

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАРАКУЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

(МБОУ «КАРАКУЛИНСКАЯ СОШ»)

ПРИКАЗ

31.08.2022 г.

№ 312 -О

с.Каракулино

О переходе на аутсорсинг по питанию

Во исполнение Федерального Закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" и на основании контракта на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся от 01.08.2022 г. № 192-08/22 с Обществом с ограниченной ответственностью «Феникс»

п р и к а з ы в а ю:

1. Перейти на аутсорсинг по питанию в ООО «Феникс» с 01.09.2022 г.
2. Назначить ответственного за организацию питания в учреждении Башкову В.В., социального педагога.
3. Башковой В.В. обеспечить контроль за оказанием услуг по организации питания.
4. Сторонам неукоснительно соблюдать права и обязанности контракта согласно п.2.1-2.4 (приложение 1).
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



[Handwritten signature]

Г.И. Устюгова

С приказом ознакомлены:

Выписка из контракта на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся от 01.08.2022 г. № 192-08/22 с Обществом с ограниченной ответственностью «Феникс»

2. Права и обязанности сторон

2.1. Заказчик (ОУ) вправе:

2.1.1. Осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг, в том числе вкусовых качеств блюд, качество используемых продуктов, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в технологический процесс приготовления пищи и оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

2.1.2. Проводить анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей (законных представителей) и работников Заказчика по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводит до сведения Исполнителя.

2.1.3. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

2.1.4. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями контракта.

2.1.5. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии оказываемых услуг.

2.1.6. Отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия оказанных услуг требованиям, установленным контрактом, в том числе, если такие несоответствия выявлены по отдельным этапам (видам) оказываемых услуг.

2.1.7. Назначить Исполнителю разумный срок для устранения недостатков в оказанной услуге (не более 3-х дней).

2.1.8. Привлекать независимых экспертов при возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в контракте.

2.1.9. Привлекать для проведения обследования, соответствия качества и безопасности продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания обучающихся образовательного учреждения, а также за качеством оказания услуг по организации питания в образовательных учреждениях, специалистов, осуществляющих контроль в сфере питания.

2.1.10. Предъявлять претензии по качеству продукции Исполнителю.

2.1.11. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией питания без вмешательства в технологический процесс приготовления пищи и оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

2.2. Заказчик (ОУ) обязан:

2.2.1. Организовывать и проводить комиссионную приемку пищеблока образовательного учреждения к новому учебному году.

2.2.2. Заключить договор безвозмездного пользования в отношении муниципального имущества организации, осуществляющей образовательную деятельность, и предоставить в установленном порядке Исполнителю производственные помещения для создания необходимых условий для организации питания обучающихся (Приложение № 4 к контракту).

2.2.3. Заключить договор аренды оборудования в отношении муниципального имущества организации, осуществляющей образовательную деятельность, и предоставить в установленном порядке Исполнителю холодильное и технологическое оборудование для создания необходимых условий для организации питания

обучающихся (Приложение № 5 к контракту).

2.2.4. Устанавливать режим питания обучающихся и график работы столовой образовательного учреждения и согласовывать их с Исполнителем.

2.2.5. Ежедневно проводить совместно с Исполнителем бракераж пищи, в соответствии с Положением образовательного учреждения о создании бракеражной комиссии.

2.2.6. Осуществлять систематический контроль:

- за качеством и полновесностью порций готовой продукции;
- за организацией приема пищи обучающимися, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- за состоянием здоровья обучающихся и обеспеченности в рационе пищевыми веществами (в том числе белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами);
- за санитарным состоянием и содержанием помещений столовой.

2.2.7. Вести установленную документацию по организации питания в соответствии с требованиями санитарных правил и норм в части своих полномочий.

2.2.8. Проводить просветительскую работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания и повышению культуры питания.

2.2.9. Осуществлять охрану объекта общественного питания (имущества Заказчика, переданного под охрану), и обеспечивать пропускной режим сотрудников Исполнителя силами специализированного охранного предприятия.

2.2.10. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с условиями контракта.

2.2.11. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому заказчику.

2.3. Исполнитель (ООО «Феникс») обязан:

2.3.1. Оказывать услуги в соответствии с условиями контракта и Техническим заданием (Приложение № 2 к контракту).

2.3.2. Оказывать услуги на основании разработанного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 лет и 12-18 лет).

2.3.3. Организовать сервировку и подачу порционных блюд обучающимся по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Организовать уборку и мытье грязной посуды.

2.3.4. Меню разрабатывается Исполнителем, согласовывается и утверждается Заказчиком.

2.3.5. Обеспечивать столовую холодильным и технологическим оборудованием, посудой, столовыми приборами, кухонным и уборочным инвентарем, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, средствами индивидуальной защиты.

2.3.6. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги по организации питания и предоставлять Заказчику документы, подтверждающие оказание услуг.

2.3.7. Сопровождать отпуск готовой продукции следующими документами: меню, где указана информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ, в каждом блюде.

2.3.8. Установить наценки, не превышающие предусмотренные действующим законодательством по ценообразованию для предприятий общественного питания, обслуживающих школьные столовые.

2.3.9. По заявке Заказчика предоставлять до 10 числа следующего месяца Заказчику достоверную информацию о средне недельной пищевой ценности фактически реализованного за предыдущий календарный период (месяц,

неделю) рациона питания и использованном при этом наборе продуктов.

2.3.10. В случае невозможности выполнения обязательств по контракту в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления (такими обстоятельствами могут быть акты о приостановлении деятельности Исполнителя на основании предписания контролирующих органов).

2.3.11. Исполнитель обязан поддерживать имущество в исправном состоянии.

2.3.12. В течении 3 суток с момента подписания контракта осуществить комплектование пищеблока всем необходимым оборудованием для организации полного цикла горячего питания (комплектация осуществляется согласно Рекомендуемому минимальному перечню оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений). Обеспечивать содержание помещений и оборудования с соблюдением установленных санитарных правил и требований, технической и пожарной безопасности, правильной эксплуатацией холодильного, технологического оборудования и использовать оборудование в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации. Проводить техническое обслуживание холодильного и технологического оборудования, находящегося на пищеблоке образовательного учреждения.

2.3.13. Обеспечивать оказание услуг квалифицированными кадрами для организации питания обучающихся, своевременно проводить медицинские профилактические осмотры в соответствии с инструкцией по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Исполнитель гарантирует наличие медицинских (санитарных) книжек на данных работников.

2.3.14. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования».

2.3.15. Осуществлять систематический производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, установленными предприятием общественного питания, включая лабораторно-инструментальный контроль, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции;
- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд.

- за соответствием продукции требованиям нормативной и технической документации по организации питания в образовательном учреждении.

2.3.16. Обеспечивать пищеблок необходимыми техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технико-технологические карты), согласованными в установленном порядке (имеющими санитарно-эпидемиологические заключения), а также необходимыми нормативными (санитарными правилами национальными стандартами и др.) и справочными документами. Предоставлять по запросу администрации или уполномоченного органа Заказчика документы, регламентирующие организацию питания обучающихся, в том числе Акт эффективности технологического и холодильного оборудования, выданный специализированной организацией.

2.3.17. Обеспечивать поверку и клеймение весоизмерительного оборудования.

2.3.18. Представлять Заказчику достоверную информацию об услугах, в том числе: сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, назначении, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их

применения при отдельных заболеваниях; сведения об установленных изготовителями пищевых продуктов требованиях к их качеству.

2.1.19. Не допускается использование для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях продуктов, содержащих ГМО.

2.3.20. В течение 1 календарного дня со дня окончания периода оказания услуг по контракту, предусмотренного контрактом, освободить занимаемое помещение, вывезти оборудование, принадлежащее Исполнителю, без ущерба имуществу Заказчика.

2.3.21. Осуществлять сбор, хранение и вывоз пищевых отходов в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

2.3.22. Заключить договор безвозмездного пользования в отношении муниципального имущества организации, осуществляющей образовательную деятельность (Приложение № 4 к контракту).

2.3.23. Заключить договор аренды оборудования в отношении муниципального имущества организации, осуществляющей образовательную деятельность, и предоставить в установленном порядке Исполнителю холодильное и технологическое оборудование для создания необходимых условий для организации питания обучающихся (Приложение № 5 к контракту).

2.4. Исполнитель (ООО «Феникс») имеет право:

2.4.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг по контракту на основании представленных Исполнителем счета (счета-фактуры).

2.4.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг.

2.4.3. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по организации питания в образовательных учреждениях, ее совершенствованию и распространению положительного опыта совместной работы.

2.4.4. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся.