. Обеспечить «Комбинат» бесперебойной электрической энергией, водоснабжением, водоотведением и отоплением в соответствии с заключенными договорами на выполнение соответствующих договорных обязательств.

2.3.2. Обеспечить вывоз ТКО.

2.3.3. Обеспечить капитальный ремонт систем водоснабжения, канализации, электроснабжения, вентиляции, отопления, пожарно-охранной сигнализации и сантехнического оборудования.

2.3.4. По мере необходимости обеспечить капитальный ремонт помещений пищеблоков и оборудования; замену основных узлов, механизмов и агрегатов оборудования.

3. Права Сторон

3.1. «Учреждение» имеет право в любое время осуществлять контроль за:

- использованием «Имущества».
- рациональным расходованием энергоресурсов, горячего и холодного водоснабжения.

3.2. «Школа» имеет право:

3.2.1. Осуществлять контроль выполнения условий договора, в том числе:

- качества питания, предоставляемого учащимся,
- ведению учета количества оказываемых услуг,

3.2.2. Привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для обеспечения контроля деятельности «Комбината» в части исполнения настоящего Договора.

3.3. «Комбинат» имеет право:

3.3.1. Использовать «Имущество», предоставленное «Школой», только по прямому назначению, предусмотренному настоящим договором.

3.3.2. Привлекать руководство «Школы» для решения вопросов, возникших при исполнении настоящего договора.

4. Ответственность сторон

4.1. Стороны несут ответственность за нарушение обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.2. «Комбинат» несет ответственность за неисполнение либо ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору, в том числе за нарушение действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, невыполнение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, за нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации, повлекшее распространение в «Школе» инфекционных заболеваний, в том числе инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих (эпидемий), а также массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), в соответствии с действующим законодательством, а также возмещает возникшие в связи с этим убытки.

4.3. Уплата штрафов не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по договору.

4.4. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, как то: стихийные бедствия, забастовки, военные действия вновь принятые нормативные акты РФ.

5. Порядок рассмотрения споров

5.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего договора, будут решаться путем предъявления претензий.

5.2. Претензии предъявляются в письменной форме и подписываются уполномоченным лицом. К претензии прилагаются документы, подтверждающие предъявленные заявителем требования.

5.3. Ответ на претензию дается в письменной форме в 20-тидневный срок со дня получения и подписывается уполномоченным лицом.

5.4. В случае невозможности разрешения разногласий с соблюдением претензионного порядка рассмотрения споров, стороны обращаются в Арбитражный суд Самарской области в соответствии с действующим законодательством РФ.

6. Срок действия, изменение и досрочное расторжение договора

6.1. Настоящий договор вступает в силу с даты его подписания и действует с 01.09.2025 г. по 31.05.2026 г., но в любом случае — до полного исполнения сторонами своих обязательств.

6.2. Все изменения и дополнения к Договору действительны, если совершены в письменной форме и подписаны всеми Сторонами Договора. Соответствующие дополнительные соглашения Сторон являются неотъемлемой частью Договора.

6.3. Договор может быть досрочно расторгнут:

- по соглашению Сторон,

- по требованию одной из Сторон,
 - в случае, если количество питающихся составляет 50% и менее от числа обучающихся,
 - в порядке и по основаниям, предусмотренным действующим законодательством РФ.
- 6.4. Отношения сторон, не урегулированные настоящим договором, регулируются действующим законодательством РФ.
- 6.5. Настоящий договор составлен в трех экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.
- 6.6. Неотъемлемой частью настоящего договора являются приложения:
- Приложение № 1 «Перечень помещений и оборудования, предназначенных для использования в целях организации питания в «Школе»»;
 - Приложение № 2 ТАБЕЛЬ учета фактической посещаемости школьной столовой учащимися.

7. Юридические адреса, банковские реквизиты сторон

7.1. «Школа»:

ГБОУ ООШ с. Покровка

Адрес юридический: 446604, Самарская область, муниципальный район Нефтегорский, с. Покровка, ул. Первомайская д.5.

Телефон: (8 846 70) 3-31-80 e-mail: pokrov_sch@mail.ru

ОГРН 1116377000585

ИНН/КПП 6377015234/637701001

Директор

МП

Кавтасьева Т.В.

7.2. «Учреждение»:

МАУ «Вектор»

Адрес юридический: 446600, Самарская область, г. Нефтегорск, ул. Нефтянников, 35

Телефон/факс: (8 846 70) 2-45-13 e-mail: m.obrazovanie2011@yandex.ru

ОГРН 1116377000618 ИНН/КПП 6377015259/637701001

Директор

МП

Лапухов А.В.

7.3. «Комбинат»:

Общество с ограниченной ответственностью «Красноглинский комбинат детского питания»

Юридический адрес: 443067, Самарская область, г. Самара, ул. Карбышева, дом 61, помещение 111

ИНН/КПП 6313536457/631801001

ОГРН 1106313000848

р/с 40702810854400015354 в Поволжский банк ПАО Сбербанк г. Самара,

к/с 30101810200000000607,

БИК 043601607



Директор

Воробьев П.В.

ТАБЕЛЬ
учета фактической посещаемости школьной столовой обучающимися

за _____ 20__г
школа _____
класс _____

[illegible]

«Школа»:
ГБОУ ООШ с. Покровка

Директор
МП

«Комбинат»:

ООО «Красноглинский комбинат детского питания»

Директор
МП

Кавтасьева Т.В.

Воробьев П.В.

Перечень
помещений и оборудования,
предназначенных для использования в целях организации питания в «Школе»
по адресу:
Самарская область, Нефтегорский район, с. Покровка,
ул. Первомайская, 5 (ГБОУ ООШ с. Покровка)

- недвижимое имущество - нежилые помещения, площадью 94,74 кв.м,
- движимое имущество:

№ п/п	Наименование	Инвентарный номер	Балансовая стоимость (руб.)
1.	Подставка под кипяtilьник 500*500*600 окраш.	110106204	1532,00
2.	Подставка под кипяtilьник 500*500*600 окраш.	110106203	1532,00
3.	Подставка под кипяtilьник 500*500*600 окраш.	110106202	1532,00
4.	Плита электр. с духовым шкафом 4-х комф. лиц. часть нержавейка ПЭП-0,48М-ДШ	110104461	28456,00
5.	Стол разделочный СРО-1200*600	101044666	4735,00
6.	Стол разделочный СРО-1200*600	110104469	4735,00
7.	Стол разделочный СРО-1200*600	110104468	4735,00
8.	Стол разделочный СРО-1200*600	110104467	4735,00
9.	Стелаж кухон. полки нерж. стойко оцинк. СКК-1200 (1210*610*1850мм)	110104457	10178,00
10.	Стелаж кухон. полки нерж. стойко оцинк. СКК-1200 (1210*610*1850мм)	110104470	10178,00
11.	Стелаж кухон. полки нерж. стойко оцинк. СКК-1200 (1210*610*1850мм)	110104471	10178,00
12.	Сковорода электрическая СЭП-0,25 (емкость 35 литр.)	110104460	35089,00
13.	Холодильник витрина однокамерный POZIS (без вент.) Свияга-513-4С	110104552	10771,00
14.	Холодильник двухкамерный МИР-149-5	110104554	21524,00

15.	Машина взбивальная В-5	110104455	10476,00
16.	Мармит 1-х блюд (3 конф) МЭП-1Б/3 Лира К	110104456	24401,00
17.	Кипятильник наливной АН-19 (30л)	110104459	4127,00
18.	Колода напольная наборная дуб (на метал.подставке500*400*200/750мм0	110104462	6305,00
19.	Измельчитель овощей "Гамма-5А"	110104463	23202,00
20.	Мясорубка МИМ-300М	110104464	23720,00
21.	Подставка-подтоварник ПМН нерж. 1000*400*300	110104475	10264,00
22.	Подставка-подтоварник ПМН нерж. 1000*400*300	110104465	10264,00
23.	Плита электрическая 4-х конфорочная ПЭ-814Ш с ж/шкафом	4101060770	49500,00
24.	Весы электронные ВР-05МС-15/1БР	110104458	3230,00
25.	Двухкамерный холодильник DON R 236	4101060773	19000,00
ИТОГО			334399,00

«Школа»:

ГБОУ ООШ с. Покровка

Директор

МП

Кавтасьева Т.В.

Кавтасьева Т.В.

«Учреждение»:

МАУ «Вектор»

Директор

МП



Лапухов А.В.

Лапухов А.В.

«Комбинат»:

ООО «Красноглинский комбинат детского питания»

Директор

МП



Воробьев И.В.