

**Договор**  
**о совместной деятельности по организации горячего питания воспитанников**  
**муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения**  
**- детского сада № 3 «Третье королевство»**

г. Среднеуральск

"10" января 2022 г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение - детский сад № 3 «Третье королевство», именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице заведующего Королевой Елены Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Среднеуральское муниципальное бюджетное учреждение «Детское питание», именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице и.о. директора Титовой Нины Егоровны, действующего на основании Распоряжения № 128-РА от 19.05.2021 г., с другой стороны, вместе именуемые "Стороны", заключили настоящий договор о нижеследующем:

## I. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1 Исполнитель обязуется организовать и обеспечить питанием воспитанников, в соответствии с утвержденным в установленном порядке меню, рассчитанным на 10 дней, в соответствии с установленной законодательством Российской Федерации нормативной потребностью для каждой категории.

1.2 Заказчик принимает и оплачивает указанные услуги согласно условиям настоящего договора.

1.3 Количество воспитанников и количество дней функционирования МАДОУ – детского сада № 3 «Третье королевство» определено в Приложении № 1, являющимся неотъемлемой частью настоящего договора.

1.4 Место оказания услуги:

- г. Среднеуральск, ул. Ленина, 21;
- г. Среднеуральск, ул. Уральская, 23;
- г. Среднеуральск, ул. Дзержинского, 30.

## II. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ, СРОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

2.1. Цена настоящего Договора включает общую стоимость, оплачиваемую Заказчиком за полное выполнение Исполнителем своих обязательств по настоящему Договору.

2.2. Стоимость питания определяется нормативными затратами на приобретение продуктов питания, которые складываются из стоимости суточного рациона питания одного ребенка в соответствии с установленными нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утверждается постановлением администрации ГО Среднеуральск.

2.3. Оплата за оказание услуги по организации горячего питания производится ежемесячно по договору «О порядке оплаты и условиях предоставления услуги по организации детского питания», который оформляется в начале каждого месяца с указанием начальной максимальной цены договора, в конце месяца после исполнения обязательств по договору оформляется дополнительное соглашение к договору с указанием фактической стоимости услуг питания за текущий месяц.

2.4. Заказчик, в течение 20 календарных дней после подписания акта выполненных работ, акта взаимной сверки расчетов, перечисляет денежные средства за фактически приготовленное и отпущенное питание, на расчетный счет Исполнителя (с указанием в назначении платежа: «оплата по договору № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_ 20\_\_ г.»). Оплата производится за счет внебюджетных (родительских) средств.

## III. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА

3.1. Качество приготовляемого питания и предоставляемых услуг должно соответствовать требованиям и обязательным требованиям законодательства Российской Федерации, предъявляемым к товарам и услугам указанного вида (рода), в том числе следующим нормативно-правовым актам:

— Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

— Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

— Закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;

— Закон «Об образовании в Свердловской области» (с изменениями на 3 июля 2020 года);

— ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (утвержден приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.12.2007 № 474-ст.);

— СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

— Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил 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 30 июня 2020 г. N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

3.2. Подтверждением качества пищевых продуктов и предоставляемых услуг являются следующие документы: сертификаты соответствия, декларации соответствия, ветеринарные свидетельства, санэпидзаклучения.

## IV. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

### 4.1. Исполнитель обязан:

— Оказывать услуги в полном соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, в т.ч. в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и СанПиН 2.3./2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также условиями настоящего договора.

— Предоставить детям полноценное, рациональное и сбалансированное питание, дифференцированное по возрастным группам, с учетом требований законодательства Российской Федерации, в том числе федеральных законов СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

С учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питание для детей не должно содержать: ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов, пищевых добавок, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами и нормативами СанПиН. Готовые блюда должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативным документам.

— Организовать питание детей в соответствии с утвержденным в установленном порядке меню, рассчитанным на 10 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

- Ежедневно составлять рационально-сбалансированное меню (в соответствии с разработанным и согласованным в установленном порядке 10-дневным меню), предоставлять его по запросу заказчика вместе с калькуляцией (меню-требованием).
- Обеспечить объем предоставляемых услуг согласно заявке Заказчика.
- Обеспечить соблюдение натуральных норм питания детей (в граммах на 1 ребенка) и рациона питания детей, с учетом норм дневного рациона.
- Обеспечить у себя надлежащий бухгалтерский учет и анализ фактической стоимости оказываемых услуг по этапам.
- Своевременно и надлежащим образом представлять Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего договора.
- По запросу Заказчика, в сроки, указанные в таком запросе, предоставлять информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему договору.
- Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций, а также с соблюдением температурного режима подачи блюд и изделий.
- Производить отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Хранение суточной пробы осуществлять за свой счет.
- Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд - включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.
- Размещать ежедневно утвержденное и согласованное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.
- Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблока.
- Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.
- Отстранять от работы лиц, не имеющих действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований, и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.
- Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания.
- Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами, с регистрацией результатов в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.
- Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

— Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

— Предоставлять Заказчику документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

— По окончании отчетного периода предоставлять в МАДОУ – детский сад № 3 информацию о выполнении натуральных норм.

— Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, в соответствии с утверждёнными сборниками рецептов в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

— Приготовление блюд осуществлять на основе принципов "щадящего питания", использовать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, в том числе приготовление в пароконвектомате.

— Подтвердить документально соответствие продовольственного сырья Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (Глава II, раздел 1, п.п. 11,16, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299).

— В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

— Осуществлять производственный контроль, в том числе входной контроль, поступающих продуктов с регистрацией результатов в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

— Осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе: за качеством и безопасностью услуг (при необходимости проводить идентификацию состава продукта); за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг; за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

— Обеспечить сохранность представленных помещений для приготовления пищи, оборудования, мебели и т.д., правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в исправном состоянии.

— Представить сведения об укомплектовании пищеблока Заказчика квалифицированными кадрами, прошедшими медицинский осмотр в соответствии с Приказом № 29-Н от 28.01.2021г., имеющими необходимые профилактические прививки (в соответствии с возрастом), гигиеническую подготовку и аттестацию (представить заверенный список).

— Иметь на своём базовом предприятии резерв пищевых продуктов в количестве, необходимом для обеспечения потребителей услуг рационами питания в течение дня, в случае воз-

никновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти.

— Соблюдать требования противопожарной безопасности, обеспечить соблюдение норм техники безопасности и охраны труда.

— Обеспечивать беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика, получателя услуг на предприятие Исполнителя (при наличии документа, подтверждающего право проверки), а также на объекты получателей услуг, в целях осуществления контроля за соблюдением условий договора.

— Осуществлять содействие уполномоченным контролирующим органам при проведении контрольных мероприятий.

— Исполнитель не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему договору другому лицу.

#### **4.2. Заказчик:**

— Оплачивает услуги Исполнителя в соответствии с условиями настоящего договора.

— Организует доставку пищи от пищеблока до групповой в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях.

— Представляет Исполнителю ежедневно предварительную заявку о количестве питающихся на следующий день и в день питания проводит ее уточнение.

— Обеспечивает ежедневное оформление в установленной форме документации строгой отчетности о количестве питающихся, ведет учет и расчеты потребления питания.

— Утверждает режим работы пищеблока в соответствии с графиком, согласованным Исполнителем и Заказчиком.

— На основании внутреннего Приказа создает специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в соответствии с положением «О бракеражной комиссии».

— Производит ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи, путём оценки органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности, нормы закладки и выход готовой продукции, оценки соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

— Осуществляет контроль за обеспечением питания воспитанников. Выделяет ответственных представителей по контролю за качеством питания и ведению учета и расчетов за питание.

— Осуществлять систематический производственный контроль в соответствии с программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении - детском саду № 3 «Третье королевство».

— Для целей исполнения настоящего договора Заказчик предоставляет Исполнителю в безвозмездное пользование имущество МАДОУ – детского сада № 3 для размещения пищеблока с согласия собственника имущества – УМИ администрации ГО Среднеуральск.

— Обеспечивает оснащение пищеблока холодильным, технологическим оборудованием, кухонной посудой, инвентарем.

— Укомплектовывает пищеблок: спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, кухонной посудой и инвентарем, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

— Обеспечивает готовность пищеблока к работе, наличие акта исправности холодильного, технологического оборудования.

— Проводит проверку работоспособности систем холодного, горячего водоснабжения, канализации пищеблока с оформлением акта проверки инженерных систем.

— Проводит профилактическое обслуживание холодильного и технологического оборудования пищеблока.

- Проводит ремонт, а в случае необходимости - замену неисправного холодильного и технологического оборудования.
- Производит своевременный ремонт помещений пищеблока, систем водопровода, канализации, вентиляции, энергоснабжения.
- Обеспечивает проверку и клеймение весового оборудования.
- Осуществляет мероприятия по дезинсекции и дератизации помещений.
- Обеспечить надлежащее санитарное содержание пищеблока.
- Обеспечивает доступ Исполнителю в производственные помещения для организации питания.

## **V. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

5.1. За нарушение условий настоящего договора стороны несут ответственность, предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. Исполнитель несет полную ответственность за организацию питания воспитанников МАДОУ – детского сада № 3 «Третье королевство» по части:

- СанПиН 2.3./2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

5.3 Исполнитель несет полную ответственность за качество пищи, соблюдение согласованного меню, за технологию приготовления блюд, соблюдение санитарных норм и правил в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.4 Ущерб, причиненный имуществу Заказчика по вине Исполнителя, подлежит возмещению в полном объеме.

5.5 Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным в результате действия обстоятельств непреодолимой силы, обязана в день возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону о моменте возникновения, виде и возможной продолжительности их действия.

## **VI. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

6.1. Настоящий договор вступает в силу с 10.01.2022 г. и действует до 31.12.2022 г.

## **VII. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ**

7.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Договора, были урегулированы путем переговоров.

7.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из сторон своих обязательств, другая сторона вправе направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Договору, сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее десяти календарных дней с даты ее получения.

## **VIII. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ**

8.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания обеими сторонами и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств по настоящему договору.

8.2. Любые изменения и дополнения к настоящему договору, предусмотренные законодательством Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями сторон.



8.3. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в отношении настоящего договора, направляется в письменной форме посредством почтовой либо факсимильной связи с последующим представлением оригинала. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано, если иное не установлено действующим законодательством Российской Федерации.

8.4. Во всем, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

#### IX. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН:

##### "Заказчик"

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 3 «Третье королевство»

624070, Свердловская область, город Среднеуральск, улица Ленина, 21,

тел: 8 (343 68) 7-40-09, факс 8 (343 68) 7-40-98

ИНН 6606036800 КПП 668601001 ОКТМО 65757000

ФУ администрации ГО Среднеуральск, МАДОУ – детский сад № 3 «Третье королевство»

Уральское ГУ Банка России // УФК по Свердловской области г. Екатеринбург

БИК 016577551

кор/сч 40102810645370000054

р/сч 03234643657570006200

##### "Исполнитель"

Среднеуральское муниципальное бюджетное учреждение «Детское питание»,

624070, Свердловская обл., г. Среднеуральск, ул. Бахтеева д.23,

Тел./факс 8(34368)7-16-69

ИНН 6606013305 КПП 668601001

ФУ администрации ГО Среднеуральск, СМБУ «Детское питание» в Уральское ГУ Банка

России // УФК по Свердловской области, г. Екатеринбург БИК 016577551

р/с. 03234643657570006200

кор/сч. 40102810645370000054

#### X. ПОДПИСИ СТОРОН:

Заведующий  
МАДОУ – детский сад № 3 «Третье ко-  
ролевство»

МП



И.о. директора  
СМБУ «Детское питание»

МП



Приложение  
к договору от "10" января 2022 г.

#### СПЕЦИФИКАЦИЯ

оказания услуг по организации горячего питания воспитанников

**МАДОУ – детского сада № 3 «Третье королевство»  
ГО Среднеуральск**

Месяц	Кол-во дней функционирования	Кол-во детей от 3 -х до 7 лет (сад 12 часов)	Стоимость горячего питания (руб.)
Январь	16	340	3 072,16
Февраль	19	340	3 072,16
Март	22	340	3 072,16
Апрель	21	340	3 072,16
Май	18	340	3 072,16
Июнь	21	280	3 072,16
Июль	21	280	3 072,16
Август	23	340	3 072,16
Сентябрь	22	340	3 072,16
Октябрь	21	340	3 072,16
Ноябрь	21	340	3 072,16
Декабрь	22	340	3 072,16

**Заказчик:**  
Заведующий  
МАДОУ – детский сад № 3 «Третье королевство»

МП



**/ Е.Н. Королева /**

**Исполнитель:**  
И.о. директора  
СМБУ «Детское питание»

МП



**/Н.Е. Титова/**