

**Договор**  
об организации питания учащихся и работников  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Основная общеобразовательная школа № 22»

г. Ангарск

« 09 » января 2024 г.

Общество с ограниченной ответственностью «Орбита», именуемая(ый) в дальнейшем "**Исполнитель**", в лице директора Израйлевой Марины Мунаваровны с одной стороны, и Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Основная общеобразовательная школа № 22", именуемое в дальнейшем "**Учреждение**", в лице директора Минеевой Ирины Розыбаевны, действующей на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем именуемые "**Стороны**", заключили настоящий Договор о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предметом настоящего Договора является организация питания учащихся и работников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа № 22» включая услуги буфета (далее - Услуги).

1.2. Исполнитель обязуется оказывать Услуги, Заказчик обязуется осуществлять контроль за оказанием Услуг в соответствии с условиями настоящего Договора.

1.3. Место оказания Услуг: помещение буфета Заказчика, г. Ангарск, мкр. Юго-Восточный, квартал 4, дом 6.

### 2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

#### 2.1. Исполнитель обязуется:

2.1.1. Оказывать Услуги в соответствии с условиями настоящего Договора, а также требованиями следующих нормативных документов:

– Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

– Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

– СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

– СанПиН 2.3.2.1940-05 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания

– Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. Часть 1. Под ред. Марчука Ф.Л., 1996 г.

– Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для



предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. Часть 6. Под ред. Лапшиной В.Т., 2002 г.

– Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Сборник технических нормативов. Часть 7. Под ред. Лапшиной В.Т., 2004 г.

2.1.2. Обеспечить учащихся и работников питанием надлежащего качества безопасного для жизни и здоровья.

2.1.3. Формировать ежедневный рацион питания, предусматривающий набор продуктов питания, необходимых для обеспечения разнообразного и полноценного питания в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

2.1.4. В рационе питания обеспечивать соотношение белков, жиров, углеводов – 1:1:4. Не менее 50% – 60% белка должно быть животного происхождения (мясо, рыба, молоко, молочные продукты, яйца); около 20% от общего количества жиров должны составлять растительные масла, содержащие полиненасыщенные жирные кислоты (подсолнечное, кукурузное, соевое).

2.1.5. Ежедневно в рацион питания (завтрак, обед и полдник) включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен состоять из закуски, первого, второго (основное горячее блюдо и мяса, рыбы или птицы) и сладкого блюда. В качестве закуски использовать салат и огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени, свежих или сухих фруктов: яблок, чернослива, изюма и орехов. Допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир).

Полдник должен включать напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты.

2.1.6. На основании сформированного рациона питания детей, примерного меню питания учащихся в образовательном учреждении (десятидневное), согласованного территориальным отделом Роспотребнадзора по г. Ангарску и Ангарскому району, разрабатывать ежедневное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник), с учетом получения детьми необходимого количества основных пищевых веществ и сезонности.

2.1.7. Ежедневно в помещении столовой, в специально выделенном месте вывешивать меню, согласованное руководителем Учреждения, которое должно содержать:

– наименование предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов, ссылок на рецептуры блюд и кулинарных изделий в соответствии используемым Сборником рецептур;

– информацию о весе (объеме) и цене порций готовых блюд продукции общественного питания;

– информацию об энергетической и пищевой ценности продукции общественного питания, включая содержание в ней белков, жиров и углеводов.

2.1.8. Обеспечить соответствие рациона питания утвержденному меню. В исключительных случаях заменять одни продукты, блюда и кулинарные изделия на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что подтверждается необходимыми расчетами.

2.1.9. Проводить контроль качества и безопасности оказываемых Услуг в соответствии с требованиями нормативных документов.



настоящему Договору в соответствии с его условиями.

2.4.2. Выставлять претензии по качеству приготовленных блюд.

### **3. КОНТРОЛЬ И ПРИЕМКА УСЛУГ**

3.1. Заказчик ежедневно осуществляет контроль качества и безопасности оказываемых Услуг, бракераж готовых блюд в соответствии с требованиями нормативных документов, а также контроль соблюдения Исполнителем утвержденного меню.

3.2. Бракераж готовых блюд осуществляется созданной Заказчиком бракеражной комиссией с участием медицинских работников и проводится в соответствии с Положением о бракераже пищи в предприятиях общественного питания

3.3. В случае обнаружения комиссией нарушений технологии и качества приготовления блюд, норм выхода готовых блюд (занижение веса) Заказчик выставляет претензии по качеству приготовленных блюд и по-своему выбору требует от Исполнителя безвозмездного и незамедлительного:

- устранения недостатков, нарушений;
- повторного изготовления качественной продукции общественного питания;
- замены некачественной продукции общественного питания продукцией надлежащего качества.

3.4. Приемка Услуг осуществляется представителем Заказчика в присутствии представителя Исполнителя, путем подписания представителями Исполнителя и Заказчика двухстороннего Акта оказанных услуг, в котором фиксируется соответствие оказанных Услуг требованиям настоящего Договора.

3.5. Акт оказанных услуг составляется Исполнителем в письменном виде в двух экземплярах, один экземпляр остается у Исполнителя, другой вместе со счетом, счетом-фактурой передается Заказчику.

### **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

5.1. В соответствии с действующим законодательством РФ и настоящим Договором виновная Сторона несет ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей по настоящему Договору, а также в следующих случаях:

- за поставку продовольственных товаров и сырья ненадлежащего качества;
- за несоблюдение сроков хранения и реализации продовольственных товаров, готовой пищи, приведших к пищевым отравлениям и инфекционным заболеваниям учащихся;
- за нарушение технологии приготовления блюд, нормы выхода готовых блюд (занижение веса), обнаруженных при контроле бракеражной комиссией.

5.2. Стороны не несут ответственности, предусмотренной действующим законодательством РФ и настоящим Договором, если надлежащее исполнение условий Договора оказалось невозможным вследствие обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажорных обстоятельств).

5.3. Обстоятельствами непреодолимой силы являются стихийные бедствия, военные действия, иные обстоятельства, не зависящие от воли Сторон, если такие обстоятельства непосредственно влияют на исполнение обязательств по настоящему Договору и если они возникли после подписания настоящего Договора, либо Стороны не знали и не могли знать об их существовании на момент подписания настоящего Договора.

5.4. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения своих обязательств по настоящему Договору, обязана сообщить другой Стороне о наступлении и прекращении таких обстоятельств.

5.5. При наступлении для любой из Сторон обстоятельств непреодолимой силы, при которых создалась угроза неисполнения обязательств в сроки, установленные настоящим Договором, Стороны должны решить вопрос о дальнейшем ходе исполнения настоящего Договора.



2.1.10. За нарушение технологии приготовления блюд, нормы выхода готовых блюд (занижение веса), обнаруженных при контроле бракеражной комиссией, безвозмездно незамедлительно устранить выявленные нарушения, повторно изготовить продукцию общественного питания надлежащего качества и/или заменить некачественную продукцию общественного питания на продукцию надлежащего качества.

2.1.11. Своевременно снабжать буфет необходимыми продовольственными товарами и сырьем, имеющими соответствующие документы (удостоверения качества безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающие их происхождение, сертификаты соответствия, декларации о соответствии), подтверждающие их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.1.12. Сохранять документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

2.1.13. Осуществлять доставку продовольственных товаров и сырья специальными предназначенным или специально оборудованным для перевозок пищевых продуктов транспортным средством в надлежащем техническом и санитарном состоянии.

2.1.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания исключить использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий, указанных в Перечне продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений. Обеспечивать сервировку (накрытие столов), раздачу пищи, уборку и мытье посуды.

2.1.15. Обеспечивать сохранность, исправность и надлежащее санитарное состояние предоставленных для оказания Услуг помещений пищеблока и столовой, инвентаря мебели, посуды.

2.1.16. Обеспечивать правильную эксплуатацию холодильного, торгового, технического и прочего оборудования, содержать его в исправном состоянии и производить ремонт.

2.1.17. Обеспечивать буфет дезинфицирующими и моющими средствами, посудой и кухонным инвентарем в количестве, соответствующем санитарно-гигиеническим нормам в зависимости от числа питающихся и условий питания.

2.1.18. Устанавливать предельные размеры наценок на продукцию (товары), реализуемые в общеобразовательных учреждениях, в соответствии с Постановлением главы администрации Иркутской области от 26 июня 1998 г. № 55-пг "Об установлении предельного размера наценок для предприятий общественного питания при учреждениях образования".

2.1.19. Осуществлять организационную работу по вопросам питания учащихся, проведению учета и расчетов за питание.

2.1.20. Сообщать Учреждению обо всех обстоятельствах, препятствующих надлежащему оказанию Услуг.

## **2.2. Исполнитель вправе:**

2.2.1. Осуществлять все действия, необходимые для оказания Услуг.

## **2.3. Учреждение обязуется:**

2.3.1. Предоставить Исполнителю для оказания Услуг инвентарь, мебель, посуду, а также холодильное и торгово-технологическое оборудование, имеющееся у Учреждения.

2.3.2. Производить замеры изоляции и сопротивления всего оборудования столовой.

2.3.3. При необходимости производить капитальный ремонт помещения.

2.3.4. Ежедневно согласовывать представленное Исполнителем меню.

## **2.4. Учреждение вправе:**

2.4.1. Требовать своевременного и качественного исполнения обязательств по



## 6. РАССМОТРЕНИЕ СПОРОВ

6.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами по настоящему Договору, решаются путем проведения переговоров.

6.2. В случае если споры и разногласия не будут урегулированы путём проведения переговоров в течение 30 (тридцати) календарных дней с момента возникновения, они подлежат разрешению в Арбитражном суде Иркутской области. Моментом возникновения спора является дата получения претензий одной из Сторон.

## 7. РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА

7.1. Расторжение настоящего Договора допускается по соглашению Сторон, по решению Арбитражного суда Иркутской области, в одностороннем порядке по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством.

## 8. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

8.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания его Сторонами и действует до «31» декабря 2024 г.

## 9. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

9.1. Сторона, у которой произошло изменение наименования, местонахождения, банковских реквизитов, письменно в трехдневный срок сообщает о произошедших изменениях другой Стороне.

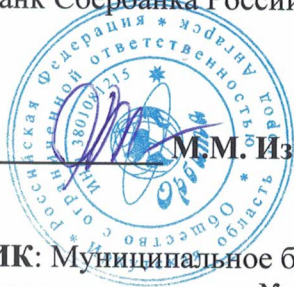
9.2. Все взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим Договором, регулируются действующим законодательством РФ.

9.3. Документы, переданные с использованием факсимильной связи, имеют полную юридическую силу в случае последующего предоставления оригиналов в течение 20 (двадцати) календарных дней с момента получения документов, переданных по факсимильной связи.

9.4. Договор составлен на основании протокола заседания комиссии от "\_\_\_" декабря 202\_\_ года № \_\_\_\_\_.

## 10. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

**ИСПОЛНИТЕЛЬ:** Общество с ограниченной ответственностью «Орбита»,  
665824, г. Ангарск, квартал 211, дом 10, тел. 54-05-80, ИНН 3801081215, КПП  
380101001, р/с 40702810318310101797, к/с 30101810900000000607, Байкальский  
Банк Сбербанка России г.Иркутск, БИК 042520607



М.М. Израйлева

"09" 01 2024 г.

**ЗАКАЗЧИК:** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Основная общеобразовательная школа № 22", 665814, г. Ангарск, мкр. Юго-Восточный, квартал 4, дом тел. 68-08-41, ИНН 3801011088, КПП 380101001, л/сч. 20706110520 в Комитете по экономике и финансам администрации АГО, р/сч. 03234643257030003400 Отделение Иркутск/УФК по Иркутской области г. Иркутск БИК 012520101, счет № 40102810145370000026



Минеева И.Р.

"09" 01 2024 г.