

Договор № 01-2022
о сотрудничестве

г. Нефтеюганск

«10» января 2022г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 13», именуемое в дальнейшем Образовательное учреждение, в лице директора Косинцевой Натальи Юрьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, **Бюджетное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Нефтеюганская окружная клиническая больница имени В.И. Яцкив»**, на основании лицензии на осуществление медицинской деятельности № ЛО-86-01-003356 от 08.07.2019г., выданной Службой по контролю и надзору в сфере здравоохранения Ханты-Мансийского автономного округа-Югры, именуемое в дальнейшем Медицинское учреждение, в лице главного врача Мальцева Дмитрия Валерьевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, и **Нефтеюганское городское муниципальное унитарное предприятие «Школьное питание»**, именуемое в дальнейшем Предприятие, в лице директора Витер Сергея Сергеевича, действующего на основании Устава, с третьей стороны, совместно именуемые Стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. В соответствии со статьей 41 Конституции Российской Федерации, 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г., Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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), Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16.04.2012г. №366н «Об утверждении порядка оказания педиатрической помощи», Методическими рекомендациями, утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. N 213н/178 "По организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", Приказа Министерства образования и науки РФ от 13 июля 2017 г. N 656 "Об утверждении примерных положений об организациях отдыха детей и их оздоровления", Закон Ханты-Мансийского АО - Югры от 30 января 2016 г. N 4-оз "О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре", Приказ Департамента здравоохранения Ханты-Мансийского АО - Югры, Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому АО - Югре и Департамента образования и науки Ханты-Мансийского АО - Югры от 4 июня 2010 г. N 264/150/414 "Об организации внутреннего контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима в образовательных учреждениях Ханты-Мансийского автономного округа - Югры", условиями заключенного между «Образовательным учреждением» и «Предприятием» муниципального контракта «На оказание услуг по организации питания обучающихся», Стороны совместно обязуются обеспечить условия для качественного и безопасного питания обучающихся в период образовательного процесса, и в период отдыха и занятости обучающихся в каникулярное время Образовательного учреждения.

2. Обязанности сторон

2.1. Образовательное учреждение обязано:

2.1.1. Соблюдать санитарно-гигиенические нормы, предусмотренные действующими санитарными правилами.

2.1.2. Предоставить Медицинскому учреждению помещение с соответствующими условиями для работы медицинских работников.

2.1.3. Обеспечить безопасность работников Предприятия при эксплуатации зданий, сооружений, оборудования, для организации безопасного и качественного питания обучающихся. Территория, подъездные пути и помещения должны соответствовать требованиям охраны труда, санитарным нормам и правилам пожарной безопасности.

- 2.1.4. Оснастить указанные помещения необходимой мебелью и оборудованием, в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
- 2.1.5. Проводить санитарно-гигиеническую уборку: медицинского кабинета 2 раза в день и обеденного зала столовой после каждого приема пищи.
- 2.1.6. Ежедневно контролировать работу работников Медицинского учреждения и Предприятия в части обеспечения условий для качественного и безопасного питания обучающихся Образовательного учреждения.
- 2.1.7. Ежедневно предоставлять заявки (после первого урока каждой смены) на питание обучающихся по фактическому количеству обучающихся по категориям с учетом внесенной родителями (законными представителями) платы за питание обучающихся в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение № 1).
- 2.1.8. Обеспечить присутствие дежурного учителя в столовой во время питания обучающихся.
- 2.1.9. Организовать сопровождение обучающихся учителем в столовую.
- 2.1.10. Ежедневно, в составе бракеражной комиссии, проводить оценку качества готовых блюд и кулинарных изделий, по мере приготовления каждой партии, по органолептическим показателям. Результаты бракеража регистрировать в журнале бракеража готовой продукции, согласно приложения №4,5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.1.12. Согласовывать примерное меню для каждой категории обучающихся, разработанное Предприятием.
- 2.1.13. Утверждать ежедневное меню для учащихся (воспитанников).
- 2.1.14. Утверждать дополнительное меню для преподавателей.
- 2.1.15. Выполнять постановления, предписания территориального отдела Управления Роспотребнадзора по автономному округу в городе, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- 2.1.16. Поддерживать санитарное состояние водопроводных, канализационных сетей и сооружений на территории пищеблока образовательного учреждения в надлежащем виде. Обеспечивать наличие резервных электрических водонагревателей. Обеспечивать освещение помещений столовой в соответствии с требованиями санитарного законодательства. Создать условия хранения продуктов питания с учетом санитарных требований к температурному режиму в складских помещениях.
- 2.1.17. Создает совет по питанию (комиссию по контролю за организацией питания), который на основании положения осуществляет контроль за качеством работы пищеблока и качеством приготовления блюд, а в случае неисполнения, ненадлежащего исполнения условий договора, а так же многократно повторяющихся нарушений, направляют информацию Департаменту образования города Нефтеюганска.
- 2.1.18. Создает бракеражную комиссию.
- 2.1.19. Обеспечивает исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования.
- 2.1.20. Определить проведение санитарных дней (один раз в месяц) на пищеблоке в соответствии с локальными актами учреждения.
- 2.1.21. Проводить сверку по количеству учащихся (воспитанников), фактически получивших питание, за каждый день пребывания в образовательном учреждении. Сверку расчетов производить на основании таблицы, представленного работником образовательного учреждения.
- 2.1.22. В связи с убытием учащегося (воспитанника) в другой населенный пункт, в обходном документе необходимо предусмотреть отметку со стороны специалиста «Предприятия» об отсутствии задолженности за питание.

2.2. Медицинское учреждение обязано:

- 2.2.1. Соблюдать санитарно-гигиенические нормы, предусмотренные действующими СанПин.
- 2.2.2. Предоставлять замену работников Медицинского учреждения на период отсутствия основного работника.
- 2.2.3. Вести утвержденные формы учетной и отчетной медицинской документации и Учетную документацию пищеблока в соответствии с приложениями №4,5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 2.2.4. Ежедневно, перед началом работы, проводить осмотр работников пищеблоков на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.
- 2.2.5. Заносить результаты осмотра ежедневно, перед началом рабочей смены, в Гигиеническом журнале в соответствии с приложением № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.2.6. Проводить контроль за качеством поступающей продукции, проводить бракераж и делать запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с приложениями №4,5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.2.7. В составе бракеражной комиссии проводить оценку качества блюд по мере приготовления партии готовой продукции, по органолептическим показателям. Результат бракеража регистрировать в Журнале бракеража готовой пищевой продукции

2.2.8. Осуществлять контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб. При нарушении технологического процесса, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускать до устранения выявленных кулинарных недостатков, о чем делать запись в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.2.9. Контролировать и принимать участие в С- витаминизации блюд, согласно Инструкции «по проведению С-витаминизации третьих и сладких блюд на пищеблоке образовательных учреждений» согласованную главным врачом БУ «Нефтеюганском окружной клинической больницы имени В.И. Яцкив», проводимую работниками Предприятия.

2.2.10. Осуществлять контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, учащихся в период образовательного процесса и в период каникул, результаты регистрировать в «Ведомости контроля за рационом питания» в соответствии с приложением 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В конце каждой недели, или один раз в 10 дней, осуществлять подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

2.2.11. Осуществлять контроль за использованием специально промаркированного оборудования, разделочного инвентаря и посуды.

2.2.12. Ежедневно, за 30 минут до окончания работы пищеблока, осуществлять контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке.

2.2.13. Обеспечить проведение мероприятий усиленного санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке, в периоды различного рода эпидемиологических ситуаций (карантина) в образовательном учреждении (в том числе, доведение инструкций по приготовлению и применению рабочими растворов необходимой концентрации).

2.2.14. Организовать и проводить санитарно-просветительную работу с медицинским персоналом образовательного учреждения, путем проведения семинаров, бесед и лекций.

2.3. Предприятие обязано:

2.3.1. Укомплектовать пищеблок Образовательного учреждения работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный, при поступлении на работу, или периодический медицинский осмотр в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку.

2.3.2. Соблюдать санитарно-гигиенические нормы, предусмотренные действующими санитарными нормами и правилами.

2.3.3. Временно отстранять от работы работников пищеблока с подозрением на наличие кишечных инфекций, воспалительных заболеваний верхних дыхательных путей, с гнойничковыми заболеваниями кожи, ожогами или порезами и сообщать об этом работнику БУ «Нефтеюганском окружной клинической больницы имени В.И. Яцкив». К работе допустить после выздоровления по заключению врача и предоставлении этого заключения работнику БУ «Нефтеюганском окружной клинической больницы имени В.И. Яцкив».

2.3.4. Обеспечить:

- наличие на каждом пищеблоке санитарных правил;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками пищеблока;
- соблюдение технологии приготовления пищи и правил её реализации;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками пищеблока;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала пищеблока по программе гигиенического обучения в соответствии с санитарными правилами;
- ежедневное соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря и оборудования;
- наличие на каждом пищеблоке достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения, в том числе, наличие и заполнение Учетной документации пищеблока.
- соблюдение графика и режима проведения влажных и генеральных уборок пищеблока;
- проведение мероприятий усиленного санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке в периоды различного рода эпидемиологических ситуаций (карантина) в образовательном учреждении;
- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом пищеблока путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- обеспечивает сохранность и правильность эксплуатации имеющего оборудования и помещения пищеблока.

2.3.5. Разрабатывать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся и воспитанников, согласовывать с руководителем Образовательного учреждения.

2.3.6. Общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание¹⁹, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.3.7. Ежедневно в обеденном зале вывешивать утвержденное директором Образовательного учреждения рабочее меню.

2.3.8. Соблюдать температурный режим хранения пищевых продуктов в холодильном оборудовании с занесением данных в журнал, согласно приложения N 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.3.10. Ежедневно осуществлять прием пищевых продуктов, в том числе продовольственного сырья на пищеблок при наличии соответствующих сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с занесением данных в журнал, согласно приложения N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Соблюдать товарное соседство при хранении сырых и готовых продуктов.

2.3.12. Ежедневно, в составе бракеражной комиссии, проводить оценку качества блюд по мере приготовления партии готовой продукции, по органолептическим показателям. Результат бракеража регистрировать в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» согласно приложения N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.3.13. Ежедневно, с целью контроля за соблюдением технологического процесса, отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в ежедневном рабочем меню.

2.3.14. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

2.3.14. Осуществлять контроль за использованием специально промаркированного оборудования, разделочного инвентаря и посуды.

2.4. Стороны обязаны совместно:

2.4.1. Руководствоваться в работе по организации, обеспечению и контролю за качественным и безопасным питанием детей в общеобразовательных учреждениях действующими санитарными правилами и нормами, вышеуказанными приказами и методическими рекомендациями.

2.4.2. Требовать выполнения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, приказов и методических рекомендаций всеми участниками договора.

3. Права сторон.

3.1. Образовательное учреждение имеет право:

3.1.1. Вносить предложения Предприятию о совершенствовании организации и обеспечения качественным и безопасным питанием обучающихся Образовательного учреждения.

3.1.2. Запрашивать и получать сведения и другие материалы необходимые для осуществления организации и обеспечения качественного и безопасного питания обучающихся Образовательного учреждения.

3.1.3. Вносить предложения руководителям Медицинского учреждения и Предприятия о поощрении работников, закрепленных за Образовательным учреждением, и о применении к ним мер дисциплинарного воздействия.

3.1.4. Присутствовать на мероприятиях, проводимых Предприятием по вопросам исполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся Образовательного учреждения.

3.2. Медицинское учреждение имеет право:

3.2.1. Вносить предложения Образовательному учреждению и Предприятию по совершенствованию организации и обеспечения качественным и безопасным питанием обучающихся.

3.2.2. Запрашивать и получать сведения и другие материалы от Образовательного учреждения и Предприятия, необходимые для осуществления контроля за организацией и обеспечением качественного и безопасного питания обучающихся Образовательного учреждения.

3.2.3. Присутствовать на мероприятиях, проводимых Образовательным учреждением и Предприятием, по вопросам исполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся.

3.3. Предприятие имеет право:

3.3.1. Вносить предложения Образовательному учреждению по совершенствованию организации питания обучающихся.

3.3.2. Запрашивать и получать сведения и другие материалы от Образовательного учреждения и Медицинского учреждения, необходимые для осуществления организации и обеспечения качественным и безопасным питанием обучающихся.

3.3.3. Присутствовать на мероприятиях, проводимых Образовательным учреждением и Медицинским учреждением, по вопросам исполнения санитарно-эпидемиологических требований к качественному и безопасному питанию обучающихся.

3.3.4. Вносить предложения руководителям Образовательного учреждения и Медицинского учреждения о поощрении работников, закрепленных за Образовательным учреждением, и о применении к ним мер дисциплинарного воздействия.

4. Ответственность Сторон.

4.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4.2. Администрация образовательного учреждения несет ответственность за создание условий для работы работников Медицинского учреждения и Предприятия, обеспечивают контроль их работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.

4.3. Администрация Образовательного учреждения несет ответственность за формирование рациона питания при организации горячего питания детей и подростков и ассортимент пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания обучающихся (реализуемых через школьные столовые, буфеты).

4.4. Администрация Образовательного учреждения несет ответственность за качественное оформление и ведение журналов, предусмотренных СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.5. Медицинское учреждение несет ответственность за полное и качество выполнения должностных обязанностей медицинскими работниками по контролю за организацией и обеспечением обучающихся качественным и безопасным питанием в Образовательном учреждении.

4.6. Работники Медицинского учреждения несут ответственность:

4.6.1. За качественное оформление учетной и ведение журналов, предусмотренных СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.7. Предприятие несет ответственность за обеспечение гарантированным качественным и безопасным питанием обучающихся в Образовательном учреждении.

4.8. Предприятие несет ответственность за качественное оформление и ведение журналов, предусмотренных СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Предприятие производит подсчет данных о фактическом выполнении меню по основным продуктам питания. Медицинское учреждение - еженедельно анализирует подсчет данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания проведенным ответственным лицом и ведет "Ведомость контроля за рационом питания" в соответствии с Приложением N 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.9. В случае неисполнения или некачественного выполнения своих обязанностей, предусмотренных настоящим Договором. Стороны несут ответственность, в соответствии с административным, гражданским и уголовным законодательством Российской Федерации.

4.10. Во всем ином, не оговоренном в настоящем договоре, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

5. Условия изменения и расторжения договора.

5.1. Все изменения и дополнения к настоящему Договору, не противоречащие законодательству Российской Федерации, оформляются путем заключения дополнительного соглашения к настоящему Договору, которое подписывается уполномоченными на то лицами, и является его неотъемлемой частью.

6. Заключительные положения.

6.1 .Настоящий Договор вступает в силу с даты подписания его Сторонами и действует по 31 декабря 2025 года (включительно). Если ни одна из сторон не изъявит желания расторгнуть настоящий договор (предупредив другую сторону в письменном виде за 1 месяц до окончания срока), то договор считается пролонгированным на следующий календарный год на тех же условиях в течение срока действия Договора.

6.2. Настоящий договор составлен в трех экземплярах, по одному для каждой из Сторон, имеющих одинаковую юридическую силу.

7. Юридические адреса и реквизиты Сторон.

Образовательное учреждение:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 13»

Место нахождения: 628306, г. Нефтеюганск, микрорайон 14, здание 20.

Почтовый адрес: 628306, г. Нефтеюганск, микрорайон 14, здание 20.

Телефон/факс: 8 (3463) 24-99-60, 23-74-76.

№ расчетного счета 03234643718740008700

РКЦ Ханты-Мансийск//УФК по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югре
г. Ханты-Мансийск, ИНН 8604026550, КПП 860401001.

Медицинское учреждение:

Бюджетное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Нефтеюганская окружная клиническая больница имени В.И. Яцкив» Почтовый адрес: 628307, Тюменская область г. Нефтеюганск 7 мкр-н зд.13, приемная 236-357, тел/ф.23-64-27 (экономист), 23-62-47 (бухгалтерия), 24-95-41 (юрист), ИНН 8604013180

Предприятие:

Нефтеюганское городское муниципальное унитарное предприятие «Школьное питание»

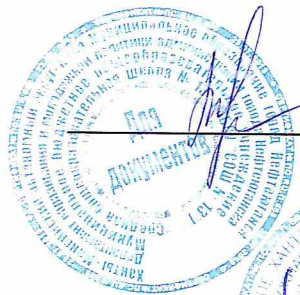
Почтовый адрес: 628305, Тюменская обл. г. Нефтеюганск, Промзона Пионерная нп, ул. Парковая, 45 тел. 8(3463) 23-40-16-приемная, 23-38-57- юрисконсульт.

ИНН/КПП - 8604050376/860401001, Р/с - 407 028 10400070001197 в ОАО Ханты-Мансийский банк город Ханты-Мансийск, к/с 301 018 101 000 000 00740, БИК 047162740

8. Подписи Сторон

Образовательное учреждение

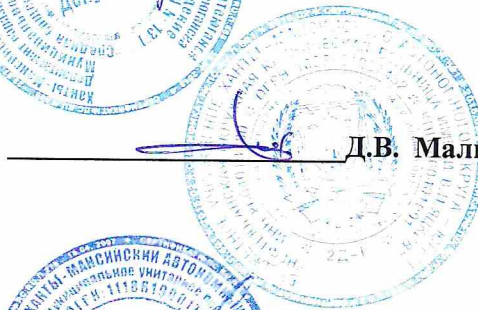
Директор



Н.Ю. Косинцева

Медицинское учреждение

Главный врач



Д.В. Мальцев

Предприятие

Директор



С.С.Витер

