



- 2.4. **Заказчик обязан:**
- 2.4.1 Своевременно и в полном объеме производить оплату за питание Питайщегося, в размерах, установленных для родительской платы, в соответствии с таблицей посещения, ведение которого с согласия Заказчика осуществляет ГБОУ, и порядком расчетов установленных в ч. 3 настоящего договора.
  - 2.4.2 Обеспечивать своевременное посещение Питайщегося ГБОУ, либо своевременно оповещать ГБОУ и Исполнителя о планируемом отсутствии Питайщегося.
  - 2.4.3 В случае несвоевременного снятия с питания учащегося, возникшее по вине Организатора или Заказчика, услуги подлежат оплате в полном объеме. Снятие с питания производится до 13.00 дня, предшествующего дню снятия учащегося с питания в образовательных учреждениях.
  - 2.5. **Заказчик вправе:**
  - 2.5.1 Отказаться от исполнения настоящего договора при условии погашения фактической задолженности перед Исполнителем, если таковая возникла в период действия договора
  - 2.5.2 Знакомиться с меню
  - 2.5.3 Предъявлять Исполнителю объективные претензии по поводу качества пищи в утреннем и письменном виде
  - 2.5.4 Участвовать через органы родительского самоуправления образовательного учреждения в контроле за предоставлением питания учащимся

### 3. СТОИМОСТЬ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ И ПОРЯДОК РАСЧЕТА

- 3.1 Стоимость оказанных услуг, указанных в п. 1 настоящего договора, определяется фактическими заявками на количество завтраков, обедов, полдников, исходя из стоимости рациона.
  - завтрак 57,00 руб. на одного Питайщегося в день, (НДС не облагается);
  - обед 71,00 руб. на одного Питайщегося в день, (НДС не облагается).
- 3.2 Исполнитель оставляет за собой право в одностороннем порядке изменять стоимость питания в сторону уменьшения или увеличения, в целях исключения нарушения требований СанПин 2.4.5.2409-08, о чем обязан известить Организатора.
- 3.3 Для внесения и учета платы за питание Исполнитель создает Лицевой счет Питайщегося в АСУП, а Заказчик производит оплату за питание Питайщегося путем внесения денежных средств Исполнителем с указанием данного Лицевого счета.
- 3.4 Заказчик производит оплату за питание Питайщегося в соответствии со стоимостью питания в части оплаты, установленной в спецификации к договору в форме предоплаты в размере месячной стоимости питания (стоимость питания одного дня умноженное на количество дней посещения Питайщегося ГБОУ) в сроки ежемесячно, еженедельно, ежемесячно (по самостоятельному выбору Заказчика) заблаговременно до начала оформления заявки на питание может производиться в безналичном порядке путем оплаты:
  - 3.5 Внесение платы Заказчиком за питание может производиться в безналичном порядке путем оплаты:
    - через личный кабинет Заказчика в АСУП. Для этого Заказчику требуется пройти регистрацию на сайте АСУП или мобильным приложением с указанием номера лицевого счета Питайщегося;
    - через банк (на условиях данного банка), платежные терминалы, мобильные сервисы и т.д. на расчетный счет Исполнителя. При осуществлении платежа за питание по безналичному расчету необходимо обязательно указать следующие данные:
      - а) Фамилия Имя Отчество учащегося полностью;
      - б) Лицевой счет Питайщегося в АСУП;
      - в) класс и литеру класса;
      - г) наименование и номер образовательного учреждения;
      - д) в случае безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя расходы по оплате комиссионного сбора, взимаемого ПАО "Промсвязьбанк", несет Исполнитель.
  - 3.6 В случае безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в другом банковском учреждении, комиссионный сбор вливается с Заказчика.
  - 3.7 В случае отсутствия оплаты питание приостанавливается до полного погашения задолженности.
  - 3.8 В случае неявки учащегося в МБОУ, внесенные Заказчиком или его представителем денежные средства, оставшиеся на лицевом счете учащегося, либо сумма, превышающая стоимость планового платежа, считается авансом в счет будущих периодов оплаты.
  - 3.9 В случае прекращения действия настоящего договора денежные средства, оставшиеся на лицевом счете учащегося, полностью возвращаются Заказчику на указанные им банковские реквизиты на основании письменного заявления и после сверки расчетов по лицевому счету учащегося.

### 4. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

- 4.1 Настоящий договор вступает в силу с момента подписания сторонами (ст.425 ГК РФ) и действует на неопределенный срок, на весь период обучения учащегося, до его выгнута из образовательного учреждения, а в части оплаты услуг Исполнителя до полного погашения задолженности.

### 5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

- 5.1 В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность согласно действующему законодательству РФ.
- 5.2 Исполнитель несет ответственность перед Организатором и Заказчиком за качество реализованной пищи, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятия общественного питания в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.
- 5.3 Заказчик несет ответственность за несвоевременную оплату оказанных услуг в соответствии со ст.395 ГК РФ.
- 5.4 В случае нарушения Заказчиком установленных сроков внесения платы за питание (наличие отрицательного баланса счета Питайщегося) Исполнитель имеет право на приостановку оказания услуги питания в отношении Питайщегося до момента осуществления фактической оплаты.
6. **ИЗМЕНЕНИЕ И ПРЕКРАЩЕНИЕ ДОГОВОРА**
- 6.1 Рассторжение договора допускается по соглашению сторон, в одностороннем порядке, в случае отказа от питания при отсутствии задолженности со стороны Заказчика либо по решению суда в случаях, предусмотренных гражданским законодательством РФ.
- 6.2 Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны, только если они составлены в письменной форме и подписаны уполномоченным представителем сторон.

- б) формы учетной документации: журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнала учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания.
- в) официально изданных санитарных норм и правил,
  - г) примерного 24-дневного меню, согласованного с санитарными службами.
- 2.1.12 Осуществить за свой счет охрану столовой и оснащение пожарно-охранной сигнализацией
- 2.1.13 Ежемесячно осуществлять с Исполнителем сверку расчетов оказанных услуг, не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным.
- 2.1.14 Ежемесячно подписывать с Исполнителем Акт выполненных работ
- 2.1.15 Осуществлять контроль за своевременным внесением Заказчиком оплаты за оказанные услуги
- 2.3.16 Исполнитель совместно с Организатором осуществляет проверку и подготовку помещений столовой, производственные цеха для приготовления пищи) в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение исполнителем санитарно-гигиенических и технологических норм и требований
- 2.3.17 Предоставлять Исполнителю для сверки расчетов ведомость по питанию учащегося и Акт выполненных работ ежемесячно, не позднее 5 числа месяца следующего за отчетным
- 2.2. **Организатор вправе:**
- 2.2.1 Осуществлять контроль за выполнением Сторонами условий и обязательств по настоящему договору
- 2.3 **Исполнитель обязан:**
- 2.3.1 Оказывать услуги по организации ежедневного разнообразного питания учащихся (питательная рабочая неделя) в период с момента заключения договора и осуществлять реализацию буфетной продукции.
- 2.3.2 Исполнитель обязан обеспечить работу столовой, на территории ГБОУ (столовой) в соответствии с действующими СанПин. Совместно с Организатором утвердить режим работы столовой и реализацию буфетной продукции
- 2.3.3 Соблюдать п.2 ст.17 Федерального Закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, Федерального Закона от 02.01.2001г. №59-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- 2.3.4 Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с СП № 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПин 2.3.2.1324-03 «Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов питания», СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПин 2.3.1.293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и другой нормативной технической документации
- 2.3.5 Соблюдать правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036
- 2.3.6 Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, в соответствии с Законом РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» производственный контроль на базе лабораторий, аттестованной и аккредитованной на техническое компетенцию». Копии результатов анализов должны быть у Исполнителя
- 2.3.7 Сформировать бригаду для оказания услуг по организации питания. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ОСТ 28-1-95:Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
- 2.3.8 Обеспечить ответственность за качество продовольственных товаров поставляемых на пищеблок Организатора в соответствии требованиями Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и другой нормативной технической документации
- 2.3.9 Использовать для перевозки продуктов питания специальный или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.
  - Лича, сопровождающие продовольственные 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 Приказу № 302-Н РФ.
- 2.3.10 Ежедневно вывешивать в школьной столовой меню, утвержденное Организатором с указанием выхода и цены каждого блюда.
- 2.3.11 Совместно с Организатором проводить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации
- 2.3.12 Обеспечить школьную столовую посудой, приборами (хлебницами, приборами для специй и т.д.), кухонным инвентарем, спецодеждой (для работающего персонала), белизны халатами (для представителей проверяющих органов), моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения
- 2.3.12 Обеспечить сохранность помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования Организатора и содержать его в постоянной исправности
- 2.3.13 Обеспечивать соблюдение в помещениях Организатора 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, ремонт и обслуживание весоизмерительных приборов, холодильного, технологического, подъемно-транспортного оборудования, за исключением замены вышедших из строя деталей и всего оборудования
- 2.3.15 Обеспечить наличие на пищеблоке Организатора:
  - а) ежедневного меню и копий ежедневных меню за 10 прошедших дней;
  - б) технологических карт на блюда и изделия по меню;
  - в) товарно-транспортные документы на продукцию, оформленные Исполнителем и содержащие по каждому наименованию товара сведения о номере сертификата, сроке его действия, органе его выдачи, сроках приготовления, реализации продукции, температурных режимах хранения;
  - г) полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов, действующих на территории;
  - д) результаты лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой
- 2.3.16 Предоставлять Организатору для сверки расчетов Акт выполненных работ ежемесячно, не позднее 10 числа месяца следующего за отчетным.