**Соглашение о сотрудничестве**
**при организации питания учащихся МАОУ СОШ № 89**

г. Краснодар «10» января 2022 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение муниципального образования город Краснодар средняя общеобразовательная школа № 89 имени генерал – майора Петра Ивановича Метальникова, действующее на основании Устава, в лице директора Овечкиной С.Д., юридического лица, организующего и обеспечивающего питание в общеобразовательном учреждении в лице директора ООО Столовая «Кулинар» Праток А.К, и государственного бюджетного учреждения здравоохранения «Детская городская поликлиника № 9 города Краснодара» министерства здравоохранения Краснодарского края, действующего на основании Устава, в лице главного врача Сологуб И.А. заключили настоящее соглашение о следующем.

## 1. Предмет соглашения.

Стороны обеспечивают обучающихся образовательных учреждений г. Краснодара безопасным, полноценным, качественным питанием.

## 2. Права и обязанности сторон.

**2.1. МАОУ СОШ № 89 в лице руководителя:**

2.1.1.Является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

2.1.2.Организует питание в общеобразовательном учреждении в течение полной рабочей недели. Обеспечивает 100% охват горячим питанием всех желающих (с учетом площадей обеденных залов и требования организации посадки всех обучающихся в обеденном зале, в 1 смену – 5 перемен и во 2 смену – 5 перемен).

2.1.3.Создает условия для организации горячего питания в общеобразовательном учреждении, отвечающие требованиям действующих нормативных документов.

2.1.4.Предоставляет помещения с соответствующими нормативным документам условиями для хранения продуктов, приготовления пищи и приема пищи.

2.1.5.Поддерживает санитарное состояние водопроводных, канализационных сетей и сооружений на территории школы и в школьной столовой в надлежащем виде, с обеспечением температуры воды на выходе +65$^{o}$С. Обеспечивает наличие резервных электрических водонагревателей.

2.1.6.Обеспечивает освещение помещений пищеблока и столовой в соответствии с требованиями.

2.1.7.Заключает договоры со специализированными организациями и организует проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации с периодичностью, установленной требованиями санитарного законодательства.

2.1.8.Обеспечивает исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования (за исключением случаев поломки, связанных с неправильной эксплуатацией).

2.1.9.Обеспечивает наличие достаточного количества и надлежащего качества производственного инвентаря, посуды.

2.1.10.Создает Совет по питанию (комиссию по контролю за организацией питания школьников), который на основании положения осуществляет контроль за качеством работы предприятия общественного питания и качеством приготовления блюд, а в случае неисполнения, ненадлежащего исполнения условий договора, а так же многократно повторяющихся нарушений, оповещает руководителя общеобразовательного учреждения, который направляет информацию в конкурсную комиссию и инициирует расторжение государственного контракта и внесение предприятия общественного питания в реестр недобросовестных поставщиков услуги по организации питания.

2.1.11.Создает бракеражную комиссию.

2.1.12.Проводит работу по пропаганде здорового питания и привлечению средств для организации питания учащихся из различных источников.

2.1.13.Владеет анализом состояния питания в общеобразовательном учреждении, информирует родителей о состоянии питания школьников.

2.1.14.Может организовывать предварительное накрытие столов (сервировку) силами учащихся (дежурных детей старше 14 лет) под руководством дежурного учителя.

**2.2. Предприятие общественного питания ООО Столовая «Кулинар», осуществляющее питание учащихся МАОУ СОШ № 89, обязано:**

2.2.1.Обеспечивает наличие в каждой организации действующих санитарных правил.

2.2.2.Обеспечивает выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия.

2.2.3.Организует питание по меню и ценам, предусмотренным для организации питания в общеобразовательных учреждениях.

2.2.4.Обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов для выполнения меню, разработанного в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

2.2.5.Обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации товара в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

2.2.6.Обеспечивает отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд и условия ее хранения в соответствии с рекомендациями действующего СанПиН.

2.2.7.Выделяет ответственное лицо, осуществляющее ежедневную витаминизацию готовой пищи с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

2.2.8.Обеспечивает сохранность и правильность эксплуатации технологического оборудования и помещений пищеблока.

2.2.9.Контролирует соблюдение правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекций, правильность эксплуатации технологического оборудования.

2.2.10.Поставляет сертифицированную, качественную, соответствующую гигиеническим требованиям продукцию в объеме и в сроки в соответствии с контрактом. Обеспечивает наличие сопроводительных документов на продукты, поступающие на пищеблок, удостоверяющие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительные документы на поставляемую продукцию сохраняет до конца реализации продукта.

2.2.11.Имеет в наличии технологические карты с отражением рецептуры и технологии приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

2.2.12.Проводит текущую уборку, дезинфекцию, а также генеральные уборки на пищеблоке.

2.2.13.Проводит своими силами уборку помещений, дезинфекцию оборудования, посуды, инвентаря при подготовке пищеблока к началу нового учебного года.

2.2.14.Обеспечивает условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами.

2.2.15.Несет ответственность за сохранность и бережное отношение к помещениям школьных пищеблоков, установленному технологическому, холодильному оборудованию, инвентарю.

2.2.16.Обеспечивает наличие достаточного количества и надлежащего качества сертифицированных моющих и дезинфицирующих средств.

2.2.17.Обеспечивает ежедневное ведение учетной документации пищеблока по установленным формам: «Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

2.2.18.Производит замену забракованной бракеражной комиссией продукции.

2.2.19.Обеспечивает наличие на пищеблоке аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

2.2.20.Направляет сотрудников при наличии жалоб на состояние здоровья к медицинскому работнику для проведения осмотра и решения вопроса о допуске к работе.

2.2.21.Разрабатывает и строго выполняет цикличное меню питания. Замену блюд в меню проводит в исключительных случаях, в соответствии с таблицей замены продуктов и обязательным согласованием с администрацией школы и медицинским работником.

2.2.22.Производит ежедекадный или еженедельный подсчет данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания.

2.2.23.Организует производственный контроль, включающий лабораторно - инструментальные исследования в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

2.2.24.Обеспечивает сотрудников пищеблока санитарной одеждой, организует регулярную централизованную стирку санитарной одежды.

2.2.25.Обеспечивает прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие личных медицинских книжек на каждого работника.

2.2.26.Обеспечивает своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований работниками пищеблока.

2.2.27.Обеспечивает ежегодную аттестацию сотрудников на знания требований санитарного и другого законодательства.

**2.3. ГБУЗ «ДГП № 9 г. Краснодара» МЗ КК:**

2.3.1.Осуществляет контроль за организацией питания в МАОУ СОШ № 89, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в период отведенного рабочего времени в данном учреждении, не реже 2-х раз в неделю.

2.3.2.Осуществляет контроль за соблюдением санитарно – противоэпидемического режима на пищеблоке с обязательной отметкой в «Журнале санитарного состояния учреждения» по мере необходимости, не реже 1 раза в неделю.

2.3.3.Осуществляет контроль за проведением ответственным лицом витаминизации блюд в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в данном общеобразовательном учреждении.

2.3.4.Ежедекадно осуществлять контроль за подсчетом данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания, проведенным ответственным лицом.

2.3.5.Входит в состав бракеражной комиссии, осуществляя оценку качества блюд, с отметкой результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в данном общеобразовательном учреждении.

2.3.6.Осуществляет контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб, проводимых ответственным лицом.

2.3.7.Осуществляет ежедневный контроль за отсутствием гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей у сотрудников пищеблока.

2.3.8.Систематически проводит санпросвет работу среди учащихся, их родителей и педагогов по основам рационального питания.

2.3.9.Своевременно информирует руководителя ГБУЗ «ДГП №9 г. Краснодара» МЗ КК, руководителя МАОУ СОШ №89, предприятия общественного питания о выявленных недостатках для принятия соответствующих мер.

## 3.Ответственность сторон.

Меры ответственности сторон применяются в соответствии с нормами гражданского законодательства, действующего на территории РФ.

**4.Срок действия соглашения.**

4.1.Настоящее соглашение вступает в силу с момента его подписания.

4.2.Срок действия договора с 10.01.2022 г. по 31.08.2022 г.

4.3.Договор считается пролонгированным на каждый последующий срок (не более 3-х лет), если ни одна из сторон не заявит о своем несогласии на продление договора за месяц до истечения срока его действия.

**5.Заключительные положения.**

Настоящее соглашение составлено в 3-х экземплярах, имеющих одинаковую силу, по одному — для каждой из сторон.

**6.Адреса и подписи сторон**

МАОУ СОШ № 89
350089, г. Краснодар
ул. им. 70-летия Октября, д. 30
Директор МАОУ СОШ № 89 _____ С.Д. Овечкина

ООО Столовая «Кулинар»
350089, г. Краснодар
ул. им. 70-летия Октября, д. 8/а
Директор _____ А.К. Праток

ГБУЗ «ДГП № 9 г. Краснодара» МЗ КК
350089, г. Краснодар
проспект Чекистов, д. 8/3
Главный врач ГБУЗ «ДГП № 9 г. Краснодара»
МЗ КК _____ И.А. Сологуб