

ДОГОВОР № 1/ЦТ/2024-ОП
о предоставлении питания обучающимся муниципального
бюджетного учреждения дополнительного образования
Центра творчества "Радуга" муниципального образования
Тимашевский район

ст. Роговская

1 сентября 2024 года

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования Центр творчества "Радуга" муниципального образования Тимашевский район Краснодарского края (сокращенное наименование МБУДО ЦТ "Радуга") в лице директора Тагинцевой Ольги Анатольевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Учреждение», с одной стороны и индивидуальный предприниматель Эжбаев Юрий Николаевич, действующий на основании свидетельства серия 23 № 003137129 от 06 июля 2004 года, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», в соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» на основании Гражданского кодекса Российской Федерации, Закона Российской Федерации от 07.02.1992 N. 2300-1 «О защите прав потребителей», заключили настоящий договор об организации питания обучающихся и педагогических работников (далее — договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Настоящим договором Учреждение и Исполнитель определяют условия организации и исполнения услуг по предоставлению питания обучающимся Учреждения.

1.2. Под организацией и исполнением услуг питания понимается обеспечение и предоставление с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и требований обучающимся, в том числе детям-инвалидам и детям с ограниченными возможностями здоровья Учреждения питания за счет средств родительской платы по установленной Исполнителем стоимости блюд и изделий ежедневного меню, а также реализацию (свободную продажу) через буфет в достаточном ассортименте кондитерских и булочных изделий и иных пищевых продуктов, готовых к употреблению без кулинарной обработки, в течение установленного в Учреждении учебного периода.

1.3. Организация и отпуск питания производится Исполнителем через школьные столовые, расположенные в МБОУ СОШ № 15 по адресу: ст. Роговская, ул. Ленина, 103 и в МБОУ ООШ № 21 по адресу: ст. Роговская, ул. Гоголя, 18.

1.4. Питание обучающихся Учреждения осуществляется в соответствии с установленными в МБОУ СОШ № 15 и МБОУ ООШ № 21 графиками режима работы столовых согласно ежедневному меню дополнительного питания и имеющемуся ассортименту, разрабатываемого в соответствии с действующими СанПиНами с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона норм питания.

Режимы работы столовых и буфетов в МБОУ СОШ № 15 и МБОУ ООШ № 21 по часам и дням недели устанавливается в соответствии с требованиями действующих санитарных норм и правил и доводится до сведения обучающихся, их родителей (законных представителей) и педагогов Учреждения.

1.5. Оказание Исполнителем учащимся Учреждения услуг питания осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, а

также требованиями нормативных правовых актов, регулирующих порядок оказания такого вида услуг и устанавливающих требования к качеству такого вида услуг.

1.6. Исполнитель осуществляет организацию питания в соответствии со следующими нормативными правовыми актами.

2. Требования к оказанным услугам.

Обязательства исполнителя.

2.1. При оказании услуг Исполнитель руководствуется и обеспечивает соблюдение:

- Федерального закона от 02.01.2000 N. 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 30.03.1999 N. 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Технических регламентов Евразийского экономического союза, перечень которых утвержден решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 02.04.2019 N. 52;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее — СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продовольственных продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 12.1.004-91 «Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования»;
- Методических рекомендаций 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» от 2 марта 2021 года (далее — МР 2.3.6.0233-21);
- иных, действующих на момент оказания услуг санитарно-эпидемиологических требований и нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих соответствующую сферу услуг.

2.2. Исполнитель осуществляет технологический процесс приготовления и раздачи пищи специализированным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, оснащенным в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 и иными действующими на момент оказания услуг санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

2.3. Исполнитель обеспечивает режим оказания услуг питания обучающимся Учреждения в соответствии с режимами работы МБОУ СОШ № 15 и МБОУ ООШ № 21 по графику, согласованными с Учреждением.

2.4. Исполнитель оказывает услуги питания в соответствии и с соблюдением,

предъявляемых санитарно-эпидемиологических правил и требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

2.5. Услуги оказываются Исполнителем с соблюдением следующих условий:

2.5.1. Оказание услуг питания обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями.

2.5.2. Исполнитель оказывает услуги питания по составу, качеству, соответствующих примерным меню, разработанных в соответствии с требованиями и рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Разработка меню Исполнителем производится с учетом сезонности, возрастной категории обучающихся, с соблюдением принципов рационального, сбалансированного питания и требований к калорийности, количеству белков, жиров, углеводов и микроэлементов, необходимых для нормального развития и роста детей.

Меню дополнительного питания в соответствии с разъяснениями Министерства Просвещения (письмо от 19.11.2020 №АН-2021/09) составляется для наполнения предоставляемого основного рациона питания дополнительными блюдами, в том числе: кондитерскими изделиями, ассортиментом готовой к употреблению в пищу продукции, кулинарными изделиями и блюдами, реализуемых в школьном буфете в соответствии с действующими СанПиНами. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню соответствуют их наименованиям, указанным в разработанных Исполнителем технико-технологических картах.

2.5.3. Исполнитель осуществляет в соответствии с СанПиН ежедневное соблюдение норм санитарного содержания помещений пищеблока и обеденного зала, санитарной обработки инвентаря и предметов производственного окружения.

2.5.4. Исполнитель обеспечивает выполнение следующих требований к используемым пищевым продуктам и продовольственному сырью:

- для оказания услуг Исполнитель самостоятельно производит закупку, хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- осуществляет доставку пищевой продукции специализированными транспортными средствами, с обеспечением отдельной транспортировки пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения. Используемый Исполнителем транспорт должен соответствовать единым санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемых: нормами СанПиНов, постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции";
- осуществляет приготовление пищи с использованием пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям действующих ТР ТС, ГОСТов, ТУ;
- осуществляет хранение и использование пищевых продуктов, продовольственного сырья с соблюдением установленных санитарными правилами сроков реализации и условий хранения;
- осуществляет ежедневный контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, проводит бракераж с ведением записи в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- осуществляет бракераж готовых блюд и изделий и производит выдачу готовой пищи только после снятия пробы с регистрацией результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технико- технологическими картами, обязательно отражающих рецептуру и технологию приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- обеспечивает соблюдение санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья обучающихся;
- обеспечивает соответствие порционных блюд по весу, указанному в ежедневном меню;
- обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно - эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю);
- с целью контроля за соблюдением технологического процесса обеспечивает отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд, которые хранит в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3/2.4.3590-20.

2.5.5. Осуществляет реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе по:

- проведению производственного контроля, основанного на принципах ХАССП и имеет в наличии программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, разработанную в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01;
- проведению лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения, обеспечивающие подтверждение безопасности приготавливаемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;
- обеспечению необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд обучающимся;
- обеспечению исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования, необходимого для оказания услуг;
- обеспечения достаточного количества производственного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

2.5.6. Исполнитель обеспечивает процесс приготовления и раздачи пищи квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющим допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях, а также, прохождение персоналом курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.5.7. Исполнитель в целях недопущения распространения инфекционных

заболеваний (кишечных, биогенных, вирусных и иных инфекций различной этиологии) обеспечивает проведение ежедневного медицинского осмотра персонала, непосредственно участвующего в оказании услуг, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также на наличие: кишечных, вирусных и иных инфекций различной этиологии, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

3. Права сторон

3.1. Исполнитель вправе:

3.1.1. Запрашивать у Учреждения разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего договора;

3.1.2. Производить корректировку меню при соблюдении положений СанПиНа и МР о рациональном составе блюд и включении в них базовых пищевых веществ, предусмотренных в детском питании;

3.1.3. Предоставлять услуги питания по ценам, предусмотренным для предприятий питания при образовательных учреждениях;

3.1.4. Осуществлять иные права в соответствии с законодательством Российской Федерации и настоящим договором.

3.2. Учреждение вправе:

3.2.1. В любое время проверять ход и качество оказываемых Исполнителем услуг. Осуществлять контроль за качеством продукции, соответствием выхода продукции по меню, сроками реализации продукции (покупных товаров и готовых блюд);

3.2.2. Запрашивать у Исполнителя информацию об исполнении им обязательств по настоящему договору;

3.2.3. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств, установленных настоящим договором, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя;

3.2.4. Организовывать работу с обучающимися и их законными представителями в виде: лекций; семинаров; деловых игр; викторий; проведения дней здоровья, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;

3.2.5. Осуществлять иные права в рамках настоящего договора в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4. Срок действия договора

4.1. Настоящий договор вступает в действие с даты его подписания Сторонами и действует по 31 мая 2025 года.

4.2. Настоящий договор подлежит досрочному прекращению в случае прекращения права пользования Исполнителем помещениями пищеблоков школьных столовых на основании муниципального нормативного акта муниципального образования Тимашевский район Краснодарского края.

4.3. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим договором, регламентируются законодательством Российской Федерации.

4.4. Настоящий договор составлен в 2-х экз., по одному экземпляру для каждой стороны.

5. Адреса и подписи сторон

МБУДО ЦТ «Радуга»
352725, Россия, Краснодарский край,
Тимашевский район, ст. Роговская,
ул. Ленина, 95 Г
Директор МБУДО ЦТ «Радуга»



О.А. Тагинцева

И.П. Ю.Н. Эжбаев
352725, Россия, Краснодарский
край, Тимашевский район,
ст. Роговская, ул.Кропоткина, 19
ОГРН 304235318800076



ИНН 235300582900

Ю.Н. Эжбаев