

Общество с ограниченной ответственностью «Общепит-2», именуемое в дальнейшем «Исполнитель» в лице директора Макешиной И.В., действующего на основании Устава, с одной стороны и Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 29» городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан, в лице директора Жильниковой Ирины Тимофеевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

## 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

- 1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по организации качественного и безопасного питания обучающихся (далее – работы) в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 1.2. Организация питания включает в себя приготовление пищи силами и средствами Исполнителя в помещении Заказчика.
- 1.3. Срок оказания услуг: с 9 января 2017 г. по 31 декабря 2021 г.
- 1.4. Место оказания услуг: столовая МАОУ «СОШ № 29» городского округа г. Стерлитамак РБ.

## 2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ.

2.1. «Исполнитель» обязуется:

2.1.1. Приготовление пищи осуществлять на пищеблоке Заказчика.

2.1.2. Обеспечить приготовление пищи высокого качества. Ежедневно вывешивать, утвержденное Заказчиком, меню (прейскурант) продукции в местах ее реализации.

2.1.3. Обеспечить надлежащее содержание помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований охраны труда, технической и пожарной безопасности, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности. Совместно с Заказчиком принимать меры по внедрению новых технологий, форм и методов обслуживания, текущему и капитальному ремонту помещений пищеблока и систем обеспечения.

Эксплуатировать переданное в пользование торгово-технологическое и холодильное оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования. За свой счет обеспечивать проверку и клеймение весоизмерительного оборудования, техническое обслуживание и ремонт торгово-технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также замену вышедшего из строя оборудования, переданного в пользование Исполнителя.

Оплачивать фактически потребленную электроэнергию и воду в соответствии с показаниями приборов учета.

Принимать меры совместно с Заказчиком к максимальной механизации трудоемких процессов приготовления пищи, внедряя новую технику при организации питания.

2.1.4. Организовать горячее питание детей по примерному меню, согласованному с СТО Управления Роспотребнадзора РБ и Заказчиком.

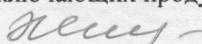
2.1.5. Укомплектовывать пищеблок Заказчика штатными сотрудниками Исполнителя, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Контролировать наличие у сотрудников пищеблока личных медицинских книжек установленного образца. Организовывать курсовую гигиеническую подготовку и переподготовку персонала по программе гигиенического обучения (СанПиН 2.4.5.2409-08).

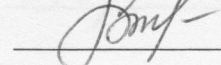
2.1.6. Осуществлять доставку пищевых продуктов для приготовления пищи в пищеблок Заказчика специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт (СанПиН 2.4.5.2409-08), при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Погрузочно-разгрузочные работы осуществлять силами за счет Исполнителя. Тара, в которой доставляются пищевые продукты, должна соответствовать гигиеническим нормативам ГН 2.3.972-00 «Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами», утвержденным Главным государственным санитарным врачом РФ 29.04.2000.

2.1.7. Исполнитель обязан иметь на пищеблоке соответствующие документы (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и др.) на каждую партию пищевых продуктов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.1.8. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок Заказчика, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам.

2.1.9. Организовывать питание в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающих использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая продукты с раздражающими свойствами.

 /И.Т. Жильникова/

 /И.В. Макешина/