Соглашение № 1332
о разграничении функций при организации питания обучающихся
в общеобразовательных учреждениях городского округа город Уфа Республики Башкортостан

г. Уфа 29 августа 2019 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Школа № 38 городского округа город Уфа Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем Организатор, в лице директора Голивановой Татьяны Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Муниципальное автономное учреждение «Центр детского и диетического питания» городского округа город Уфа Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем Оператор питания, в лице директора Асфандияровой Марины Шакировны, действующей на основании Устава и в целях исполнения Муниципального задания, доведенного Управлением образования Администрации городского округа город Уфа Республики Башкортостан, с другой стороны, вместе именуемые Стороны, заключили настоящее Соглашение об организации питания обучающихся на следующих условиях:

1. Термины и определения.

Организатор – муниципальное общеобразовательное учреждение, на которое в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», возложена организация питания обучающихся;

Оператор питания – специализированное муниципальное автономное учреждение, которое в соответствии с условиями настоящего соглашения, оказывает услуги по организации питания обучающихся, в том числе бесплатное питание на основании Муниципального задания и за родительскую плату;

Обучающиеся – лица, осваивающие образовательную программу в общеобразовательном учреждении;

Родитель - родители (законные представители), вносящие родительскую плату за питание обучающихся;

Бесплатное питание – форма адресной социальной поддержки обучающихся, установленная нормативно - правовыми актами Республики Башкортостан и городского округа город Уфа Республики Башкортостан;

Рационы питания – готовая кулинарная продукция (блюда, напитки, изделия и т.д.), скомплектованная в рационы по виду приема пищи (завтрак, обед, полдник и т.д.).

Организация питания обучающихся - обеспечение сбалансированным полноценным питанием по примерному меню, исходя из стоимости рационов питания на одного обучающегося, определенных нормативно - правовыми актами Республики Башкортостан и городского округа Уфа Республики Башкортостан.

2. Предмет Соглашения.

2.1. Настоящее Соглашение заключено в целях разграничения функций, в том числе обязанностей и ответственности, в части организации питания обучающихся между Организатором и Оператором питания.

2.2. Организатор и Оператор питания совместно осуществляют организацию питания обучающихся в соответствии с настоящим соглашением и требованиями,

установленными СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.3. Спецификация к Соглашению определяет виды и наименования рационов питания, их стоимость по категориям питающихся, в том числе бесплатного питания, формы обслуживания, режим работы школьной столовой, буфета и является неотъемлемой частью Соглашения (приложение №1).

3. Функции и обязанности Организатора.

3.1. К функциям Организатора в части организации питания обучающихся относятся подготовка пищеблока к эксплуатации, создание всех условий для приготовления и приема пищи обучающимися, контроль за организацией питания.

3.2. Организатор обязан:

3.2.1. Создать условия для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями к организации питания, установленными СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в соответствии с режимом учебных занятий и продолжительностью пребывания обучающихся устанавливать перемены, продолжительностью не менее 20 минут для приема пищи обучающимися.

3.2.2. На основании договора безвозмездного пользования (ссуды) объекта муниципального нежилого фонда, передать по акту в эксплуатацию помещение (пищеблок) с имеющимся исправным технологическим и холодильным оборудованием, коммуникациями, холодным и горячим водоснабжением, силовой электроэнергией, освещением, на основании пп. 2 п. 3.2. ст. 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции».

3.2.3. Предоставить Оператору питания список своих сотрудников, имеющих полномочия и/или ответственных за:

1) осуществление контроля за приготовлением пищи, проведение бракеража готовой продукции и хранение бракеражной пробы;

2) проведение витаминизации и ведение «Журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд».

3) подачу ежедневной заявки на организованное горячее питание обучающихся по категориям питающихся и количеству, а также последующую корректировку поданной заявки;

4) ежедневную приемку горячего питания по ассортименту, количеству и качеству, подписание заборных листов, составление актов о выявленном несоответствии.

5) ведение табеля учета обучающихся по категориям питающихся.

3.2.4. Предоставить Оператору питания списки обучающихся, после подписания соглашения, в случае изменения списочного состава, своевременно информировать Оператора питания.

3.2.5. Обеспечить ведение табеля учета питающихся и передавать Оператору питания заверенный подписью и печатью итоговый табель питающихся за текущий месяц не позднее 4 числа последующего месяца.

3.2.6. Предоставлять списки обучающихся льготной категории с указанием размеров льгот, по мере необходимости вносить в них изменения.

3.2.7. Создать бракеражную комиссию в составе не менее трех человек (медицинский работник - при наличии, ответственное лицо Организатора, а также представители Оператора питания (шеф – повар, повар)) и обеспечить её работу за полчаса до каждого приема пищи обучающимися, фиксировать результаты бракеража в бракеражный журнал, не допускать отпуск пищи обучающимся без проведения бракеража и отбора проб, а также отпуск некачественной продукции.

3.2.8. Подавать Оператору питания ежедневную заявку на организованное горячее питание обучающихся на следующий день в следующем порядке:

- заявка подается в письменном виде ответственным лицом Организатора до 15.00 часов текущего дня на факс или электронный адрес Оператора питания и шеф - повару (или иному ответственному работнику пищеблока школьной столовой), с указанием количества обучающихся по категориям питающихся;
- корректировка поданной заявки производится в таком же формате до 9.00 часов дня, на который подана данная заявка, кроме завтрака.

3.2.9. Обеспечить организованное посещение обучающимися столовой в соответствии с графиками приема пищи.

3.2.10. Осуществлять ежедневный непосредственный контроль за каждым приемом пищи обучающимися, за соответствием рационов питания дневному меню по ассортименту, количеству и весу порций, за соблюдением обучающимися правил гигиены перед приемом пищи.

3.2.11. Заключать с Оператором питания и Родителями обучающихся трехсторонние договоры на оказание услуг питания обучающихся с участием родительской платы и организовывать мероприятия по получению заключенных договоров Родителями.

3.2.12. Обеспечить ведение учета получения горячего питания обучающимися в столовой.

3.2.13. В целях дальнейшего составления отчетности по выполнению Муниципального задания Оператором питания, ежедневно подписывать документы Оператора питания, подтверждающие отпуск готовой продукции обучающимся (дневной заборный лист, ежедневное меню) с указанием наименований и выходов готовых блюд и изделий, количества порций, времени отпуска.

3.3. Соблюдать иные условия Соглашения.

3.4. Организатор вправе:

3.4.1. Не вмешиваясь в деятельность Оператора питания осуществлять:

- контроль за качеством используемого сырья на пищеблоке, соблюдением сроков годности и условий хранения,в том числе с привлечением третьих лиц;

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, выходом отпускаемых рационов питания, соответствием наименований блюд и изделий меню;

- контроль за сохранностью вверенного имущества;

- запрашивать и получать необходимую информацию по предоставлению питания обучающимся.

4. Функции и обязанности Оператора питания.

4.1.К функциям Оператора питания относится осуществление всех необходимых мероприятий по предоставлению питания обучающимся, производственный контроль за приготовлением пищи.

4.2.Оператор питания обязан:

4.2.1. Организовать ежедневное рациональное и полноценное питание обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и нормативной документацией, указанной в спецификации к договору,

4.2.2. Осуществлять приготовление рационов питания для обучающихся в переданном пищеблоке Организатора по договору безвозмездного пользования (ссуды) объекта муниципального нежилого фонда на основании акта приема – передачи, расположенном по адресу: 450105, Республика Башкортостан, г.Уфа, Октябрьский район, ул. Королева, 13/1, либо при отсутствии условий у Организатора, в своем предприятии общественного питания, расположенном по адресу: 450106, г. Уфа, ул. Батырская, 39/2.

4.2.3. Осуществлять приготовление рационов питания с соблюдением технологии приготовления продукции общественного питания, норм закладки продуктов, на основании действующих в Российской Федерации сборников рецептур и технологических нормативов, согласно режиму работы учреждения, в дни учебы обучающихся.

4.2.4. До начала непосредственного приготовления пищи в школьной столовой:

1) провести совместно с Организатором технический осмотр вверяемого технологического и холодильного оборудования и помещений, принять пищеблок по акту вместе с оборудованием и коммуникациями;

2) доукомплектовать при необходимости производственным и уборочным инвентарем, весоизмерительным оборудованием, средствами измерения температуры и влаги для холодильного оборудования;

3) обеспечить моющими, дезинфицирующими и иными средствами;

4) разработать примерное меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп на основании требований СанПиН 2.4.5.2409-08;

5) подготовить всю необходимую документацию на пищеблоке, разработать технологические карты на кулинарную продукцию в соответствии с примерным меню;

6) предоставить список обслуживающего персонала с указанием должностей, имеющих право находиться во вверенном объекте, доверенность (приказ) на ответственное лицо Оператора питания, осуществляющее общее руководство по

приготовлению пищи во вверенном объекте, в соответствии с трудовым законодательством РФ и требованиями СанПин, и несущее ответственность за эксплуатацию объекта и отпуск готовой продукции;

4.2.5. Закупать пищевые продукты для приготовления пищи, в необходимых объемах, соответствующего качества с наличием установленных законодательством документов, удостоверяющих их качество и безопасность, обеспечить их надлежащее хранение в соответствии с требованиями действующего законодательства санитарных норм и правил.

4.2.6. На базе собственного (арендованного или на ином законном основании) предприятия общественного питания (пищеблока):

1) осуществлять приемку и хранение товаров, необходимых для приготовления пищи;

2) изготавливать необходимые полуфабрикаты (из мяса, птицы, рыбы), мучные кулинарные и кондитерские изделия для пищеблока, не имеющего в составе заготовочные цеха;

3) изготавливать готовую кулинарную продукцию при отсутствии производственных цехов и/или пищеблока в школьной столовой;

4.2.7. Осуществлять доставку товаров, полуфабрикатов, продукции на специализированных транспортных средствах, специально предназначенных или специально оборудованных для транспортирования пищевых продуктов с соблюдением правил перевозки пищевых продуктов, а также готовой продукции, полуфабрикатов с соблюдением следующих условий:

1) доставка готовой продукции осуществляется в специальных промаркированных термосах для горячих блюд, другая продукция доставляются в оборотной промаркированной таре с плотно подогнанными крышками, при этом тара должна соответствовать установленным требованиям для перевозки пищевых продуктов;

2) сроки реализации продукции, включая время ее транспортировки не должны превышать установленных для такой продукции сроков реализации.

4.2.8. Осуществлять надлежащий контроль за приготовлением пищи, производить совместно с Организатором, в составе бракеражной комиссии не менее трех человек, ежедневный бракераж каждой партии готовой пищи, обеспечивать надлежащее хранение бракеражной пробы в течение 48 часов, результат бракеража фиксировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», при выявлении недостатков незамедлительно их устранять, отпуск готовой продукции производить только после проведения бракеража.

4.2.9. Осуществлять отпуск готовой продукции обучающимся методом предварительного накрытия столов в установленный график приема пищи во время перемен между уроками, в соответствии с поданными ответственными лицами Организатора заявками по количеству питающихся и видам рационов питания, согласно меню по ассортименту блюд и выходу порций;

4.2.10. Обеспечить наличие квалифицированных специалистов по организации питания: инженер (техник) – технолог общественного питания, врач и/или медицинская сестра по профилю «диетология», товаровед продовольственных товаров, бухгалтер по питанию (калькулятор), заведующий производством (шеф – повар), повара 3, 4, 5, 6 разрядов, пекарь, кондитер, заведующий складом (кладовщик), а также иных трудовых ресурсов: кухонные или подсобные рабочие,

грузчики, водители; комплектовать пищеблоки работниками, имеющими соответствующую квалификацию и подготовку, в количестве и качестве, достаточными для выполнения условий настоящего соглашения.

4.2.11. Обеспечить правильную и бережную эксплуатацию оборудования, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками пищеблока перед соответствующими органами государственного надзора.

4.2.12. Осуществлять мероприятия по соблюдению санитарных норм и правил, в том числе: обеспечение своевременного обязательного проведения медицинских и профилактических осмотров работников пищеблоков; разработка и согласование с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республики Башкортостан «Плана производственного и лабораторного контроля» за безопасностью приготавливаемых блюд и соответствию их гигиеническим требованиям, направление готовых блюд и кулинарных изделий на лабораторное исследование в соответствии с Планом.

4.2.13. Вести в каждом пищеблоке необходимую учетную документацию в соответствии с требованиями СанПиН, 2.4.5.2409-08, в том числе:
- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- «Журнал здоровья».

4.2.14. Передавать Организатору ежедневное меню и дневной заборный лист, с наличием всей информации в соответствии с требованиями действующих нормативных актов, обеспечить наличие двухнедельного перспективного и дневного меню в обеденном зале для доступа информации питающимся.

4.2.15. Обеспечить доступ специалистам, осуществляющим ведомственный контроль за соблюдением качества организации питания.

4.2.16. Для организации питания с участием родительской платы:

1) совместно с Организатором заключать с родителями обучающихся или их законными представителями трехсторонние договора на оказание услуг по организации питания обучающихся с участием родительской платы;

2) использовать автоматизированные информационные системы учета и оборота денежных средств на питание обучающихся, в том числе для персонифицированного контроля использования денежных средств Организатором и Родителем обучающегося;

3) обеспечить соблюдение законодательства о персональных данных обучающихся и их Родителей;

4) обеспечить безналичный прием денежных средств от Родителей, в том числе через терминалы Оператора питания посредством электронной (магнитной) карты, либо без таковой, через кассу Оператора питания, без взимания дополнительной платы за осуществление платежа;

5) установить в школе необходимое оборудование (терминал) для приема родительской платы с использованием электронных (магнитных) карт, либо без таковых; в школьной столовой (буфете) необходимое оборудование для считывания

информации с электронных (магнитных) карт либо привлечь по договору оператора любой платежной системы или процессингового центра по усмотрению Оператора питания;

6) выдавать обучающимся электронные (магнитные) карты исключительно для оплаты за питание первично - бесплатно, при утере за умеренную плату;

4.2.17. В случае, если в период каникул Организатор организует трудовые объединения, пришкольные оздоровительные центры, военные сборы и иные мероприятия, в период которых необходима организация питания обучающихся, не менее, чем за 1 месяц в письменном виде информирует Исполнителя, при этом Стороны заключают дополнительное соглашение, определяющее период таких мероприятий, рационы питания;

4.2.18. Соблюдать иные условия настоящего договора.

4.3. Оператор питания вправе:

4.3.1. Требовать подписания документов в соответствии с условиями настоящего Соглашения;

4.3.2. Направлять Организатору запросы и получать от него разъяснения и уточнения по вопросам осуществления функций в рамках настоящего Соглашения.

4.3.3. Привлекать третьи лица для выполнения своих обязательств по настоящему Соглашению.

5. Ответственность сторон.

5.1. Ежемесячно до 7 числа каждого месяца Стороны производят сверку количества предоставленного горячего питания по муниципальному заданию и с участием родительской платы путем составления акта сверки.

5.2. Оператор питания имеет право на уничтожении продукции, не подлежащей хранению, в случае неявки обучающихся Организатора к установленному времени приема пищи свыше двух часов.

5.3. Стороны обязаны своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Соглашения,

5.4. В целях дальнейшего составления отчетности Оператором питания по выполнению Муниципального задания, ежедневно производить сдачу и приемку услуг по количеству и стоимости в порядке, установленном действующим законодательством и настоящим Соглашением.

6. Прочие условия.

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение взятых на себя обязательств в соответствии с действующим законодательством.

6.2. Настоящее Соглашение составлено в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

6.3. Соглашение вступает в силу с 02.09.2019 года и действует до принятия нормативно - правовых актов, изменяющих условия настоящего соглашения.

6.4. По всем иным вопросам, неурегулированным в настоящем Соглашении, Стороны будут руководствоваться нормативными и нормативно-правовыми актами Российской Федерации и Республики Башкортостан.

7. Обстоятельства непреодолимой силы.

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Соглашению, если его неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения Соглашения в результате событий чрезвычайного характера, которые данная Сторона не могла ни предвидеть, ни предотвратить различными мерами. Например: наводнение, пожар, землетрясение, ливни или другие стихийные бедствия, а также война, вооруженные конфликты и т.п.

7.2. В случаях наступления обстоятельств, предусмотренных в п. 8.1 Соглашения, срок исполнения Стороной обязательств по Соглашению отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют эти обстоятельства и их последствия.

7.3. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

8. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон.

«ОРГАНИЗАТОР»:	«ОПЕРАТОР ПИТАНИЯ»
МАОУ Школа № 38 450105, Республика Башкортостан, г. Уфа, Октябрьский район, ул. Академика Королева, д. 13, корп. 1 НБ Республики Башкортостан г. Уфа Р/с 40701810600003000002 ИНН 0276036607 КПП 027601001 ОКПО 39976444 БИК 048073001 ОГРН 1030204208572 Лицевой счет 30305075360 , 31305075360	**МАУ «Центр Детского и диетического питания» ГО г. Уфа РБ** Юридический адрес: 450106, Российская Федерация, Республика Башкортостан, Уфа, Батырская ул, 39/2 Телефон: 7-347-2553003, FAX: 7-347-2923192 E-Mail: clpp@mail.ru ИНН 0274149764 КПП 027401001 ОГРН 1100280029640, БИК: 048073001 Рас/с: 40701810600003000002 Отделение - НБ Республика Башкортостан г. Уфа л/с 30305070010 КБК 3000000004\775\0000\131
Директор школы _____Т.Н. Голиванова МП	Директор _____М.Ш. Асфандиярова. М.П.

Приложение № 1 к соглашению № 1332 от 29 августа 2019

СПЕЦИФИКАЦИЯ

1. Количество обучающихся всего 1549, в том числе возрастные категории:
   С 7 до 11 лет – 713
   С 11 до 18 лет - 836
   Количество обучающихся льготной категории:
   - дети, находящиеся под опекой - 7
   - дети из малоимущих семей - 32
   - дети-инвалиды - 2
   - дети с ограниченными возможностями здоровья - 44
   - дети из многодетных малоимущих семей - 43
2. Режим обучения: двухсменный
3. Количество перемен: 6
4. Продолжительность перемен: 15 мин в том числе удлиненных – 15 мин.
5. Рационы питания, график приема пищи:

Рационы питания	**График приема пищи обучающимися**
Завтрак	**8:40 и 9:25**
Второй завтрак	-
Обед	**10:15, 11:10, 13:35, 14:40.**
Полдник	-
Буфет	-

2. Нормативно-правовая документация, применяемая при организации питания обучающихся.

- Федеральный закон Российской Федерации от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», постановление от 23 июля 2008 года N 45;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых

продуктов и продовольственного сырья», постановление от 8 ноября 2001 года N 31;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», постановление от 14 ноября 2001 года N 36;
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», постановление от 7 сентября 2001 года N 23;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», постановление от 22 мая 2003 года N 98;
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», постановление от 13 июля 2001 года N 18;
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», постановление от 9 октября 2013 года N 53;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», постановление от 19 января 2005 года N 3;
- Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст»;
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу», утвержден Комитетом Российской Федерации по торговле 1 марта 1995 года;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления обучающихся», постановление от 27.12.2013 N 73;
-Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 N 880;
-СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», постановление от 9 октября 2013 года N 53.

Организатор:

Директор школы _____ Т.Н. Голиванова
МП.

Оператор питания:

Директор _____ М.Ш. Асфандиярова
МП.