

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

г. Уфа

29 августа 2019 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей № 107», именуемое в дальнейшем Организатор, в лице директора Сарманова Арсена Акрамовича, 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 РФ 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, в течение одного дня со дня 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 14.00 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. Производить ремонт столовой, капитальный ремонт оборудования, замену изношенного оборудования, дополнительно оснащать необходимым оборудованием.

3.2.12. 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.

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

3.2.14. 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;

- 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: 450078, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Харьковская, 121, 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 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 доставляется 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 соответствии их гигиеническим требованиям, направление готовых блюд и кулинарных изделий на лабораторное исследование в соответствии с Планом.

4.2.15. Ежемесячно возмещать Организатору стоимость вывоза мусора, пищевых отходов, дезинфекции и дератизации помещений пищеблока Организатора на основании фактически понесенных им расходов и выставленных счетов.

4.2.16. 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».

4.2.17. 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.

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

4.2.19. 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;

4.2.20. 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;

4.2.21. 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 01.09.2019 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.

7.1. 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:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей № 107»
(МБОУ «Лицей № 107» ГО г.Уфа РБ)

Адрес: 450078, Республика Башкортостан, город Уфа, Советский район, ул.

Харьковская, 121

Телефон: (347) 228-63-10

Банковские реквизиты:

ИНН 0278039794

КПП 027801001

Финансовое управление Администрации ГО г. Уфа

р/с 40701810600003000002

в Отделение - НБ Республика Башкортостан

БИК 048073001

л/с 20304077120

л/с 21304077120 отдельный для субсидий бюджетного учреждения в
Финансовом управлении Администрации городского округа город Уфа
Республики Башкортостан



/Сарманов А.А./

Оператор питания:

Муниципальное автономное учреждение «Центр детского и диетического питания» городского округа г. Уфа Республики Башкортостан

(МАУ ЦДДиГО г. Уфа РБ) Эл. адрес: clpp@mail.ru

Адрес: 450106, г. Уфа, ул. Батырская, д. 39/2, приемная 255-30-03

ИНН 0274149764, КПП 027401001

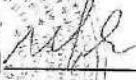
Р/с 40701810600003000002

л/сч.30305070010, БИК 048073001

ОТДЕЛЕНИЕ- НБ Республика Башкортостан г. Уфа

ОГРН 1100280029640,

КБК 30000000004\775\0000\131

Директор  / Асфандиярова М.Ш./
МП



Приложение № 1 к соглашению №__ от____
СПЕЦИФИКАЦИЯ

1. Количество обучающихся всего_985_____, в том числе возрастные категории:
С 7 до 11 лет – 475
С 11 до 18 лет - 510
Количество детей льготной категории:
- многодетные малообеспеченные-39
- малообеспеченные-35
- ОВЗ-21
2. Режим обучения : двухсменный
3. Количество перемен: 5
4. Продолжительность перемен: _40,15____мин в том числе удлинённых - __40__ мин.
5. Рационы питания, график приема пищи:

Рационы питания	График приема пищи обучающихся
Завтрак	9.20-10.00;10.30-10.45;11.25-11.40;14.40-14.55;15.35-15.50
Второй завтрак	-
Обед	13.00-13.45
Полдник	11.25-11.40;15.35-15.50
Буфет	9.20-15.50

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.

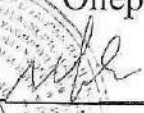
Организатор:



Директор  /Сарманов А.А./

Оператор питания:



Директор  /Асфандиярова М.Ш./