

# ДОГОВОР № 6

## о совместной деятельности

г. Фурманов

от 10.01.2022 года

Муниципальное учреждение отдел образования администрации Фурмановского муниципального района Ивановской области в лице начальника МУ отдела образования Саломатиной Ирины Юрьевны, действующего на основании Положения о МУ отделе образования, именуемый в дальнейшем «Отдел образования»,

Муниципальное общеобразовательное учреждение Иванковская средняя школа Фурмановского района в лице директора школы Жареновой Галины Валентиновны, действующего на основании Устава МОУ Иванковская СШ, именуемый в дальнейшем «Заказчик» и Общество с ограниченной ответственностью «ФудСтар» в лице генерального директора Белова Антона Вячеславовича именуемый в дальнейшем «Предприятие», действующего на основании Устава ООО «ФудСтар» (далее - Стороны), заключили настоящий договор о совместной деятельности о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением администрации Фурмановского муниципального района от 31.08.2020 № 648 «Об утверждении Порядка организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Фурмановского муниципального района» (в действующей редакции), Заказчик и Предприятие обязуются совместно создать необходимые условия для организации питания обучающихся и работников Заказчика.

### 2. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

#### 2.1. Предприятие обязано:

2.1.1. Предоставлять контингенту учащихся и работникам Заказчика разнообразное горячее питание по однодневному меню, отвечающее нормам и требованиям рационального питания.

2.1.2. Своевременно снабжать пищеблок Заказчика качественными продовольственными товарами, сырьем в соответствии с разработанным меню и ассортиментом.

2.1.3. Осуществлять приготовление кулинарной продукции по действующим сборникам рецептур блюд.

2.1.4. Обеспечивать требования действующей нормативной документации.

2.1.5. Обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, операционный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и приемный контроль качества выпускаемой продукции.

2.1.6. Производить прием заказов от преподавателей, обслуживающего персонала на полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия и другие продовольственные товары, разрабатывать ассортимент буфетной продукции.

2.1.7. Обеспечивать обслуживание учащихся, работников Заказчика по графику, утвержденному совместно с Заказчиком.

2.1.8. Вывешивать меню и прейскурант обеденной и буфетной продукции в местах ее продажи.

2.1.9. Обеспечивать сохранность, предоставленных для предприятия общественного питания помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического оборудования, столового инвентаря, посуды за время работы школьного пищеблока.



2.1.10. Содержать помещение, выделенное Заказчиком для организации горячего питания в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил ОТ, требований санитарной гигиены, пожарной и энергобезопасности.

2.1.11. Обеспечивать пищеблок Заказчика необходимыми кадрами.

2.1.12. Обеспечивать за счет средств Предприятия своевременность прохождения медицинского осмотра работников пищеблока школы и сдачу зачета по санитарному минимуму в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20; обеспечивать Предприятие моющими и дез. средствами.

2.1.13. Организовать планирование, учет и отчетность в пищеблоке.

2.1.14. Обеспечивать спецодеждой работников пищеблока.

2.1.15. Осуществлять текущий ремонт холодильного и технологического оборудования, указанного в приложении к настоящему Договору, гос. проверку весоизмерительного оборудования школьного пищеблока.

2.1.16. Обеспечивать школьную столовую посудой для приготовления и хранения блюд, разделочным инвентарем, столовыми приборами (тарелки, чашки, ложки, вилки) из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

2.1.17. Обеспечивать своевременный сбор пищевых отходов.

2.1.18. Обеспечивать соблюдение сроков, условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

2.1.19. Нести ответственность за доставку, хранение и приготовление продуктов.

2.1.20. Нести ответственность за оптимальную количественную и качественную структуру питания, технологию приготовления блюд.

2.1.21. Обеспечивать своевременность прохождения обучения работников пищеблока мерам пожарной безопасности путем проведения противопожарного инструктажа и прохождения пожарно-технического минимума.

2.1.22. Обеспечивать вывоз пищевых отходов и тары от использованных продуктов.

2.1.23. Обеспечивать осуществление пропускного режима при входе в служебные помещения пищеблока лиц, обеспечивающих организацию питания в соответствующем образовательном учреждении, и полностью исключать доступ в вышеуказанные помещения лиц, не связанных с организацией питания в образовательном учреждении.

2.1.24. Утверждать меню, разработанное заведующим производством школьной столовой, с учетом необходимых требований и согласованное Заказчиком.

## 2.2. Заказчик обязан:

В соответствии со ст. 34, 41 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», ст. 616 Гражданского кодекса Российской Федерации:

2.2.1. Создать условия для предоставления горячего питания всем учащимся и работникам Заказчика.

2.2.2. Обеспечивать замеры сопротивления электрооборудования.

2.2.3. Осуществлять своими силами и за свой счет капитальный ремонт помещений.

2.2.4. Разрабатывать совместно с Предприятием общественного питания и осуществлять мероприятия по улучшению питания учащихся, преподавательского и обслуживающего персонала, а также совершенствованию культуры обслуживания.

2.2.5. Директор школы согласовывает меню, разработанное заведующим производством школьной столовой, с учетом необходимых требований.

2.2.6. Осуществлять за свой счет охрану объекта общественного питания.

2.2.7. Утверждать совместно с организатором питания режим работы объекта и график группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя или учителя-предметника.

2.2.8. Организовать дежурство преподавателей и учащихся, дежурного по классу во время питания обучающихся.

2.2.9. Проводить разъяснительную работу среди учащихся по пропаганде гигиенических основ питания, привлекая к этой работе медработников. Периодически организо-



вызывать обсуждения на родительских собраниях, в коллективах учащихся тем, связанных с организацией горячего питания.

2.2.10. Осуществлять постоянный контроль за работой столовой, качеством приготовления пищи, участвуя в работе бракеражной комиссии, которая осуществляет контроль за приготовлением блюд, выходом готовой продукции, культурой обслуживания, санитарным состоянием пищеблока и т.д.

2.2.11. Предоставлять Предприятию заявку о количестве питающихся на следующий день, не позднее чем за два часа до окончания работы Предприятия.

2.2.12. Организовать предоставление Предприятию торгово-технологического, холодильного и весоизмерительного оборудования для исполнения функций, указанных в настоящем Договоре, согласно приложению.

2.2.13. Осуществлять дератизацию и дезинфекцию помещений пищеблока.

2.2.14. Контролировать сохранность и эффективное использование закрепленного за Заказчиком имущества.

### 2.3. МУ отдел образования обязан:

2.3.1. Планирует, координирует, организует и контролирует деятельность Исполнителя и Заказчика по вопросам организации горячего питания.

## **3. ОСНОВНЫЕ УСЛОВИЯ ДОГОВОРА**

3.1. Заказчик имеет право с привлечением необходимых специалистов проверять ход и качество выполнения работы, предусмотренной Договором, без вмешательства в оперативно - хозяйственную деятельность Предприятия.

## **4. СРОКИ И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ УСЛУГ**

4.1. В конце дня после отпуска учащимся завтраков, обедов дежурный совместно с заведующим производством обязан проводить сверку о количестве питающихся по классам и индивидуальным заказам.

4.2. Стоимость фактически отпущенных завтраков, обедов, буфетной продукции оплачивается денежными средствами физических лиц (учащихся, преподавателей, обслуживающего персонала и др.), а также используется безналичный расчет из бюджетных средств для категории учащихся, определенных Постановлением администрации Фурмановского муниципального района, с предоплатой стоимости затрат за питание.

## **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Договора Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.2. При использовании в приготовлении блюд продуктов, не соответствующих сертификату качества или с нарушением установленных норм, Предприятие безвозмездно устраняет установленные недостатки и возмещает причиненный ущерб в полном объеме.

5.3. В случае необоснованного отказа одной из сторон от выполнения своих обязательств по настоящему договору, виновная сторона полностью возмещает убытки.

## **6. РАССМОТРЕНИЕ СПОРОВ**

6.1. Разногласия по Договору разрешаются путем переговоров, а в случае не достижения согласия - в суде в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## **7. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

7.1. Срок действия настоящего договора: с 01.01.2022 года по 31.12.2022 года.

7.2. Досрочное расторжение договора возможно с обеих сторон с предварительным уведомлением за 30 дней. По вопросам, не предусмотренным договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации. Разногласия сторон по условиям настоящего договора и споры, возникшие при исполнении его, рассматриваются в Арбитражном суде.

## **8. ИЗМЕНЕНИЕ ДОГОВОРА**



8.1. Изменение Договора возможны по письменному соглашению Сторон, а также в других случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

8.2. При необходимости расширения объемов работ, как по имеющейся тематике, так и по внеплановым работам, указанные изменения оформляются дополнительным соглашением к Договору.

### 9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящий Договор составлен в 3 (трех) экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

### 10. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

#### Заказчик:

Муниципальное общеобразовательное  
учреждение Иванковская средняя  
школа Фурмановского района  
Фурмановский район, д.Иванково, 54  
ИНН 3705005349/КПП 370501001  
БИК 012406500  
ОГРН 1023701359230  
Л/с 03333200200 в УФК по Ивановской  
области

Директор школы



Г.В.Жаренова

#### МУ отдел образования

адрес: 155520, г. Фурманов,  
ул. Социалистическая, д. 15  
ОГРН 1023701359330,  
ИНН 3705003782 / КПП 370501001  
л/счет 03333007190 в УФК по Ивановской области  
Единый казначейский счет :40102810645370000025;  
Казначейский счет: 03231643246310003300  
Банк получателя: ОТДЕЛЕНИЕ ИВАНОВО БАНКА РОССИИ//УФК ПО ИВАНОВСКОЙ  
ОБЛАСТИ г. Иваново  
БИК территориального органа Федерального казначейства: 012406500

Начальник МУ отдела образования И.Ю. Саломатина



#### Предприятие:

Общество с ограниченной  
ответственностью «ФудСтар»

155520, г.Фурманов, ул.Хлебникова, 20-5  
ИНН/КПП 3705065838/ 370501001  
ОГРН 1123705000583  
р/сч 40702810717000004553  
в отделении №8639 Сбербанка России  
г.Иваново, БИК 042406608  
к/сч 30101810000000000608

Генеральный директор ООО «ФудСтар»



А.В.Белов

Приложение  
к договору №6 о совместной  
деятельности от 10.01.2022г.

Перечень  
торгово-технологического и холодильного оборудования столовой

№ п/п	Наименование	Инвентарный номер	Количество
1	Плита электрическая ПЭСМ-4Ш-2	0138006-0138007	2
2	Шкаф жарочный ШЖЭ	04142945119115	1
3	Водонагреватель Thermex	06162930369141	1
4	Водонагреватель Isea 100 л	06163697050491	1
5	Водонагреватель Isea 40 л	06163697050492	1
6	Мясорубка электрическая Dili-12л272	04143222410225	1
7	Мармит электрический ЭМ-3	0138008	1
8	Стол производственный	1432224101230- 1432224101237	8
9	Холодильник «Атлант»	04142919619199	1
10	Холодильник «Кристалл»	040142919619200	1
11	Холодильник «Стинол RF-345»	040142919619198	1

Директор МОУ Иванковская СШ \_\_\_\_\_

Г.В.Жаренова

Генеральный директор ООО «ФудСтар» \_\_\_\_\_

А.В.Белов

