

## Контракт № 367

по организации питания обучающихся  
образовательного учреждения

г. Самара

«01» сентября 2023 г.

Родители (законные представители) обучающихся государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа №1 «Образовательный центр» имени 21 армии Вооруженных сил СССР п.г.т. Стройкерамика муниципального района Волжский Самарской области, список которых указан в Приложении №1 к контракту (неотъемлемая часть контракта), именуемые в дальнейшем «Плательщик», с одной стороны,

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №1 «Образовательный центр» имени 21 армии Вооруженных сил СССР п.г.т. Стройкерамика муниципального района Волжский Самарской области, в лице директора Егорова Алексея Владимировича, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Организатор», со второй стороны, и

общество с ограниченной ответственностью «Технология», в лице Генерального директора Трухтановой Ольги Юрьевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с третьей стороны, заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Целью настоящего контракта является организация питания обучающихся в ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика муниципального района Волжский Самарской области.

1.2. «Исполнитель» обязуется оказывать услуги по организации питания обучающихся государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа №1 «Образовательный центр» имени 21 армии Вооруженных сил СССР п.г.т. Стройкерамика муниципального района Волжский Самарской области в помещениях (столовой, производственных цехах) «Организатора», предоставленных «Исполнителю», а «Организатор» обязуется создать условия для организации питания обучающихся и принять услуги. «Плательщик» обязуется оплатить услуги «Исполнителя».

1.3. Под оказываемыми «Исполнителем» услугами по организации питания понимается обеспечение обучающихся горячим питанием (приготовление завтраков, обедов) и их непосредственная реализация ГБОУ согласно примерному 10-ти дневному меню – Приложение №2 к контракту (неотъемлемая часть контракта) по заявке «Организатора».

1.4. В период действия контракта, учащиеся самостоятельно выбирают вид питания.

1.5. Отпуск питания производится «Исполнителем» через пищеблок, находящийся на территории или здании «Организатора» по адресу: 443528, Россия, Самарская область, Волжский р-он, п.г.т. Стройкерамика.

1.6. Оказание услуг осуществляется пять дней в неделю (кроме субботы и воскресенья) в течение учебного года за исключением периодов каникул.

### 2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. «Организатор» обязан:

2.1.1. Назначить представителя из числа своих сотрудников, ответственного за организацию питания обучающихся, а также ведущего учет обучающихся «Плательщика», получающих питание по настоящему контракту и осуществляющий сверку объемов оказанных услуг с «Исполнителем». Письменно известить «Исполнителя» о назначенном лице в течение 5 дней с момента заключения настоящего контракта. Ежедневно, до 12 часов текущего дня, ответственный за питание при помощи телефона, факса или электронной почты, предоставляет заявку «Исполнителю» о количестве питающихся на следующий день.

2.1.2. Обеспечить «Исполнителю» условия для выполнения своих обязанностей по настоящему контракту, а именно: обеспечить доступ «Исполнителю» в помещения пищеблоков (столовая, производственные цеха и т.п.) оснащенных соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием (в технически исправном состоянии) в соответствии с действующими нормами, обеспечивающим соблюдение «Исполнителем» санитарно-гигиенических и технологических требований.

2.1.3. Передать во временное пользование «Исполнителю» по Акту приема-передачи (Приложение №3) посуду, приборы (хлебницы, столовые приборы, приборы для специй и т.д.), кухонный инвентарь, холодильное и технологическое оборудование, находящееся на пищеблоке и используемое для выполнения услуг «Исполнителем».

2.1.4. Обеспечить «Исполнителя» для оказания услуг качественной водой в соответствии с СанПин 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и



проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на июня 2021 года), СанПин 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

**2.1.5.** Самостоятельно нести расходы на силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение, расходуемые **«Исполнителем»** в связи с исполнением настоящего контракта.

**2.1.6.** Создать бракеражную комиссию в составе представителя **«Плательщика»**, представителя **«Исполнителя»** и представителя **«Организатора»** для проведения ежедневного бракеража отпускаемой продукции на основании меню.

**2.1.7.** Принимать оказанные **«Исполнителем»** услуги ежедневно по Акту реализации продукции кухни. В конце рабочего дня повар-бригадир школьной столовой, представитель **«Исполнителя»** и ответственный за организацию питания от **«Организатора»** составляют «Акт реализации продукции кухни», в двух экземплярах. Первые экземпляры ежедневных «Актов реализации продукции кухни» и ежедневное меню остаются у **«Исполнителя»**, вторые экземпляры документов остаются у **«Организатора»**. В «Акте реализации продукции кухни» указывается стоимость каждого вида питания, согласно утвержденным меню и калькуляции, а также количество питающихся. Акт составляется на основании фактических заявок к ежедневным меню.

**2.1.8.** Обеспечить проведение и соблюдение лабораторно-производственного контроля на пищеблоке в соответствии с рабочей программой.

**2.1.9.** Довести до **«Исполнителя»** режим (график) работы столовой.

**2.1.10.** По истечении текущего месяца производить с **«Исполнителем»** сверку фактической посещаемости обучающихся, не позднее 5-го числа месяца, следующего за отчетным.

**2.1.11.** Осуществлять контроль за исполнением обязательств **«Исполнителем»** по настоящему контракту.

**2.1.12.** Осуществлять за свой счет охрану помещений столовой и оснащение пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять исполнение требований пожарной безопасности в помещении, установленные действующим законодательством, в части оснащения помещений столовой огнетушителями, планами эвакуации и т.п.

**2.1.13.** Ежемесячно осуществлять с **«Исполнителем»** сверку расчетов оказанных услуг, не позднее 15 числа месяца, следующего за отчетным.

**2.1.14.** Ежемесячно, по итогам оказания услуги за прошедший месяц, подписывать с **«Исполнителем»** Акт выполненных работ.

**2.2.** **«Организатор»** вправе:

**2.2.1.** Осуществлять контроль за соблюдением Сторонами условий и обязательств по настоящему контракту.

**2.2.2.** Направлять **«Исполнителю»** предложения по организации питания обучающихся.

**2.3.** **«Исполнитель»** обязуется:

**2.3.1.** Оказывать услуги по организации ежедневного разнообразного питания обучающихся (в соответствии с требованиями действующего законодательства, санитарными нормами и правилами, иных нормативных документов) в период с момента заключения контракта и осуществлять реализацию буфетной продукции.

**2.3.2.** Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

**2.3.3.** Соблюдать п.2 ст.17 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; Федерального Закона от 02.02.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

**2.3.4.** В целях обеспечения безопасности и безвредности, соответствия качества пищевой продукции гигиеническим нормативам осуществлять производственный контроль согласно ст.11 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.09.1999г. на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной в установленном порядке. Копии анализов находятся у **«Исполнителя»**.

**2.3.5.** Сформировать и принять в штат бригаду специалистов, для оказания услуг по организации питания. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

**2.3.6.** Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки. Транспорт должен иметь санитарный паспорт установленного образца согласно требованиям Федерального закона № 248-ФЗ от



9.07.2011 г.» О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с реализацией положений ФЗ " О техническом регулировании".

**2.3.7.** Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации согласно Приказа №302-Н РФ.

**2.3.8.** Ежедневно вывешивать меню (рядом с блоком раздачи), утвержденное «**Организатором**» с указанием выхода и стоимости рациона.

**2.3.9.** Обеспечить ответственность за качество продовольственных товаров, поставляемых в пищеблок «**Организатора**» в соответствии требованиям ГОСТов, СанПиН и другой нормативной технической документации.

**2.3.10.** Совместно с «**Организатором**» производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе из обработки и подготовки к реализации.

**2.3.11.** Обеспечить пищеблок спецодеждой (для работающего персонала), белыми халатами (для представителей проверяющих органов) и моющими средствами в соответствии с действующими нормами и требованиями.

**2.3.12.** Обеспечить сохранность предоставленных «**Организатором**» помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования. Производить ремонт оборудования в случае возникновения повреждений по вине «**Исполнителя**».

**2.3.13.** Обеспечить соблюдение в помещениях «**Заказчика**» установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

**2.3.14.** Обеспечить за счет собственных средств доставку продуктов питания от «**Исполнителя**» к «**Организатору**», вывоз порожней тары и пищевых отходов, обслуживание весоизмерительных приборов.

**2.3.15.** Обеспечить наличие на пищеблоке:

- Журнал ежедневных заявок;
- Акты реализации продукции кухни;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнала движения скоропортящихся продуктов;
- Журнала учета мероприятий по контролю;
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- Гигиенический журнал;
- Журнал обработки и дезинфекции посуды;
- Журнал температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал учета выдачи средств индивидуальной защиты;
- Официально изданных санитарных правил и норм;
- Примерного 10-ти дневного меню, согласованного с Федеральной службой Роспотребнадзора по Самарской области.
- Ежедневного меню и копий ежедневных меню за 3 прошедших дня;
- Технологических карт на блюда и изделия по меню;
- Товарно-транспортных документов на продукцию, оформленных «**Исполнителем**» и содержащих по каждому наименованию товара сведений о номере сертификата, сроке его действия, органе его выдававшем; на скоропортящуюся продукцию - сведений о номере удостоверения качества (ветеринарного свидетельства), с указанием даты его выдачи, сроках изготовления и реализации продукции;
- Полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов;
- Книги отзывов и предложений;
- Результатов лабораторных исследований производимой продукции по производственному контролю в соответствии с Рабочей программой.

**2.3.16.** Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

**2.3.17.** Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.



**2.3.18.** Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

**2.4. «Плательщик» обязан:**

**2.4.1.** Производить оплату «Исполнителю» за услуги, указанные в пункте 1.1 настоящего контракта, ежемесячно не позднее 10-го числа текущего месяца путем перечисления на расчетный счет «Исполнителя», согласно присвоенному лицевому счету, или внесением денежных средств в кассу «Исполнителя».

**2.4.2.** В случае неоказания услуг (несвоевременное снятие с питания обучающегося), возникшее по вине «Организатора» или «Плательщика», услуги подлежат оплате в полном объеме. Снятие с питания производится до 15.00 часов дня, предшествующего дню снятия обучающегося с питания в обстоятельствах планового характера.

**2.4.3.** В случае прекращения обучения, обучающегося в ГБОУ по основаниям или обстоятельствам, закрепленным в законодательстве РФ в течение 5-ти дней известить об этом «Исполнителя» в письменном виде.

**2.5. «Плательщик» вправе:**

**2.5.1.** Отказаться от исполнения настоящего контракта, при условии погашения фактической задолженности перед «Исполнителем», если таковая возникла в период действия контракта.

**2.5.2.** Знакомиться с меню.

**2.5.3.** Предъявлять «Исполнителю» объективные претензии по поводу качества пищи в устном и письменном виде.

**2.5.4.** Участвовать через органы родительского самоуправления в контроле по предоставлению питания обучающихся.

### **3. СТОИМОСТЬ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

**3.1.** Стоимость оказанных услуг, указанных в пункте 1.1. настоящего контракта, определяется фактическими заявками на количество завтраков и обедов, исходя из стоимости рациона.

В соответствии с решением общешкольного родительского собрания по организации питания, родительская плата за питание составляет:

**Для обучающихся 1-4 классов:**

Завтрак – 67,80 руб. на одного обучающегося в день, (НДС не облагается);

Обед - 94,94 руб. на одного обучающегося в день, (НДС не облагается);

**Для обучающихся 5-11 классов:**

Завтрак - 82 руб. на одного обучающегося в день, (НДС не облагается);

Обед - 98 руб. на одного обучающегося в день, (НДС не облагается).

По согласованию с «Плательщиком» и «Организатором» стоимость питания может быть изменена в сторону увеличения или уменьшения.

Валютой, используемой при формировании цены контракта и расчетов с «Исполнителем», является российский рубль.

**3.2.** Оплата за оказанные услуги, предусмотренные в пункте 1.1. настоящего контракта, производится «Плательщиком» в безналичном порядке на расчетный счет «Исполнителя», либо в кассу «Исполнителя» ежемесячно не позднее 10 числа текущего месяца.

**3.3.** Оплата оказанных услуг по данному контракту производится «Плательщиком» в зависимости от количества и стоимости рациона питания в день.

**3.4.** В случае неявки обучающегося в ГБОУ внесенные «Плательщиком» денежные средства, оставшиеся на лицевом счете обучающихся, либо сумма, превышающая стоимость планового платежа, считается авансом в счет будущих периодов оплаты.

**3.5.** В случае прекращения действия контракта средства, оставшиеся на счете обучающихся, полностью возвращаются «Исполнителем» «Плательщику» после сверки расчетов по лицевому счету обучающихся и предъявления письменного заявления.

### **4. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА**

**4.1.** Настоящий контракт вступает в силу с 01 сентября 2023 года и действует на неопределенный срок, с момента подписания сторонами, на весь период обучения ребенка.

**4.2.** В случае если учащийся прекращает обучение в ГБОУ СОШ по причинам и основаниям, установленным законодательством РФ, в период действия контракта, контракт считается расторгнутым после соблюдения условий, указанных в п 2.4. данного контракта.

### **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

**5.1.** В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему контракту стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.



5.2. «Исполнитель» несет ответственность перед «Организатором» и «Плательщиком» за качество реализованной пищи, соблюдением норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания, в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.

5.3. «Исполнитель» вправе не оказывать услуги (завтраки, обеды), в случае несвоевременной оплаты.

5.4. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение условий контракта в случае, если они явились следствием действия обстоятельств непреодолимой силы (ураган, наводнение, землетрясение, пожар, иные стихийные бедствия и т.п.).

## 6. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

6.1. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, в одностороннем порядке, в случае отказа от питания при отсутствии задолженности со стороны Плательщика, либо по решению суда в случаях, предусмотренных гражданским законодательством РФ.

6.2. Каждая из сторон имеет право на односторонний отказ от исполнения настоящего контракта, предупредив об этом другие стороны за 1 месяц. Отказ от исполнения контракта не освобождает стороны от своих обязательств.

6.3. Все изменения и дополнения к настоящему контракту считаются действительными, если они оформлены в письменном виде и подписаны представителями сторон.

6.4. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Контрактом, стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

6.5. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из настоящего контракта или в связи с ним, разрешаются путем переговоров. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Самарской области.

6.6. Контракт составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон. Экземпляр «Плательщика» предоставляется по запросу.

6.7. «Плательщик» дает согласие «Исполнителю» на обработку своих персональных данных, а «Исполнитель» в свою очередь обязуется не распространять и не передавать эти данные без согласия «Плательщика», за исключением случаев, прямо предусмотренных действующим законодательством и использовать их только в целях исполнения заключенного настоящего контракта по организации питания.

6.8. Приложение № 1 Подписной лист.

6.9. Приложение № 2 Примерное 10-ти дневное меню;

6.10. Приложение № 3 Акт приема-передачи оборудования.

## 7. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

### ОРГАНИЗАТОР

ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика  
Юридический адрес: 443528, Россия, Самарская область,  
Волжский р-он, п.г.т. Стройкерамика  
Почтовый адрес: 443528, Россия, Самарская область,  
Волжский р-он, п.г.т. Стройкерамика  
ОГРН 1116330004460  
ИНН 6330051808 КПП 633001001  
Банковские реквизиты:  
л/с 714.64.040.0 БИК: 013601205  
МУФ СО (ГБОУ СОШ №1 «ОЦ»  
п.г.т. Стройкерамика)  
ОТДЕЛЕНИЕ САМАРА БАНКА РОССИИ//УФК  
по Самарской области г. Самара  
казн/сч 03224643360000004200  
ЕКС 40102810545370000036  
E-mail: gboul@mail.ru, тел.: 8(846)997-92-55

Директор  
ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика

/ А.В. Егоров /

### ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Технология»  
Юридический адрес:  
443030, г. Самара, ул. Мечникова, 1, офис 208  
ИНН 6311080955  
КПП 631101001  
р/счет 40702810313000000542  
в Самарском РФ АО «Россельхозбанк» г. Самара  
к/счет 30101810900000000978  
БИК 043601978  
Фактический адрес:  
443052, г. Самара, пр. Кирова, 73  
тел. 931-91-54; 932-03-55  
e-mail: [tehno\\_samara@mail.ru](mailto:tehno_samara@mail.ru)

Генеральный директор  
ООО «Технология»  
/ О.Ю. Трухтанова /

Плательщик: (Приложение № 1 к настоящему контракту - Подписной лист).





